

Veloo

Chocolate, café & maíz






Nuestra tierra, tu casa.



Somos Veloo, un gastroCafé. Contamos con una variedad en pastelería artesanal, chocolate de origen, y una variedad en cafés especiales. Brindando nuestros productos en este espacio que deseamos compartir con ustedes, sus familias, sus amigos y sus vecinos. Gracias por visitarnos.

 [veloo.tol](https://www.instagram.com/veloo.tol)
318 582 5054 

Café Especiales

| Filtrados – Cafés Especiales | | | | |
|---|---|---|----------------------------------|-----------------------------------|
| MÉTODOS | MOLIENDA | PERFIL | Lavado | Procesos u otros |
|  | Media Gruesa | Intensifica su aroma frutal, de cuerpo ligero y sedoso. Acidez media-alta | 1Taza \$5.000 2 Tazas \$9.000 | 1Taza \$6.000 2 Tazas \$11.000 |
|  | Media o Fina | Resalta acidez y aromas intensos. | 1Taza \$5.000 2 Tazas \$9.000 | 1Taza \$6.000 2 Tazas \$11.000 |
|  | Media | Intensifica los aromas, brinda sabores balanceados. Dulzura - Acidez | 1Taza \$5.000 2 Tazas \$9.000 | 1Taza \$6.000 2 Tazas \$11.000 |
|  | Gruesa | Intensifica aromas dulces, brinda un cuerpo intenso. su acidez baja, su aspecto turbio con sensación arenosa. | 1Taza \$5.000 2 Tazas \$9.000 | 1Taza \$6.000 2 Tazas \$11.000 |
|  | Experiencia Veloo Selecciona un origen y pruébalo en dos métodos diferentes, o selecciona dos orígenes y pruébalo en el mismo método. | | | \$10.000 |

A Base de Espresso

| Bebidas Calientes | |
|--|----------|
| Café Hawaiano <i>Espresso, leche cremada y crema de coco.</i> | \$6.000 |
| Café Irlandés <i>Espresso, whisky irlandés y crema chantilly.</i> | \$10.700 |
| Flat White <i>Doble espresso y capa delgada de leche cremada.</i> | \$6.000 |
| Mockaccino <i>Espresso, leche cremada y salsa de chocolate de la casa. (cacao al 50%)</i> | \$6.000 |
| Tinto Montañero <i>Doble espresso con panela y anís.</i> | \$6.050 |
| Tinto Campesino <i>Americano con panela, clavo y canela.</i> | \$4.200 |

| Clasicas | |
|---|---------|
| Espresso <i>Preparación de origen italiana, de sabor y textura más concentrados, No superior a una onza y media.</i> | \$3.700 |
| Americano | \$4.000 |
| Café Latte <i>Leche semi cremada caliente y espresso.</i> | \$5.000 |
| Macchiato <i>Espresso con una pequeña cantidad de espuma.</i> | \$4.000 |

| Cappuccino | |
|---------------------------------------|----------|
| Cappuccino | \$5.500 |
| <i>Leche cremada tibia y espresso</i> | |
| Cappuccino Vainilla | \$6.000 |
| Cappuccino Baileys | \$11.700 |
| Cappuccino Amaretto | \$10.500 |

Cualquier bebida que contenga leche puede ser remplazada por bebida de Almendras, costo adicional de \$1.100



| Bebidas Frías | |
|---|----------|
| Terranis | \$6.000 |
| <i>Bebida de diseño a base de espresso, dulce de leche anisada y leche cremada.</i> | |
| Fredo Cappuccino | \$6.000 |
| <i>Cubos de café helado, leche cremada y leche condensada.</i> | |
| Café Hawaiano Frío | \$6.000 |
| <i>Cubos de café helado, leche cremada en frío con crema de coco.</i> | |
| Granizado de Café | \$8.000 |
| <i>Espresso, leche y crema chantilly.</i> | |
| Espresso Afogato | \$7.000 |
| <i>Paleta de helado de vainilla del pacifico y espresso.</i> | |
| Malteada de Café | \$12.500 |
| <i>Espresso, helado de vainilla del pacifico y crema chantilly.</i> | |

Cacao de Origen

Como *disfrutar* de nuestra variedad de **cacao**

1 Elige el porcentaje de cacao

| |
|--|
| Antioquia 100% <i>(100% Cacao, con notas especiadas)</i> |
| Arauca 80% <i>(80% Cacao y 20% Panela, notas cítricos y afrutadas)</i> |
| Quindío 70% <i>(70% Cacao y 30% Panela, notas acarameladas)</i> |
| Huila 60% <i>(60% Cacao y 40% Panela, notas a panela y caramelo)</i> |
| Santander 55% <i>(55% Cacao y 45 % panela, notas a las nueces y cacao intenso)</i> |

2 Selecciona la base para tu bebida

| |
|-----------------------------|
| Leche o Agua |
| Bebida de almendras \$1.100 |

3 Selecciona tu preparación favorita

| | |
|---|----------|
| Olletica de Cacao | \$7.700 |
| <i>Tradicional o puede ser aromatizado con: clavo y canela, cardamomo, nuez mocada o jengibre.</i> | |
| Chocolate Taza | \$5.700 |
| <i>Preparación en leche o bebida de almendras cremada.</i> | |
| Chocolate Caliente | \$6.500 |
| Cremoso (Cuchareable) | \$7.000 |
| <i>Chocolate denso, cremoso y concentrado.</i> | |
| Cremoso con Frutos Rojos | \$8.000 |
| <i>(Cuchareable) Chocolate denso, cremoso, concentrado con chantilly y salsa de frutos rojos.</i> | |
| Copa de Chocolate Veloo | \$13.500 |
| <i>Chocolate cremoso caliente sobre capas de fresas con ron, crema chantilly y frutos secos. (Puden ser remplazado por chocolate blanco al 45%)</i> | |
| Copa de Chocolate Blanco | \$19.500 |
| <i>Chocolate blanco vegano cremoso en bebida de almendras sobre aranadanos y crema chantilly.</i> | |

Bebidas Frías

| | | | |
|---|---------|---|----------|
| Chocolate, Banano y Maní | \$8.000 | Malteada de Chocolate | \$12.000 |
| <i>Frutos Rojos y Leche</i> | | <i>Chocolate de la casa, helado de vainilla del pacifico y crema chantilly.</i> | |
| Cremada de Chocolate | \$8.000 | Batido de Chocolate | \$8.000 |
| <i>Granizado de Chocolate</i> | | <i>Base a nuestro chocolate de la casa y leche.</i> | |
| <i>Base de chocolate de la casa, leche y crema chantilly.</i> | | Batido de Cacao | \$10.000 |
| | | <i>Con nibs de cacao.</i> | |

Infusiones y Té

Infusiones

Confiemos en la sabiduría del cuerpo para sanar a través de las plantas.

Sanate – Inmunízate - Refuézate

Te sugerimos que dejes concentrar todo su sabor y aroma por uno o dos minutos, para disfrutar toda su esencia.

| | |
|--|---------|
| Flor de Jamaica | \$5.000 |
| Moringa | \$5.000 |
| Para la Digestión <i>(Hierbabuena, moringa, limonaria y flor de jamaica)</i> | \$5.000 |
| Para el Estrés y Descansar <i>(Arándanos, toronjil, pasiflora, manzanilla, albahaca y cidrón)</i> | \$5.000 |
| Para Sanar <i>(Caléndula, manzanilla, albahaca, romero y lavanda)</i> | \$5.000 |
| Para las Defensas <i>(Moringa, cidrón, jengibre, mena y canela)</i> | \$5.000 |
| Panela y limón | \$4.000 |
| Panela, limón y jengibre | \$4.500 |

Chai

Mezcla compuesta por especias como cardamomo, canela, nuez moscada, clavo de olor, jengibre, pimienta, almendras y te negro.

| | |
|---|---------|
| Chai Clásico Latte | \$6.000 |
| Chai Coco <i>(contiene crema de coco)</i> | \$6.000 |
| Chai Vainilla | \$6.000 |
| Chai Frio | \$6.000 |

Té

Variedades de té orgánico para disfrutar de sus sabores saciantes y estimulantes.

| | |
|---------------------|------------------|
| Solo en agua | En agua o leche |
| Té Verde \$5.000 | Té Negro \$5.000 |
| Té de Rosas \$5.500 | |

Blend de Té

Se elaboran mezclando té con frutas, especias o flores cuidadosamente seleccionados para generar la combinación perfecta.

| | |
|---|---------|
| Macha Veloo <i>Latte de té macha y moringa.</i> | \$6.000 |
| Chocolate Velú <i>Mezcla de té negro, fresas deshidratadas, chocolate blanco y todo el aroma de la cascarilla de cacao.</i> | \$6.000 |
| Pacandé <i>Vive una experiencia única al tener una mezcla de té verde con mango dulce, guayaba, hierbabuena.</i> | \$6.000 |
| Sentidos <i>Sorpréndete con esta mezcla de té verde, pétalos de rosa y el dulce sabor de la manzana. Disfruta esta taza y date un respiro en tu día.</i> | \$6.000 |
| Revitalizador <i>Las propiedades antioxidantes y energizantes del té verde y negro con las múltiples funciones y beneficios de la moringa, hacen la combinación la perfecta para nuestro cuerpo.</i> | \$6.000 |

Cualquier bebida que contenga leche puede ser remplazada por bebida de Almendras, costo adicional de \$1.100

Bebidas Frías

De La Casa

| | |
|--|---------|
| Batido Veloo <i>Banano, fresa y mandarina - maracuaya</i> | \$8.500 |
| Agua de flor de jamaica <i>Contine naranja</i> | \$5.000 |

Limonadas

| | |
|-------------|---------|
| Coco | \$7.500 |
| Hierbabuena | \$6.000 |
| Mango | \$6.000 |
| Natural | \$5.000 |

Sodas Artesanales

| | |
|--|---------|
| Maracuya - Mandarina | \$6.000 |
| Flor de jamaica <i>(cantine, canela, clavo, romero y naranja)</i> | \$6.000 |
| Hierbabuena, limón y jengibre | \$6.000 |
| Piña, manzanilla y limonaria | \$6.000 |
| Soda con limón | \$4.000 |

A Base de Yoguth

| | |
|---|----------|
| Frutos rojos y chia <i>Mora, fresa y uva isabelina</i> | \$10.000 |
| Mango y jengibre | \$10.000 |

Batidos de Aloe

| | |
|---|---------|
| Frutos Verdes y Aloe <i>Manzana, feijoa, lulo, menta y hierbabuena</i> | \$8.500 |
| Frutos Rojos y Aloe <i>Mora, fresa y uva isabelina</i> | \$8.500 |
| Mandarina, Maracuya y Aloe | \$8.500 |

Jugos Naturales

| | |
|---|---------|
| Maracuyá, Frutos Rojos, Mango Mandarina - Maracuaya, Frutos Verdes | |
| En Agua | \$6.700 |
| Sorbete <i>(Leche)</i> | \$8.000 |

Postres y Repostería

Cacerolas

| | |
|--|---------|
| Cacerola de Chocolate 🌱🌱🌱 <i>Torta de chocolate semiamargo, rellena con ganache de chocolate semiamargo y bañada en frutos rojos endulzados con flor de Jamaica</i> | \$6.600 |
| Cacerola de Calabaza 🌱🌱🌱🌱 <i>Suave masa de calabaza endulzada con dátiles, harina de almendras, ganache de chocolate al 50% y semillas de calabaza</i> | \$6.600 |
| Cacerola de Amapola 🌱🌱🌱 <i>Torta de amapola con blueberry, con ganache de chocolate blanco, yoguth y limon, con miel de agave</i> | \$6.300 |
| Cacerola de Banano 🌱 <i>Torta de plátano rellena de queso crema y dulce de guayaba</i> | \$5.800 |
| Cacerola de Remolacha 🌱🌱🌱🌱 <i>Masa suave de remolacha y cocoa, con harina de avena y almendras trituradas.</i> | \$6.600 |

Postres

| | |
|--|----------|
| Mouse de Chocolate 🌱🌱 <i>Mouse de chocolate al 70% con corcante de quinua recubierta y salsa de papayuela.</i> | \$5.300 |
| Volcan de Chocolate 🌱🌱🌱 <i>Torta de chocolate caliente rellena de ganache de chocolate y helado artesanal de vainilla del pacifico.</i> | \$8.000 |
| Mouse Té Macha y Moringa 🌱🌱🌱 <i>Mouse de chocolate blanco, bizcocho de té macha</i> | \$6.000 |
| Fondue Veloo 🌱🌱🌱 <i>Chocolate al 60% acompañado de frutas frescas.</i> | \$20.500 |
| Crep Dulce <i>Crep de maíz con salsas de la casa y helado artesanal de vainilla del pacifico y fruta fresca</i> | \$10.000 |

Galletas

Galleta artesanal Veloo    \$1.700

Galleta de maíz con harina de trigo sarraceno y miel de agave

Preguntanos por las variedades

Especialidad

Torta de la Semana \$5.800

Cada semana tendremos una variedad. Preguntamos.

Torta de la Casa \$8.000

Crema de chocolate blanco, torta de chocolate semiamargo y mouse de maracuyá

 Sin azucar  Libre de gluten  Sin lacteos  Sin huevos  Contiene gluten  Contiene lacteos  Contiene huevos

Para Picar

Tradicional preparación del sur del Tolima, maíz molido en crudo, amasada a mano. Contiene cuajada

Bizcocho de Maíz \$300 und

Empanadas Horneadas de Maíz

Base de maíz molido en crudo, contiene cuajada y libres de gluten.

Empanadas de Carne \$4.000
Carne desmechada en salsa de pimientos asados y cebollas caramelizadas.

Empanadas de Pollo \$3.600
Pechuga desmechada en salsa bechamel al ajillo.

Empanadas de Cuajada \$3.500
Rellena de cuajada con toque de sal.

Empanadas Vegetales \$3.000
Mezcla de berenjena asadas, espinacas, quinua, cebolla blanca y puerro, con un toque de picante.

Nachos

De la Casa \$10.700

Pico de gallo, salsa de queso fundido, maíz, y mozzarella

+ Carne desmechada \$2.600

+ Pollo desmechado \$2.600

De nuestra tierra

Envuelto Veloo \$9.500

Envuelto de mazorca con queso en hojas de bijao, acompañado de melao de panela y crocante de queso costeño.

Cacerola de Maíz \$9.000

Mezcla de maíz y choclo, rellena de queso y gratinada.

Canastas Veluceñas

Canasta de plátano verde con crema de queso especiado. Salsa de sriracha con maíz.

Carne desmechada \$14.000

Champiñones en vino blanco \$14.000

Camarones salteados al ajillo \$16.000

Cacerola de Queso \$12.500

Queso Paipa gratinado, acompañado de pan de la casa

Porción de Queso Paipa \$6.000

Platos Fuertes

Pasta

Fusilli (*pasta corta*) \$15.800
Mix de fusilli, contienen sémola de maíz y color natural aportado por verduras como la espinaca y zanahoria.

- Pollo y champiñones
- Napolitana con albahaca y carne desmechada

Enrollados

Pan servilleta, salsa de cebolla caramelizada y pepinillos, queso, lechuga romana y encurtido de repollo morado.

Pollo a la plancha \$16.500
Carne en cocción lenta \$18.500
Falafel \$16.700

Cacerolas

Cacerola de Champiñones \$14.500
Champiñones salteados en salsa de queso a la cerveza.

Cacerola de Crep de Maíz \$13.000
Crep gratinado con pollo y champiñones.

Cacerola de Maíz Dulce \$16.600
Maíz, carne y pollo gratinado, en salsa casera y crocante de papa.

De Nuestra Tierra

Como disfrutar de los sabores de nuestra tierra. \$12.000

1. Selecciona la base preferida.

Papa o Plátano Maduro

2. Selecciona tu salsa

Bechamel o Napolitana

3. Acompáñala de tu proteína favorita

Carne desmechada

Pollo

Champiñones

Mix de vegetales

En Veloo queremos reivindicar la labor del campesino y proyectar todos los productos e insumos del sur del Tolima, retomando parte de la tradición de su gastronomía con el fin de engrandecerla.

Cócteles

“A mí deme un aguardiente, un aguardiente de caña...”

Veloo \$15.000
A base de aguardiente, extracto de maracuyá, hierba buena, sal, pimienta y soda. Es un coctel refrescante, suave, con notas aromáticas y dulzor balanceado.

Guaro Tonic \$16.000
Aguardiente amarillo sin azúcar, vainilla y tonica

Terranis \$15.000
A base de aguardiente, espresso, helado de vainilla, un cóctel con textura cremosa y suave que brinda contraste de sabores.

Canelazo de Nuestra Tierra \$10.000
Panela orgánica y aguardiente, aromatizado con canela y clavo, realzando sus notas cítricas.

A base de Tequila

Ocaso \$17.500

Cóctel a base de mandarina y maracuyá, cuyo sabor contrasta con nuestra salsa de frutos rojos y flor de Jamaica. Bebida refrescante que evocando los atardeceres de nuestra tierra.

Margarita Verde \$18.800

Nuestra versión del margarita a base de frutos verdes, que combinadas con la menta y la hierbabuena hacen de este cóctel una bebida refrescante y de carácter con notas muy balanceadas.

A base de Ron

Piña Colada \$15.500

Piña en fruta, helado y crema de coco. Una bebida cremosa, de textura suave y dulzor balanceado al paladar.

Mojito \$15.000

Clasico cóctel de ron, limón y hierbabuena.

Carajillo \$11.000

A base de espresso con ron y aromatizado con clavo y canela, con unas sutiles notas cítricas.

Sabores muy nuestros

Gin & Tonic de la Casa \$19.000

Para los amantes del Gin & Tonic, con un intenso aroma a frutos rojos, notas suaves y frutales. Sin duda tienes que probarlo; aromático y refrescante.

Café padrino \$19.000

Una mezcla balanceada entre whisky, espresso y amaretto. Bebida ideal para los amantes del whisky.



Shots

Baileys \$9.600

Aguardiente \$5.000

Ron \$7.000

Whisky Underground \$14.000
(Colombiano)

Brandy \$7.000

Tequila \$12.500

Vino

Sangria

Fruta picada en cubos, acompañada de vino tinto, soda, brandy y naranja

Para dos \$27.000 Jarra \$55.000

Vino Caliente \$15.500

Base de Cabernet Sauvignon, aromatizado con clavo y canela, notas a naranja y toda la fuerza del brandy.

Copa de Vino Tinto \$9.800

*Viñedos marchigüe - Chile
Panul, cabernet sauvignon 13.5%*

Botella de Vino San Panul

Viñedos marchigüe - Chile

Gran Reserva \$60.500

Cabernet sauvignon 13.5%

Chardonnay, 13.5% \$43.000

Cabernet sauvignon, 13.5% \$43.000

Bodega Pulentas Wines

LaFlor \$71.000

Mendoza, Argentina - 14,5% Malbec

Cerveza Artesanal

Cerveceria Chelarte

Naari \$14.000

Cuerpo medio, color dorado con aroma complejo a frutas tropicales. Tipo India Pale Ale, apariencia dorada, aroma compleja a frutas tropicales, predominando la piña, sabor dulce y afrutado de los lúpulos con potente residuo amargo, 6.1%

Cerveza Chelarte \$10.200

Tendremos rotación de las demás variedades, preguntanos cual está disponible

Cerveceria Casa Manigua

Mohan \$12.500

Estilo Belgian strong ale, de amargor moderado, alta graduación 8%, balanceada y compleja en boca.

Cerveceria Tres Guerreros

Pale Ale \$8.500

Cerveza rubia, elaborada a partir de malta Pilsen, malta de trigo y lúpulos alemanes; semiseca con un amargor medio. Sensación en boca Lupulada. 5%

Brown Ale \$9.000

Cerveza Ámbar elaborada a partir de malta Pilsen, malta caramelo y lúpulos ingleses. Dulce con su amargor medio. Sensación en boca: Caramelo Tostado. 5%