

# colo

COFFEE ROASTERS

- 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 Intensifica los aromas	X1 \$6.000 X2 \$10.000
<b>CHEMEX</b> 	<b>MEDIA-GRUESA</b>	Cuerpo ligero y sedoso. Acidez media-alta intensifica aroma frutal.	X1 \$7.000 X2 \$12.000 X4 \$19.000
<b>FRANCESA</b> 	<b>GRUESA</b>	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensifica aromas dulces Turbio con sensación arenosa.	X1 \$6.000 X2 \$10.000
<b>PERROS</b> 	<b>MEDIA O FINA</b>	Cuerpo intenso. Resalta acidez y aromas intensos.	X1 \$6.000 X2 \$10.000

PREGÚNTANOS POR LA RECOMENDACIÓN DE CAFÉ PARA CADA MÉTODO.

## A BASE DE ESPRESSO

ESPRESSO	\$4.200
AMERICANO	\$4.200
CAPPUCCINO	\$6.500
LATTE (TAMBIÉN FRÍO)	\$6.500
FLAT WHITE	\$7.000
MACCHIATO	\$5.500
MOCCA	\$7.500

## OTRAS CALIENTES

TÉ (VERDE, NEGRO)	\$6.000
INFUSIÓN SELVÁTICA (COPOAZÚ, CAMU CAMU, ARAZÁ Y AÇAÍ)	\$5.000
CHOCOLATE (DISIDENTE)	\$7.500

## BEBIDAS FRÍAS

COLD BREW	\$4.900
JUGO DE MANDARINA	\$8.000
JUGO DE NARANJA	\$8.000
LIMONADA NATURAL	\$6.500

## SODAS TROPICALES

CORAL	\$6.500
BOSQUE	\$6.500
LIMONADA PLAYERA	\$6.500

## JUGOS NATURALES DEL AMAZONAS

ARAZÁ	\$8.000
COROZO	\$8.000
GULUPA	\$8.000
COPOAZÚ	\$8.000

## 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

**BOURBON ROSADO**

\$25.000



### CONTEMPORÁNEOS

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

**250 GR**

**BOURBON ROSADO**

\$50.000



### ANCESTROS

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

**250 GR**

**TABI**

\$40.000

**GESHA**

\$60.000

## CON EL PIE DERECHO DE 8AM A 12M

DESAYUNOS · SÁBADOS Y DOMINGOS

<b>LOS ENTOMATADOS</b> Huevos en cacerola, con guiso de cebolla y tomate, queso paipa y cilantro, acompañados de arepas Vallenatas.	\$11.900
<b>EL COCOTTE COLO</b> Huevos horneados en suero costeño, servidos con tostadas y tocineta crujiente.	\$10.900
<b>EL SANDUCHE DE GUEVO</b> Sandwich de huevo en pan ciabatta, con champiñones salteados, tocineta y pesto.	\$12.500
<b>LA ANTOJADA</b> Arepas de huevo, con carne desmechada y suero costeño.	\$5.900

## 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

### POSTRES DE TEMPORADA

RED VELVET	\$13.900
LA VEGANA DE COLO	\$11.900
TORTA DE COCO SIN GLUTEN	\$13.900
PIE DE GUAYABA	\$13.900
PIE DE NUÉZ	\$12.900
TORTA DE CAPPUCCINO	\$13.500

### SALADOS

PAN DE BONO	\$3.500
QUICHE FLORENTINA	\$10.900
QUICHE COLO	\$11.900
PALITO DE QUESO	\$4.900
BOWL DE GRANOLA	\$11.900

### DULCES O TORTAS

TORTA ALMOJÁBANA COLO	\$11.900
BESO DE DIOSES	\$7.900
MOROCHITA DE AVENA	\$4.900
COLITA ALMENDRADA	\$8.500
VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO	\$10.500 \$12.900
TORTA DE ZANAHORIA	\$8.500
BANAMANÍA	\$6.900
LIMÓN CORONADO	\$10.900
ATENEO DE GUAYABA	\$8.500
ATENEO DE LULO	\$8.500
NAPOLEÓN COLO	\$10.500

### WAFFLES

<b>SALADOS</b> • Con napolitana, jamón de cerdo artesanal, huevo frito y albahaca	\$15.900
• Con machacado de aguacate, yogurt griego, huevo y tocineta	\$15.900

<b>DULCES</b> • Con salsa de frutos rojos y yogurt griego	\$12.900
• Con helado de guayaba y queso y salsa de Arequipe	\$12.900
• Con helado de luminaria y salsa de guayaba	\$12.900

PIDE TU CAFÉ EN

**WWW.COLO.COFFEE**

  @colocoffee

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

Estos productos son de procesos sostenibles & artesanales