

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
APERROS	 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 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
AÇAÍ	\$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

PAN DE BONO	\$3.500
COLITA MANTEQUILLA	\$3.900
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

CON LAS DOS MANOS

SAND. FRANCÉS	\$24.900
SAND. ROASTBEEF	\$24.900

WWW.COLO.COFFEE

  @colocoffee

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

Estos productos son de procesos sostenibles & artesanales