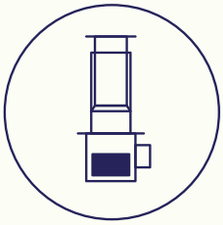
colo

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
PRENSA FRANCESA	**GRUESA**	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensifica aromas dulces Turbio con sensación arenosa.	X1 $6.000 X2 $10.000
AERO PRESS 	**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, 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	$8.000
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

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

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
MOROCHITAS DE COLO	$4.900
VOLCAN DE CHOCOLATE	$10.500
CON HELADO	$12.900
ATENEO DE GUAYABA	$8.500
ATENEO DE LULO	$8.500
TIRAMISÚ COLO	$10.900
NAPOLEÓN COLO	$10.500

WAFFLES

SALADOS

• Con napolitana, jamón de cerdo artesanal, huevo frito y albahaca	$15.900
• Con machacado de aguacate, yogurt griego y huevo	$15.900

DULCES

• 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 limonaria y salsa de guayaba	$12.900

“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.

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 DE LA CASA

CERVEZA RUBIA	$14.900
APA	$14.900
COFFEE MILK STOUT	$18.900
TRES CORDILLERAS AMBER	$14.900

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