

· MENÚ 20 DE JULIO ·

CANASTA DE PAN Con panes artesanales, elaborados por panaderos egresados de la Escuela Taller de Bogotá.	\$19.900
AREPA BOYACENSE Original del Altiplano Cundiboyacense, hecha con maíz porva y cuajada.	\$8.900
AREPA GUAJIRA Tradicional del norte del Caribe colombiano preparada con queso costeño y acompañada con hogao y suero.	\$8.900
MIGAS Huevos preparados con arepa típica antioqueña de maíz blanco y hogao.	\$12.500
CHANGUA Típica bogotana con almojábana y queso doble crema del Caquetá (D.O.)	\$15.900
TAMAL CON CHOCOLATE Y PAN Tamal talimense, acompañado de nuestro chocolate Colo preparado con cacao DISIDENTE y pan Mariquiteño.	\$19.900
CALENTADO COLO Con frijol cargando, arroz integral, plátano frito, hogao y huevo frito; acompañado de aguacate y arepas dulces.	\$25.000
PICADA COLO La de la casa; preparada con chorizo santarosano, pinchos de pollo bañados en nuestra salsa BBQ preparada con nuestra cerveza Coffee Milk Stout de POLA DEL PUB, arepas boyacenses, papas criollas, cubios encurtidos, guacamole y aji de lulo.	\$64.900
CUAJADA CON MELAO Elaborada por manos campesinas de la sabana de Bogotá, acompañada con melao preparado con brevas cultivadas en granja orgánica y uchuva.	\$16.900

COCTELES DE TEMPORADA

COLD BREW TONIC	\$18.000
SELYA GIN	\$24.900
ESPRESSO MARTINI	\$28.000

· MENÚ DISPONIBLE DESDE EL 16 DE JULIO AL 20 DE JULIO ·

· Detrás de la locura por el café, hay una gran filosofía que cabe en cuatro palabras: producción, cosecha, torrefacción y preparación. ·

FILTRADOS

MÉTODOS	MOLIENDA	PERFIL	PRECIO
V60	MEDIA	Taza balanceada. Dulzura - Acidez Intensiva los aromas	DIVERSOS X1 \$6.500
			CONTEMPORÁNEOS ANCESTROS X2 \$14.900
CHEMEX	MEDIA-GRUESA	Cuerpo ligero y sedoso. Acidez media-alta intensifica aroma frutal.	X1 \$7.000
			X2 \$13.000
			X4 \$19.900
FRANCESA	GRUESA	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensiva aromas dulces Turbio con sensación arenosa.	X1 \$6.000
			X2 \$10.000
PREPRESSED	MEDIA O FINA	Cuerpo intenso. Resalta acidez y aromas intensos.	X1 \$6.500
			X2 \$10.900

PREGÚNTANOS POR LA RECOMENDACIÓN DE CAFÉ PARA CADA MÉTODO.

A BASE DE ESPRESSO

ESPRESSO	\$4.500
AMERICANO	\$4.500
CAPPUCCINO	\$6.800
LATTE (TAMBIÉN FRÍO)	\$6.800
FLAT WHITE	\$7.400
MACCHIATO	\$5.900
MOCCA	\$7.900

OTRAS CALIENTES

TÉ (VERDE, NEGRO, CHAI)	\$6.500
INFUSIÓN SELVÁTICA (COPOAZÚ, CAMU CAMU, ARAZÁ Y AÇAÍ)	\$5.000
CHOCOLATE (DISIDENTE)	\$7.900

BEBIDAS FRÍAS

JUGO DE MANDARINA	\$8.900
JUGO DE NARANJA	\$8.000
LIMONADA NATURAL	\$6.500

MALTEADAS

DE CAFÉ CON CHANTILLÍ	\$12.900
DE CAFÉ CON ORO	\$13.900
DE CAFÉ CON CHOCOLATE	\$13.900

LA SODERÍA DE COLO

PEPINO, LIMÓN	\$6.500
MANGO, MARACUYÁ	\$6.500
GINGER ALE	\$6.500
LIMONADA PLAYERA	\$6.500

JUGOS NATURALES DEL AMAZONAS

ARAZÁ	\$8.500
COROZO	\$8.500
GULUPA	\$8.500
COPOAZÚ	\$8.500

PARA LLEVAR

SELECCIONES



DIVERSOS

Antología de una identidad diversa y exuberante en un recorrido a través de sus regiones, historias y pequeños héroes.

340 GR

CATURRA SEBASTIÁN

\$28.000

CASTILLO LAVADO

\$25.000

UNA SIESTA DESCAFEINADO

\$25.000

3 COCHADAS

\$25.000

MILTON MONROY

\$25.000

CONTEMPORÁNEOS

Incrusiones en procesos de cultivo y fermentación no convencionales para expandir la experiencia con nuestro patrimonio cafetero.

250 GR

BOURBON ROSADO

\$50.000

CASTILLO NATURAL

\$40.000

ANCESTROS

Para la preservación de variedades colombianas y en memoria de los abuelos que los sembraron y cosecharon durante años.

250 GR

TRAPICHE

\$67.000

ALBORADA

\$67.000

EL MEJOR AMIGO DEL CAFÉ

NUESTRA PASTELERÍA ES FRESCA TODOS LOS DÍAS. RECIBE EL 30% DE DESCUENTO EN TODOS NUESTROS PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE LUNES A JUEVES A PARTIR DE LAS 6PM

SALADOS

COLITA	\$3.900
PAN DE BONO	\$3.500
PALITO DE QUESO	\$4.900
QUICHE COLO	\$10.900
QUICHE FLORENTINA	\$11.900

DULCES Y TORTAS

VOLCAN DE CHOCOLATE	\$10.500
TORTA DE ZANAHORIA	\$8.500
RED VELVET	\$13.900
BANAMANÍA	\$6.900
COLITA ALMENDRADA	\$8.500
LIMÓN CORONADO	\$10.900
TORTA DE ALMOJÁBANA COLO	\$11.900
MORCHITAS DE COLO	\$4.900
VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO	\$10.500
MANTECADA	\$7.500
NAPOLEÓN COLO	\$10.500
PAN DE CHOCOLATE	\$6.800

“INSPIRADO POR LAS CULTURAS GASTRONÓMICAS DEL MUNDO, COLO NUNCA OLVIDA SU PREFERENCIA POR LOS INGREDIENTES COLOMBIANOS, LOS PROVEEDORES LOCALES Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN.”

CON EL PIE DERECHO

DESAYUNOS

EL GRANOLÓN Granola Colo, yogurt griego, fresas, kiwi, mango y arándanos.	\$12.900
LOS ENTOMATADOS Huevos en cacerola, con guiso de cebolla y tomate, queso paipa y cilantro, acompañados de arepas Vallenatas.	\$13.900
EL COCOTTE COLO Huevos hornados en suero costeño, servidos con tostadas de semillas y tocino crujiente.	\$11.500
EL SANDUCHE DE GUEVO Sandwich de huevo en pan ciabatta, con champiñones salteados, tocino y pesto.	\$15.900

LA TIERRA ES PLANA

AREPAS ARTESANALES

LA DESCOMPLICADA Arepas de maíz blanco, con mantequilla y queso campesino del Caquetá.	\$7.500
LA ANTOJADA Arepas de huevo, con carne desmechada y suero costeño.	\$8.900
LA COQUETA 6 Arepas vallenatas de maíz, queso tipo costeño del Caquetá, leche y suero.	\$6.900
AREPITAS DULCES 6 Arepas de maíz blanco y anís, suero costeño.	\$6.900

SEÑALES DE HUMO

SOPAS EN CALDO VEGETAL

PECOSA Crema de zapallo, yogurt griego, semillas de calabaza y tostada de queso paipa, ajonjolí y cilantro.	\$12.900
BOLUDA Crema de tomates asados, bolitas de masa de arepa de maíz, suero y tostada de queso paipa.	\$14.900

CON LAS DOS MANOS

SÁNDWICHES EN PAN TOSCANO, ACOMPAÑADOS DE CHIPS DE PAPA Y CHUTNEY DE TOMATE DE ÁRBOL

EN CUEROS Sandwich de bondiola de cerdo, piña asada, mermelada de tocino y queso ahumado.	\$23.900
CON CULPA Sanduche de sobrebarriga guisada, tomate, aguacate y queso paipa.	\$28.500
DE LA UBRE Pizza tres quesos (Doble crema del Caquetá, paipa y tipo gruyere) y pesto de albahaca.	\$21.900
SIN CULPA Hamburguesa vegetal, croqueta de lentejas, zapallo y quinoa, pan de orégano, salsa de berenjena, tomate y lechuga.	\$16.900

NUNCA SOBRA

PARA COMPARTIR

COLI COLO Patacones de plátano colicero, hogao y guiso de cuajada.	\$16.000
EMPAJANTES COLO Emanadas de masa de maíz, rellenas de papa criolla y carne desmechada, aji de maracuyá.	\$12.900

COCA COLO

BOWLS

TOTAL Bowl de arroz integral, garbanzos, chorizo, tocino, maíz tierno, tomate y salsa de aguacate.	\$22.900
CONFORT Bowl de puré de papa, salchicha artesanal, zapallo asado, zanahoria y pepino, cubos de queso costeño, tomates cherry y chimichurri de lulo.	\$24.900
FIGURA Ensalada de atún en aceite de oliva, papa, germinados, habas, tomates cherry, pimentón asado, aceitunas negras, kale y vinagreta de mostazas.	\$24.900

LAS NONAS DESDE LAS 4PM

PIZZA DE MASA MADRE ITALIANA CENTENARIA

TRES VACAS Y UN CERDO Pizza con queso doble crema del Caquetá, azul, parmesano y jamón serrano.	\$33.500
CON PEDIGREE Pizza con pesto, tomates marinados, ricotta, hojas de albahaca.	\$29.500
CARA DE PIÑA Pizza con queso doble crema del Caquetá, roast beef de Colo, piña asada y salsa de mostaza Dijon.	\$33.500
REINA MARGARITA Pizza con queso doble crema del Caquetá, napolitana, tomates frescos y albahaca.	\$27.900

CERVEZAS

POLA DEL PUB	
RUBIA ORIGINAL	\$14.900
AMERICANO PALE ALE	\$14.900
TRIGO WITBIER	\$14.900
INDIA PALE ALE	\$14.900
COFFEE MILK STOUT	\$16.900

COCTELES

COLO MANDINGA	\$22.900
COOL MOJITO	\$24.900
GIN TONIC	\$24.900
APEROL SPRITZ	\$24.900
VINO CALIENTE	\$24.900

VINOS

BOTELLA	\$79.900
COPA	\$17.900

MÉTODOS

MOLINO HARIO SLIM PLUS	\$ 266.000
V60 PLASTICO X 2 TAZAS	\$ 130.000
V60 PLASTICO X 1 TAZA	\$ 110.000
CHEMEX X 3 TAZAS	\$ 239.900
CHEMEX X 6 TAZAS	\$ 274.000
AEROPRESS GO	\$ 180.000
AEROPRESS PROFESIONAL	\$ 180.000

FILTROS

CHEMEX X 3 TAZAS	\$ 72.000
CHEMEX X 6 TAZAS	\$ 76.000
V60 2 TAZAS	\$ 45.000

MERCH

PIN DE GUACAMAYA	\$ 14.900
PIN LOGO COLO	\$ 9.900
CAMISETA AZUL CICLISMO PARA HOMBRE	\$ 220.000
CAMISETA AZUL CICLISMO PARA MUJER	\$ 220.000
CAMISETA	\$ 39.900
MEDIAS DE CICLISMO	\$ 35.000
GORRA AZUL CON LOGO COLO	\$ 43.000
GORRA DIVERSOS	\$ 43.000
DELANTAL BARISTA	\$ 120.000
TURBANTES CRUZADOS	\$ 69.000
TURBANTES DE FLOR	\$ 69.000
TAZA ARTESANAL 6 oz	\$ 35.000
TAZA ARTESANAL 10oz	\$ 45.000
TAPABOCAS	\$ 45.000

INFUSIONES

CAJA INFUSIONES SELVÁTICA X 12 UNIDADES (COPOAZÚ, CAMU CAMU, ARAZÁ Y AÇAÍ)	\$ 23.000
---	-----------

CHOCOLATES

DISPLAYS CHOCOLATE DISIDENTE 40gr	\$ 9.900
--	----------

EXPERIENCIAS COLO

CATA PERSONAL	\$ 90.000
----------------------	-----------

PIDE TU CAFÉ EN

WWW.COLO.COFFEE

[f](#) [@](#) @colocoffee