MENÚ

TE DAMOS LA BIENVENIDA A COLLAREJO
DONDE CADA EXPERIENCIA COMIENZA CON
UN AROMA Y TERMINA CON UNA EMOCIÓN.

Collarejo

Collarejo

Activa Tus Sentidos

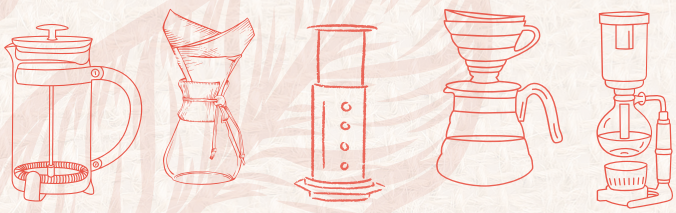
CALIENTE

CAFÉ

Espresso	$6.500
Espresso doble	$10.000
Americano	$6.500
Café campesino	$8.500
Capuccino	$12.000
Capuccino nevado	$13.500
Capuccino crema de ron	$16.000
Capuccino arrechón	$16.000
Mocaccino	$13.000
Mocaccino nevado	$15.000
Latte	$10.000
Latte vainilla	$11.000
Latte caramelo	$11.000
Macciato	$7.000
Café irlandés	$18.000
Carajillo	$13.000
Bombón	$11.000

Métodos de filtrado

x 150 ml	$13.000
x 340 ml	$22.000
x 460 ml	$28.000
Chemex	Kalita
Prensa francesa	Origami
Dripper clever	V60
Melitta	Aeropress
Moka	Ibrik
Cafetera vietnamita	$10.000
Fretta V60	$40.000
Sifón Japonés	$50.000



Variedades y procesos diversos

Otros

Colada tradicional	$11.500
Colada con café	$12.500
Colada con chocolate	$12.500
Colada con licor	$16.000
Chocolate	$12.000
Chocolate con licor	$16.000
Migao	$18.500
Aguapanela con queso	$13.500

Collarejo

Activa Tus Sentidos

BEBIDAS

Frio

Espresso doble	$10.000
Latte frío	$10.000
Carajillo frio	$13.500
Coldbrew	$13.000
Granizado de café	$15.000
Granizado de chocolate	$15.000
Granizado moca	$17.000
Malteada de café	$18.000
Malteada de chocolate	$18.000
Malteada mocca	$20.000
Guarapo: Bebida ancestral colombiana, fermentada con panela.	$13.000

Sodas

Frutos rojos	$15.000
Frutos amarillos	$15.000
Flor de jamaica	$15.000
Maracuyá Romero	$15.000
Lulo	$15.000
Uva especiada	$15.000
Coldbrew	$15.000
Con limón o michelada	$3.500
Tónicas: Preguntar sabores disponibles.	$12.000
Kombucha: Bebida fermentada saludable, viva y naturalmente refrescante.	$14.000

Cerveza artesanal

Tradición $14.000

Cerveza Tradicional - 4.5 % (Blonde Ale)

La Chapolera - 5.4 % (American Amber Ale)

La Morocha - 5.0 % (American Porter Ale)

La SurIPAnta - 6.8 % (IPA)

Mano negra $15.000

Summer Ale - 4.4 % (Session Ale)

Brown Ale - 3.8 % (Schwarzbier)

Apa - 4.5 % (American Pale Ale)

Bruder

Bruder Afrutada - 5 % (Fruit Ale) $16.000

IPA 65 - 6.5 % (Indian Pale Ale) $16.000

Chocolate - 8.5 % (Chocolate Stout) $18.000

Barley Wine - 10.7 % (British Ale) $23.000

Collarejo

Activa Tus Sentidos

COCTELES

Sutiles

Galeroso: Toma seca, ron blanco, triple sec, flor de jamaica, limón y agua tónica natural. $35.000

Meloso: Ginebra, miel romero, ají, cold brew, almíbar de cold brew, agua tónica elderflower y limon. $34.000

Intensos

Embambao: Viche, aguardiente amarillo, lulo, triple sec, agua tónica de jengibre, tajín, y limón. $34.000

Bololo: Chapil, Ginebra, limón, maracuyá, romero, feijoa, ají, romero, agua tónica elderflower y curazao azul. $36.000

Kumanday: Ron oscuro, curao, feijoa, uva especiada y limón. $32.000

Collarejo: Toma seca, ron oscuro, flor de jamaica, lychee, cold brew, limón, espresso doble, cacao y agua tónica de jengibre. $45.000

Cremosos

Kilele: Arrechon, chapil, chapil de naranja, piña, coco, agua tónica coconut y limón. $36.000

Rebolu: Crema de ron, ron Juan de la Cruz, ron blanco, chocolate, coco y limón. $36.000

Collarejo

Activa Tus Sentidos

COMIDA

Sándwich de cordero: Jamón de cordero, queso, pan artesanal tostado, con toques herbales y una salsa cremosa con tocineta.	$18.000
Cascos de papas: Papas en cascos con salsa de queso, tocineta y perejil. Personal (200 gr).	$13.000
Cascos de papas: Papas en cascos con salsa de queso, tocineta y perejil. Para compartir (400 gr).	$22.000
Nachos street corn: Nachos acompañados de maicitos con crema ágria, queso y perejil. Personal (opcional picante).	$13.000
Nachos street corn: Nachos acompañados de maicitos con crema ágria, queso y perejil. Para compartir (opcional picante).	$22.000
Chorizo a la cerveza: Chorizo ahumado con cebolla y perejil en una salsa de cerveza con un toque sutil de miel.	$18.000
Aros de cebolla: Aros de cebolla por 6 unidades	$12.000
Torta: Preguntar por la torta del día.	$12.000