

# colo

COFFEE ROASTERS

## · MENÚ 20 DE JULIO ·


<b>CANASTA DE PAN</b> Con panes artesanales, elaborados por panaderos egresados de la Escuela Taller de Bogotá.	\$19.900
<b>AREPA BOYACENSE</b> Original del altiplano cundiboyacense, hecha con maíz parva y cuajada.	\$8.900
<b>AREPA GUAJIRA</b> Tradicional del norte del Caribe colombiano preparada con queso costeño y acompañada con hogao y suero.	\$8.900
<b>MIGAS</b> Huevos preparados con arepa típica antioqueña de maíz blanco y hogao.	\$12.500
<b>CHANGUA</b> Típica bogotana con almojábana y queso doble crema del Caquetá (D.O.)	\$15.900
<b>TAMAL CON CHOCOLATE Y PAN</b> Tamal talimense, acompañado de nuestro chocolate Colo preparado con cacao DISIDENTE y pan Mariquiteño.	\$19.900
<b>CALENTADO COLO</b> Con frijol cargando, arroz integral, plátano frito, hogao y huevo frito; acompañado de aguacate y arepas dulces.	\$25.000
<b>PICADA COLO</b> 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 escudidos, guacamole y ají de lulo.	\$64.900
<b>CUAJADA CON MELAO</b> Elaborada por manos campesinas de la sabana de Bogotá, acompañada con melao preparado con brevas cultivadas en granja orgánica y uchuva.	\$16.900

· 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	
---------	----------	--------	--------	--

<b>V60</b> 	<b>MEDIA</b>	Taza balanceada. Dulzura - Acidez Intensiva los aromas	DIVERSOS	CONTEMPORÁNEOS ANCESTROS
			X1 \$6.500 X2 \$10.000	X1 \$8.900 X2 \$14.900

<b>CHEMEX</b> 	<b>MEDIA-GRUESA</b>	Cuerpo ligero y sedoso. Acidez medio-alta intensifica aroma frutal.	X1 \$7.000	X1 \$8.900
			X2 \$13.000	X2 \$16.900
			X4 \$19.900	X4 \$28.900

<b>FRANCISA</b> 	<b>GRUESA</b>	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensiva aromas dulces Turbio con sensación arenosa.	X1 \$6.000	X1 \$8.900
			X2 \$10.000	X2 \$14.900

<b>APERROS</b> 	<b>MEDIA O FINA</b>	Cuerpo intenso. Resalta acidez y aromas intensos.	X1 \$6.500	X1 \$8.900
			X2 \$10.900	X2 \$14.900

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 OREO	\$13.900
DE CAFÉ CON CHOCOLATE	\$13.900

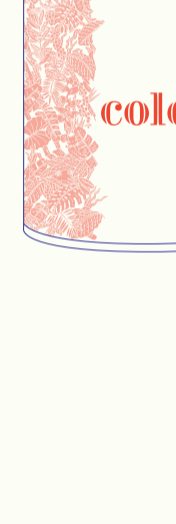
## LA SODERÍA DE COLO

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
GOLUPA	\$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

Incrursiones 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

<b>EL GRANOLÓN</b> Granola Colo, yogurt griego, fresas, kiwi, mango y arándanos.	\$12.900
---	----------

<b>HUEVOS ENTOMADOS</b> Huevos en cacerola, con guiso de cebolla y tomate, queso paipa y cilantro, acompañados de arepas Vallenatas.	\$13.900
---	----------

<b>EL COCOTTE COLO</b> Huevos hervidos en suero costeño, servidos con tostadas de semillas y tocineta crujiente.	\$11.500
---	----------

<b>EL SANDUCHE DE GUEVO</b> Sandwich de huevo en pan ciabatta, con champiñones salteados, tocineta y pesto.	\$15.900
--	----------

## LA TIERRA ES PLANA AREPAS ARTESANALES

<b>LA DESCOMPLICADA</b> Arepas de maíz blanco, con mantequilla y queso campesino del Caquetá.	\$7.500
--	---------

<b>LA ANTOJADA</b> Arepas de huevo, con carne desmechada y suero costeño.	\$8.900
--	---------

<b>LA COQUETA</b> 6 Arepas vallenatas de maíz, queso tipo costeño del Caquetá, leche y suero.	\$6.900
--	---------

<b>AREPITAS DULCES</b> 6 Arepas de maíz blanco y anís, suero costeño.	\$6.900
--	---------

## SEÑALES DE HUMO SOPAS EN CALDO VEGETAL

<b>PECOSA</b> Crema de zapallo, yogurt griego, semillas de calabaza y tostada de queso paipa, ajonjolí y cilantro.	\$12.900
---	----------

<b>BOLUDA</b> 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

<b>EN CUEROS</b> Sandwich de bondiola de cerdo, piña asada, mermelada de tocineta y queso ahumado.	\$23.900
---	----------

<b>CON CULPA</b> Sandwich de sobrecorrea guisada, tomate, aguacate y queso paipa.	\$28.500
--	----------

<b>DE LA UBRE</b> Sandwich tres quesos (Doble crema del Caquetá, paipa y tipo gruyere) y pesto de albahaca.	\$21.900
--	----------

<b>SIN CULPA</b> Hamburguesa vegetal, croqueta de lentejas, zapallo y quinua, pan de orégano, salsa de berenjena, tomate y lechuga.	\$16.900
--	----------

## NUNCA SOBRA PARA COMPARTIR

<b>COLI COLO</b> Patacones de plátano colicero, hogao y guiso de cuajada.	\$16.000
--	----------

<b>EMPUÑANTES COLO</b> Pizzas de masa de maíz, rellenas de papa criolla y carne desmechada, ají de maracuyá.	\$12.900
---	----------

## COCA COLO BOWLS

<b>TOTAL</b> Bowl de arroz integral, garbanzos, chorizo, tocineta, maíz tierno, tomate y salsa de aguacate.	\$22.900
--	----------

<b>CONFORT</b> Bowl de puré de papa, salchicha artesanal, zapallo asado, zanahoria y pepino, cubos de queso costeño, tomates cherry y chimichurri de lulo.	\$24.900
---	----------

<b>FIGURA</b> 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

<b>TRES VACAS Y UN CERDO</b> Pizza con queso doble crema del Caquetá, azul, parmesano y jamón serrano.	\$33.500
---	----------

<b>CON PEDIGREE</b> Pizza con pesto, tomates marinados, ricotta, hojas de albahaca.	\$29.500
--	----------

<b>CARA DE PIÑA</b> Pizza con queso doble crema del Caquetá, roast beef de Colo, piña asada y salsa de mostaza Dijon.	\$33.500
--	----------

<b>REINA MARGARITA</b> Pizza con queso doble crema del Caquetá, napolitana, tomates frescos y albahaca.	\$27.900
--	----------

## CERVEZAS

<b>POLA DEL PUB</b>	
---------------------	--

RUBIA ORIGINAL	\$14.900
----------------	----------

AMERICAN 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](http://WWW.COLO.COFFEE)

  @colocoffee

EL QUESO QUE UTILIZAMOS TIENE DENOMINACIÓN DE ORIGEN COLOMBIANO Y GANADERÍA SOSTENIBLE

Estos productos son de procesos sostenibles & artesanales