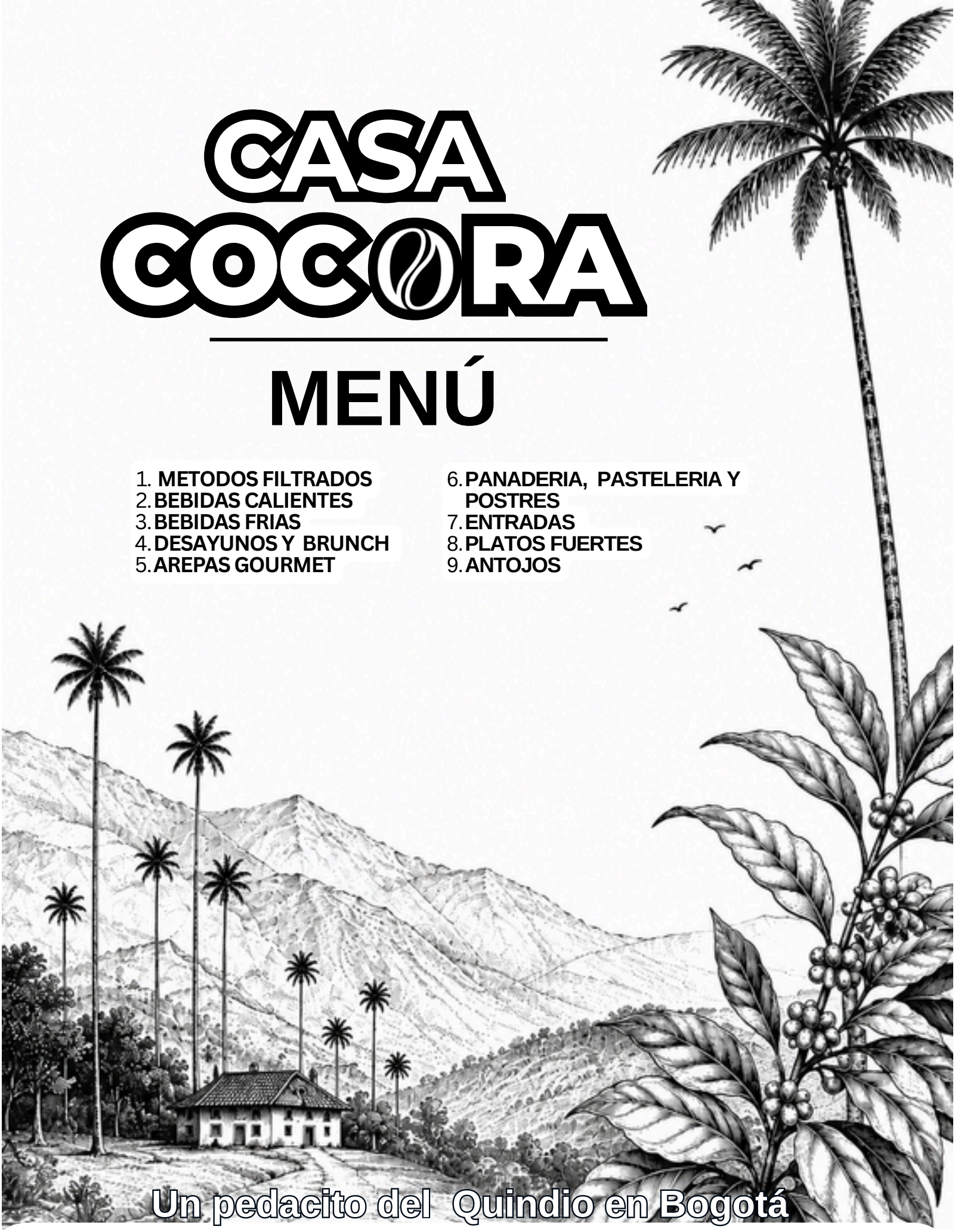
CASA COCORA

MENÚ

1. **METODOS FILTRADOS**
2. **BEBIDAS CALIENTES**
3. **BEBIDAS FRIAS**
4. **DESAYUNOS Y BRUNCH**
5. **AREPAS GOURMET**
6. **PANADERIA, PASTELERIA Y POSTRES**
7. **ENTRADAS**
8. **PLATOS FUERTES**
9. **ANTOJOS**



Un pedacito del Quindio en Bogotá

+57 318 4247452 **AK 50 # 58A-54** **casacocora.com**

Sabores del mes

SANGRE DE MEDIANOCHE

Edición especial de Halloween



Miel de maple, malvaviscos, canela, espresso y leche.

$16.500

PIZZA COCORA

Sabor del Eje, en cada bocado

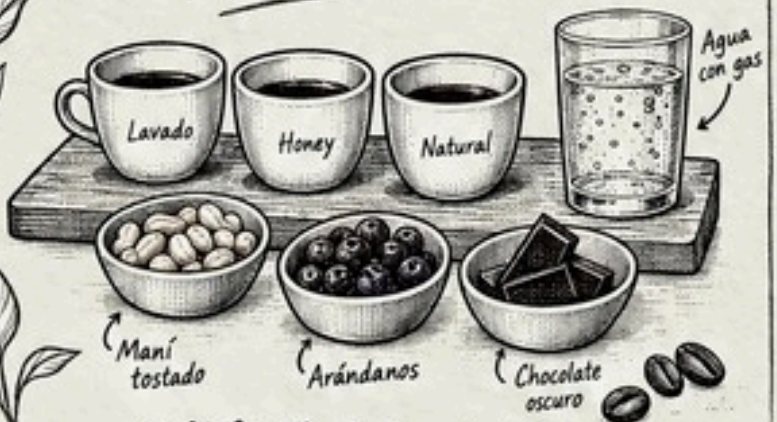


$21.900

Porción personal

EXPERIENCIA COCORA

Tres procesos, un mismo origen



Café Castillo de Circasia, Quindío.
Tres procesos: Lavado, Honey y Natural.

CAFÉ DE TEMPORADA

Geisha - El Tambo, Cauca
(Proceso Honey)



Aromas florales, fruta de hueso, miel y acidez jugosa. Una taza única de nuestra tierra.

Métodos filtrados

Número tazas	1	2	3	4
Lavado	$12.000	$16.000	$21.000	$24.000
Especial	$15.000	$19.000	$24.000	$27.000

Relación 1 : 15
Café: Agua

Preparación en mesa +$4.000 Guiada por el barista

Elige tu café especial

ORIGEN
Circasia Quindío
Tostión media
Finca Los Alamos
Altura 1550mt

Lavado Variedad - Notas - Puntaje (SCA)

Specialty Coffee Association

Castillo - Balanceado caramelo - 84 pts

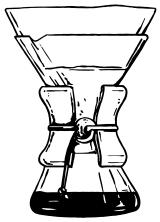
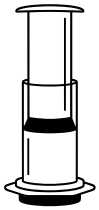
Tabi - Suave cítrico - 85 pts

Bourbone Rosado - Balanceado floral - 86 pts

Especial Variedad - Proceso - Notas - Puntaje (SCA)

Castillo - Black Honey - Frutal Vino - 86.5 pts

Caturra y Castillo - Natural - Aromatico frutal dulce - 87 pts

Chemex	V60	AeroPress	Prensa Francesa	Sifón Japonés
				
1-3	1-2	1	1-4	2-4

PREGUNTA POR NUESTRO CAFÉ DE TEMPORADA

Bebidas calientes

Preparaciones con máquina espresso

Tintos

	Pequeño	Mediano	Grande
Espresso doble	$6.500	-----	----
Tinto Americano	$6.900	$7.900	$8.900
Campesino	$8.900	$9.900	$10.900
Con licor	$10.900	$11.900	$12.900

Whiskey, ron, aguardiente, crema de whiskey o amaretto

Capuchinos

Tradicional	$9.900	$10.900	$11.900
Mocaccino	$10.900	$11.900	$12.900
Latte	$--	$10.900	$12.900
Con licor	$--	$15.900	$17.900

Whiskey, ron, aguardiente, crema de whiskey o amaretto

Café Cocora Más vendido **$14.900**
Espresso con leche deslactosada, frutas deshidratadas, aromáticas, canela y panela.

Cookie Macchiato **$12.000**
Capuchino en vaso de galleta con cubierta de chocolate

Infusiones

Aromática frutos	Rojos Amarillos	$9.900
Aromática	Sana Q' Sana	$10.000
Té chai		$12.900
Té matcha		$12.900
Latte chai		$14.900
Latte matcha		$14.900
Té negro/ rojo	¡Nuevo!	$11.900

Otros

Chocolate	70% cacao	Favorito	$12.900
Leche dorada			$9.900
Colada			$10.900
Tetero			$9.900
Aguapanela			$7.900
Canelazo	con licor		$13.900
Irlandés	con licor		$15.900

Adiciones		
	Leche Vegetal	+ $4.000
	Malvaviscos	+ $3.000

Cualquiera de nuestras bebidas calientes puede prepararse fría

Bebidas frias

Con café

Espresso tonic — $10.900
Espresso con agua tónica y hielo

Granizado de café — $11.900
Espresso con hielo y leche licuado

Café con alas Más vendido — **$16.500**
Cold Brew con **RedBull** con frutos rojos y sal picante.

Cold Brew

Café frío de extracción lenta durante 30 horas.

Natural $12.900

Frutos brew $15.900
Cold Brew con ginger y frutos rojos o amarillos

Coco brew $16.900
Cold Brew con limonada de coco

Limón brew $17.900
Cold Brew con limón natural

Burbujeantes

Soda de frutos (Favorito)	$10.000
Tinto de verano	$12.900
Bretaña	$6.900
Gaseosa ginger	$6.900
Agua con gas	$7.900
Agua sin gas	$7.500

Jugos naturales y batidos

Limonada:
- Natural — $8.900
- Especial **Hierbabuena - mango biche - coco- cerezada** — $12.900
- Limón mandarino — $12.900

Jugos de **Mango - fresa - guanábana -maracuyá - mora - piña -lulo**
- En agua — $9.900
- En leche — $12.900
- En leche vegetal — $14.900

Zumo de limón — **$1.500**

Desayunos, brunch y onces

Todo el día, todos los días

Huevos al gusto — $11.900
Revueltos, pericos, fritos o de la casa (platano maduro), acompañados de 2 arepitas.

Huevos paisas — $14.900
Huevos con chorizo, tocineta, queso y platano maduro, acompañados de 2 arepitas.

Huevos criollos — $14.900
Huevos con pollo, maíz tierno, pimentón acompañados de 2 arepitas.

Pancakes — $12.900
Cuatro mini pancakes esponjosos con mantequilla, miel y reducción de frutas.

Croissant de la finca — $15.900
Croissant relleno de chorizo, encurtido de tomate, queso fundido y vegetales.

Croissant quimbayo — $16.900
Croissant relleno de pollo, tocineta, platano, queso, vegetales frescos y salsas.

Croissant de atún — $17.900
Croissant relleno de atún en salsa de la casa, encurtido de tomate, queso fundido y vegetales.

Arepa rellena de huevos — $16.900
Arepa de maíz asada, rellena de huevos revueltos con tocineta.

Changua — $15.900
Sopa de leche con huevo, queso, almojábana y arepa.

Migao — $17.900
Chocolate caliente acompañado de galletas, queso, almojábana y arepa.

Ensalada cocora — $18.900
Ensalada con pechuga, vegetales frescos, queso amarillo, maíz tierno, y vinagreta

Ensalada de atún — $19.900
Ensalada con atún, vegentales frescos, queso mozarella, encurtidos y vinagreta

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,
POR FAVOR INFÓRMANOS ANTES DE REALIZAR TU PEDIDO.

Arepas Gourmet

Asadas por fuera, suaves por dentro

Arepa tradicional $7.500
Arepa de maíz asada, rellena de queso, perfecta para acompañar o disfrutar sola.

De chócolo $9.000
Arepa de chócolo, rellena de queso.

Con chorizo $10.500
Arepa de maíz asada, acompañada de un delicioso chorizo artesanal.

Triple queso $12.900
Arepa de maiz rellena de tres tipos de queso.

Arepa paisa $15.900
Arepa de maíz asada, rellena de queso, chorizo, tocineta y platano maduro.

Arepa criolla $15.900
Arepa de maíz asada, rellena de queso, pollo, mazorca tierna y cebolla caramelizada.

Combos Desayunos y Onces

Combo 1 - Campesino $16.900
Aguapanela, porción de queso y almojábana.

Combo 2 - Sabrosito $22.900
Bebida* con huevos revueltos con dos arepitas y porción queso.

Combo 3 - Arepero $17.900
Bebida* con arepa sencilla

Combo 4 - Santafereño $35.900
Chocolate, changua, huevos al gusto.

Combo 5 - Tortero $19.900
Bebida* con porción de torta según disponibilidad

***Bebidas tamaño mediado a elegir:**
Calientes: Tinto, capuchino, chocolate, aguapanela, tetero, colada o aromática.
Frías: Soda saborizada, jugo en agua o limonada natural

Panaderia y pasteleria

Consulta disponibilidad

Rollo de canela	$7.500
Croissant natural	$8.000
Croissant de chocolate	$9.500
Croissant de almendras	$9.500
Hojaldre plié de arándanos	$8.900
Almojábana / Pandebono	$8.000
Pastel de carne o pollo	$8.900
Galletas artesanales	$7.900
Porción de ponque **Chocolate con frutos rojos - Zanahoria con frutos amarillos**	$9.000
Porción de torta **Chocolate con frutos rojos - Zanahoria - Red Velvet - Tres leches con café**	$10.000

Postres

Paleta de helado artesanal Paleta cremosa de diferentes sabores disponibles	$8.000
Postre del mes Postre de temporada: limón - maracuyá - café	$14.900
Choco helado Porción de torta de chocolate con helado de vainilla	$14.900
Affogato Postre tradicional de helado de vainilla con espresso	$12.000
Tentación cocora Helado sobre una cama de galletas dulces y trozos de almojábana, bañado en mocaccino	$17.900
Explosión cocora Postre con helado de vainilla, espresso, torta y licor flambeado	$22.000

Entradas

Platanos maduros — $15.900
Platanito dulce en trozos con queso gratinado y bocadillo.

Arepas para compartir — $21.900
Tres arepas: dulce con leche condensada y miel, tradicional salada y con chorizo.

Arepitas chips — $21.900
Arepitas asadas con queso fundido, acompañados de encurtido de tomate y salsas de la casa.

Arepitas chips carnosas — $30.900
Arepitas asadas con queso fundido, pollo y carne, acompañados de encurtido de tomate y salsas de la casa.

Platos fuertes

Todos incluyen ensalada de la casa.

Arroz montañero — $25.900
Arroz salteado con jugosa carne de res, chorizo y tocineta, acompañado de huevo y pedazos de plátano maduro.

Arroz campesino — $25.900
Arroz salteado con pollo, tocineta, maíz tierno y vegetales frescos, terminado con queso y un toque especial de nuestras especias de la casa.

Milanesa — $19.900
Milanesa de pollo apanada, cubierta con queso amarillo y encurtido de tomate. Acompañado con cubos de plátano dorados en mantequilla.

Pollo gratinado — $21.900
Pechuga de pollo gratinada con queso mozzarella y acompañada de una salsa de frutos amarillos. Acompañado con cubos de plátano dorados en mantequilla.

Baby beef — $45.900
Corte de lomo de res seleccionado, preparado a la plancha y servido al término de su elección. Acompañado con cubos de plátano dorados en mantequilla.

Salmón en frutos amarillos — $39.900
Filete de salmón a la plancha, acompañado de una suave reducción de frutos amarillos. Servido cubos de plátano dorados en mantequilla.

Antojos de la Casa

Arepa burger — $17.900
Jugosa carne de hamburguesa, servida en arepa dorada o pan brioche, con queso fundido, vegetales frescos y salsas de la casa.

Paisa burger — $24.900
Jugosa carne de hamburguesa con chorizo artesanal, tocineta crocante, queso fundido y plátano maduro, acompañada de vegetales frescos y salsas de la casa.

Criollo burger — $23.900
Jugosa carne de hamburguesa con pollo desmechado, maíz tierno y queso campesino asado, acompañada de vegetales frescos y salsas de la casa.

Perro pijao — $15.000
Chorizo artesanal jugoso en pan suave, acompañado con queso fundido y salsas de la casa.

Perro montañero — $18.900
Chorizo artesanal jugoso en pan suave, acompañado de tocineta, chorizo, plátano maduro, queso fundido y salsas de la casa.

Choriplatanos — $19.000
Chorizo artesanal acompañado de plátano maduro dorado, maíz tierno, queso fundido y salsas de la casa.

Cervezas

Club colombia	$8.900
Corona	$11.900
Stella Artois	$11.900
Artesanal	$16.900
Michelada	+$2.500

Cocteles

Clásicos — $24.900
Mojito, Cuba Libre, Gin Tonic, Negroni, Margarita, Tequila Sunrise, Espresso Martini, Daiquiri.

De autor — $28.900
🌴 Atardecer Quindiano - 🥥 Cocora Sunrise - 🌿 Salento Fresh