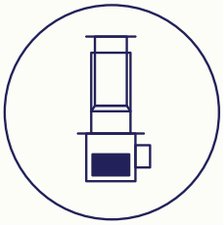
# colo

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.<br>Dulzura - Acidez<br>Intensifica los aromas | X1 $6.000<br>X2 $10.000 |
| CHEMEX | **MEDIA-GRUESA** | Cuerpo ligero y sedoso.<br>Acidez media-alta<br>intensifica aroma frutal. | X1 $7.000<br>X2 $12.000<br>X4 $19.000 |
| PRENSA FRANCESA | **GRUESA** | Cuerpo intenso.<br>Acidez baja<br>Intensifica aromas dulces<br>Turbio con sensación arenosa. | X1 $6.000<br>X2 $10.000 |
| AERO PRESS  | **MEDIA O FINA** | Cuerpo intenso.<br>Resalta acidez y aromas intensos. | X1 $6.000<br>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, CHAI) | $6.000 |
| **INFUSIÓN SELVATICA** (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

# EL MEJOR AMIGO DEL CAFÉ

## 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 |
| **PASIÓN LATINA** | $8.500 |
| **TORTA DE ZANAHORIA** | $8.500 |
| **BANAMANÍA** | $6.900 |
| **COLITA ALMENDRADA** | $8.500 |
| **LIMÓN CORONADO** | $10.900 |
| **TORTA DE ALMOJÁBANA COLO** | $11.900 |
| **MOROCHITAS DE COLO** | $4.900 |
| **BOSTON BROWNIE** | $8.900 |
| **CON HELADO** | $12.900 |
| **ATENEO DE GUAYABA** | $8.500 |
| **ATENEO FRUTOS ROJOS** | $8.500 |
| **ATENEO DE LULO** | $8.500 |
| **TIRAMISÚ COLO** | $10.900 |
| **CRUMBLE CARMESÍ** | $11.500 |
| **NAPOLEÓN COLO** | $10.500 |

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

## CON EL PIE DERECHO

DESAYUNOS

**EL GRANOLÓN** $11.900
Granola Colo, yogurt griego, fresas, kiwi, mango y arándanos.

**LA ZAPALLADA** $11.900
Tostada de pan de zapallo con aguacate, yogurt griego y semillas de calabaza.

**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 tocineta crujiente.

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

# LA TIERRA ES PLANA

## AREPAS ARTESANALES

**LA DESCOMPLICADA** $4.500
Arepa de maíz blanco, con mantequilla y queso campesino del Caquetá.

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

**LA COQUETA** $5.900
6 Arepas vallenatas de maíz, queso tipo costeño del Caquetá, leche y suero.

**LA NARCISA** $5.900
6 Arepas de maíz blanco y anís, suero costeño.

# SEÑALES DE HUMO

## SOPAS EN CALDO VEGETAL

**PECOSA** $12.900
Crema de zapallo, yogurt griego, semillas de calabaza y tostada de queso paipa, ajonjolí y cilantro.

**BOLUDA** $14.900
Crema de tomates asados, bolitas de masa de arepa de maíz, suero y tostada de queso paipa.

# CON LAS DOS MANOS

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

**EN CUEROS** $21.900
Sandwich de bondiola de cerdo, piña asada, mermelada de tocineta y queso ahumado.

**CON CULPA** $21.900
Sanduche de sobrebarriga guisada, tomate, aguacate y queso paipa.

**DE LA UBRE** $21.900
Sandwich tres quesos (Doble crema del Caquetá, paipa y tipo gruyere) y pesto de albahaca.

**SIN CULPA** $16.900
Hamburguesa vegetal, croqueta de lentejas, zapallo y quinua, pan de orégano, salsa de berenjena, tomate y lechuga.

# NUNCA SOBRA

## PARA COMPARTIR

**COLI COLO** $14.900
Patacones de plátano colicero, hogao y guiso de cuajada.

**MENGUANTES COLO** $12.900
Empanadas de masa de maíz, rellenas de papa criolla y carne desmechada, ají de maracuyá.

# COCA COLO
BOWLS

**TOTAL** $22.900
Bowl de arroz integral, garbanzos, chorizo, tocineta, maíz tierno, tomate y salsa de aguacate.

**CONFORT** $24.900
Bowl de puré de papa, salchicha artesanal, zapallo asado, zanahoria y pepino, cubos de queso costeño, tomates cherry y chimichurri de lulo.

**FIGURA** $24.900
Ensalada de atún en aceite de oliva, papa, germinados, habas, tomates cherry, pimentón asado, aceitunas negras, kale y vinagreta de mostazas.

# LAS NONAS DESDE LAS 4PM
Pizza de masa madre Italiana centenaria

**TRES VACAS Y UN CERDO** $30.900
Pizza con queso doble crema del Caquetá, azul, parmesano y jamón serrano.

**CON PEDIGREE** $32.900
Pizza con pesto, tomates marinados, ricotta, hojas de albahaca.

**CARA DE PIÑA** $34.900
Pizza con queso doble crema del Caquetá, roast beef de Colo, piña asada y salsa de mostaza Dijon.

**REINA MARGARITA** $25.900
Pizza con queso doble crema del Caquetá, napolitana, tomates frescos y albahaca.

# CERVEZAS

**POLA DEL PUB**

| | |
|---|---|
| RUBIA ORIGINAL | $14.900 |
| AMERICAN PALE ALE | $14.900 |
| TRIGO WITBIER | $14.900 |
| COFFEE MILK STOUT | $18.900 |
| **SIDRA ASPALL** | $21.900 |

# 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 |

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