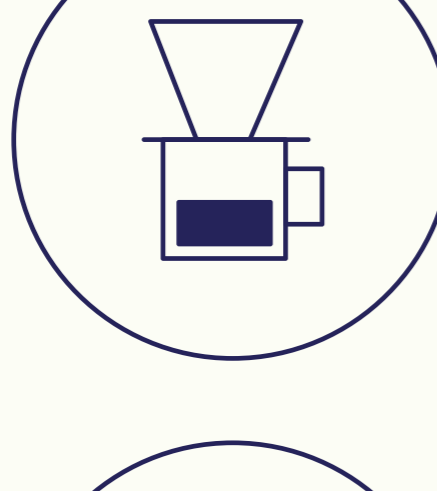
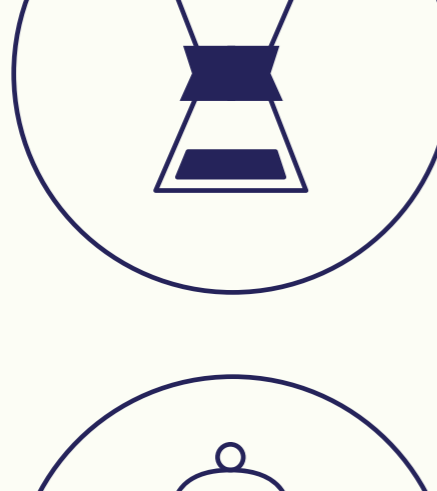
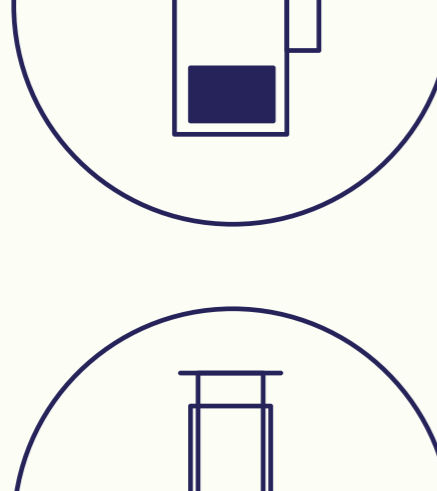



colo

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	\$8.000
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



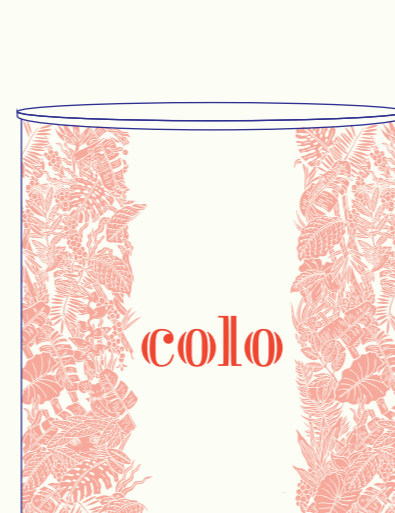
DIVERSOS

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

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 CAPUCCINO	\$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
VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO	\$10.500 \$12.900
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

CERVEZAS

POLA DEL PUB	
CERVEZA RUBIA	\$14.900
APA	\$14.900
COFFEE MILK STOUT	\$18.900
TRES CORDILLERAS AMBER	\$14.900

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