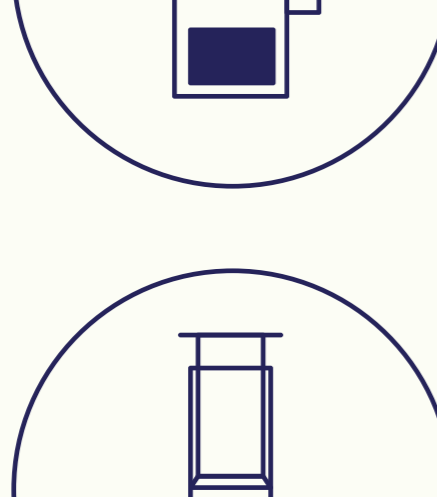



colo

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
V60 	MEDIA	Taza balanceada. Dulzura - Acidez Intensifica los aromas	X1 \$6.000 X2 \$10.000
CHEMEX 	MEDIA-GRUESA	Cuerpo ligero y sedoso. Acidez media-alta intensifica aroma frutal.	X1 \$7.000 X2 \$12.000 X4 \$19.000
FRANCESA 	GRUESA	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensifica aromas dulces Turbio con sensación arenosa.	X1 \$6.000 X2 \$10.000
PERROS 	MEDIA O FINA	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	\$8.900
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
\$25.000

BOURBON ROSADO
\$25.000

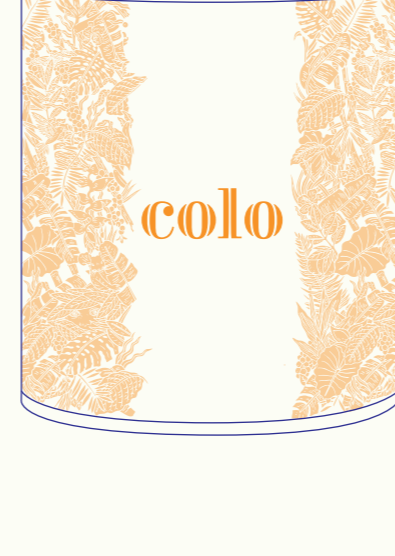


CONTEMPORÁNEOS

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

LOS ENTOMATADOS \$11.900
Huevos en cacerola, con guiso de cebolla y tomate, queso paipa y cilantro, acompañados de arepas Vallenatas.

EL COCOTTE COLO \$10.900
Huevos horneados en suero costeño, servidos con tostadas de semillas y tocinita crujiente.

EL SANDUCHE DE GUEVO \$12.500
Sandwich de huevo en pan ciabatta, con champiñones salteados, tocinita y pesto.

LA ANTOJADA \$5.900
Arepa de huevo, con carne desmechada y suero costeño.

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

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

PASIÓN LATINA \$8.500

BOSTON BROWNIE \$8.900

CRUMBLE CARMESÍ \$11.300

MOROCHITA DE AVENA \$4.900

COLITA ALMENDRADA \$8.500

VOLCAN DE CHOCOLATE \$10.500

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

CON LAS DOS MANOS

SAND. FRANCÉS \$24.900

SAND. ROASTBEEF \$24.900

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