



“La Mayoría de nuestros ingredientes son kilómetro cero, cultivados en nuestra huerta orgánica y lácteos de nuestra ganadería en el Valle de Cocora”

BOSQUES DE COCORA
DONDE JUAN B aportando desde 1993 al desarrollo turístico del Quindío y Colombia.

Km 11 Parque Natural Valle de Cocora, Salento, Quindío, Colombia.

Contacto:
+57 3102275091 - +57 3148278213

CARTA RESTAURANTE

ENTRADAS / ENTREES

Crema de trucha	\$20,000
Crema de zucchini (orgánico-de nuestra huerta)	\$20,000
Crema de espinaca (orgánico-de nuestra huerta)	\$20,000
Plato de sabaletas crocantes (temporada)	\$40,000
Consomé de pollo	\$16,000
Agua Panela con queso	\$14,000
Chocolate con queso	\$16,000
Empanadas (7 Unidades)	\$35,000
2 Chorizos con arepitas y limón	\$30,000
Arepitas fritas con hogao y chimichurri	\$25,000
Chicharrones crocantes	\$35,000
Patacón Quindiano con hogao	\$22,000
Patacón gratinado con champiñones	\$32,000
Queso asado a la parrilla con tomate-albahaca y pan	\$28,000
Gratinado de queso con tomates rojos del huerto, finas hierbas y tostones	\$32,000
Ceviche de camarones sobre patacón	\$35,000
Papas a la francesa	\$13,000
Porción de arroz (arroz con coco)	\$ 7,000
Porción de pan, papa, arepa	\$ 4,000

PARA VEGETARIANOS / FOR VEGETARIANS

Ensalada orgánica	\$40,000
Patacón con champiñones gratinado	\$32,000

ADVERTENCIA: SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO O PRODUCTO, HACERLO SABER A QUIEN TOMARÁ SU PEDIDO DE FORMA ESCRITA.

TRUCHAS / SALMONID TROUT

(Acompañadas de patacón Quindiano y ensalada)

TRUCHA DORADA ESPECIAL A LA PLANCHA (380grs)	\$47,000
Special griddled salmonid trout	
Trucha dorada junior (250-270grs)	\$42,000
Trucha dorada ajillo mantequilla (380grs)	\$48,000
Salmonid trout with garlic butter	
Trucha dorada en salsa de champiñones (380grs)	\$52,000
Salmonid trout with Mushrooms sauce	
Trucha dorada en salsa de camarones (380grs)	\$58,000
Salmonid trout with shrimps sauce	
Trucha dorada en salsa de humo (380grs)	\$47,000
Smoked salmonid trout	
Trucha al ceviche (380grs)	\$58,000
Salmonid trout topped with ceviche of shrimps	
Trucha Mar Adentro (Mix de mariscos)	\$62,000

ESTE MENÚ NO SE OFRECE EN TEMPORADA ALTA DOMINGO DE PUENTE FESTIVO Y SEMANA SANTA

Gratinada en salsa de champiñones (380grs)	\$56,000
Salmonid trout with melted cheese and mushrooms	
Gratinada en salsa de camarones (380grs)	\$60,000
Salmonid trout with melted cheese and shrimps	
Gratinada Mixta en salsa de camarón y champiñones (380grs)	\$61,000
Salmonid trout with melted cheese, shrimps and mushrooms	

TRUCHAS AL VAPOR STEAMED SALMONID TROUT

Trucha Ajillo al vapor (380grs)	\$52,000
Steamed salmonid trout with garlic	
Trucha Leche de coco (380grs)	\$53,000
Steamed salmonid trout in coconut milk	
Trucha Caribeña en leche de coco y camarones(380grs)	\$60,000
caribbean steamed salmonid trout with coconut milk, shrimps and parsley	
Trucha Ajillo al vapor con camarones (380grs)	\$58,000
Steamed salmonid trout with garlic, shrimps and parsley	

- CARNES DE RES MADURADAS - CARNES DE POLLO, CERDO CARTA PARRILLA

SABADO - FESTIVOS Y ALTA TEMPORADA

Baby beef (350-370Gr) Tenderloin	\$60,000
Baby beef (250-270Gr)	\$50,000
Churrasco Madurado (380Gr) (Corte de chata mariposa con su suave y deliciosa grasa) Sirloin	\$60,000
Filete de pollo(330-350Gr) (corte de pechuga muy jugosa y dorada delicadamente) Fillet of chicken	\$48,000
Filete de pollo (250-270Gr)	\$40,000
Punta de Anca Madurada (380Gr) Corte mariposa. De exquisito sabor.	\$60,000
Costillitas de cerdo BBQ (500Gr)	\$58,000
Bondiola de Cerdo (320Gr)(NUEVO)	\$50,000
Lomo grueso de res Rib eye (NUEVO)	\$60,000

CARNES MADURADAS GRATINADAS CON QUESO DEL VALLE DE COCORA. COSTO ADICIONAL \$7.000

PARA LOS NIÑOS / FOR KIDS

Filete pollo (250-270Gr)	\$40,000
Baby beef (250-270Gr)	\$50,000
Trucha dorada papas francesa	\$42,000
Nuggets de pollo (230Gr) acompañado Papitas a la francesa	\$36,000

LOS PLATOS PARA LOS PEQUES VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAPITAS FRANCESA Y JUGO NATURAL



POSTRES / DESSERTS

Trifásico de arequipe, brevas y queso	\$18,000
Cheesecake frutos de temporada	\$18,000
Brownie caliente con helado	\$18,000
Postre de brevas y queso	\$15,000
Postre Arequipe y queso	\$15,000
Postre Pasión Cocora (Suspiro, culis de maracayá y crema)	\$20,000
Tortas: Almojábana, chocolate, zanahoria o María Luisa, Naranja (a disponibilidad)	\$10,000

CARTA BEBIDAS Y LICORES

VINO TINTO DE LA CASA MERLOT PASQUA PRIMITIVO DE SALENTO ITALIANO ----- \$110,000

CERVEZA

Poker, Club, Aguila o Aguila Ligth	\$12,000
Cerveza Artesanal	\$15,000

GASEOSA

Gaseosa - (Coca-Cola, Colombiana)	\$ 7,000
Agua	\$ 7,000
Agua con Gas	\$ 7,000
Soda Michelada y Limón	\$12,000

JUGOS NATURALES EN AGUA O EN LECHE

Malteada de vainilla	\$16,000
Maracuyá, mora, lulo, guanábana, fresa, Mango dulce, Limonada natural	\$13,000
Limonada de coco o limonada mango biche o limonada yerba buena	\$14,000
Jarra de limonada	\$40,000
Jarra de Jugo Natural	\$50,000
Lulada (Con licor)	\$20,000
Lulada (Sin licor)	\$15,000

SODAS SABORIZADAS

Frutos Rojos, o Verdes, o Amarillos	\$14,000
Soda "flor de jamaica"	\$14,000
Limonada de vino	\$16,000

COCTELES

Margarita tradicional	\$30,000
Margarita Maracuya	\$32,000
Margarita granizado	\$32,000
Cuba libre	\$22,000
Mojito	\$28,000
Sangría personal vino tinto	\$23,000
Jarra de sangría (vino tinto - vino rosado)	\$90,000
Copa vino caliente	\$16,000
Copa vino	\$15,000
Canelazo sin licor	\$13,000
Canelazo con licor	\$16,000

LICORES

Aguardiente Antioqueño Tapa Azul o Amarillo (Botella)	\$120,000
Aguardiente Antioqueño Tapa Azul (Media)	\$ 70,000
Ron Viejo de Caldas (Botella)	\$125,000
Ron Viejo de Caldas (Media)	\$ 75,000
Whisky (Botella) marca según disponibilidad	\$230,000
Whisky (Media) marca según disponibilidad	\$140,000
Trago de Whisky	\$ 25,000
Botella de Vino Tinto Primitivo de Salento	\$110,000
Botella de Vino Blanco	\$110,000

PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE VINOS EXISTENTES EN INVENTARIO

CARTA CAFÉS ESPECIALES



Campesino	\$ 6.000
Americano	\$ 6.000
Expresso sencillo	\$ 6.000
Expresso doble	\$ 8.000
Capuchino	\$ 9.000
Mocaccino	\$ 10.000
Latte	\$ 8.000
Café Baylis	\$ 14.000
Aromática de frutas (frutos rojos, frutos verdes, frutos amarillos)	\$ 11.000
Aromática en sobre	\$ 5.000
Aromáticas de la huerta orgánica	\$ 5.000
Colada de la Abuela (a disponibilidad)	\$ 15.000
- Metodos de filtrado para dos personas:	--- \$ 16.000
Chemex, V60, Prensa Francesa	
- Se atiende en mesa según disponibilidad	



HORARIO DE DESAYUNOS
8:30 A 10:00 AM
TODOS LOS DÍAS.

CARTA DESAYUNOS

Americano : porción de fruta, huevos al gusto acompañados de pan, arepa campesina, porción de queso, jugo natural o chocolate y café. **\$25.000**

Balsámico zucchini sándwich (Nuevo)
Hecho con zucchini de nuestra huerta orgánica - jamón y queso de la casa. **\$ 25.000** (a disponibilidad de nuestra huerta orgánica)

Sándwich combinado de jamón y doble queso gratinado, acompañado de porción de fruta, jugo natural o chocolate **\$22.000**

Desayuno saludable: Parfait de yogurt artesanal de la casa, con frutos de temporada, granola y chía. **\$25.000**

DESAYUNOS DE TEMPORADA

INGREDIENTES DE NUESTRA HUERTA ORGÁNICA

INCLUYE 1 BEBIDA: CAFÉ AMERICANO O CAPUCHINO O JUGO NATURAL De 8:30 am a 10:00 am

Desayuno Pesto: Disfruta de nuestros huevos revueltos con una rica salsa de pesto casera, hecha con albahaca fresca de nuestra huerta orgánica y queso parmesano, acompañados de un baguette tostado y bebida. **\$30.000**

Desayuno Napolitano: Un clásico desayuno italiano con huevos revueltos, tomate fresco, albahaca fresca de nuestra huerta orgánica y queso mozzarella, acompañado de un baguette tostado y bebida. **\$30.000**

Desayuno estilo bosques: Un desayuno con huevos sobre una cama de espinacas frescas de nuestra huerta orgánica, queso mozzarella con una cremosa salsa holandesa acompañados de un baguette tostado y bebida. **\$30.000**

Copa Airlines

A STAR ALLIANCE MEMBER



HOSPÉDATE CON NOSOTROS

Amanecer en medio de Palmas de Cera y el sonido de la naturaleza (Cabaña Privada con Jacuzzi)



“Anímate a visitar nuestro mirador y sendero dentro del bosque de niebla que te llevara al río de aguas cristalinas” duración Aprox 40 minutos

VISITA NUESTRA HUERTA ORGÁNICA

REDES

VALLEDELCOCORA.JUANB
DONDEJUANBCOCORA@GMAIL.COM
WWW.VALLEDELCOCORA.COM.CO

EVENTOS Y RESERVAS
(+57) 3102275091
(+57) 3104547460

CUENTANOS TU EXPERIENCIA WHATSAPP
310 454 7460

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de la propina se destinan a repartirlos en su totalidad a los empleados de la empresa.

MENÚ INCLUYE IMPUESTO DEL 8% AL CONSUMO

Cualquier inconveniente con la propina, pueden notificarlo en los canales de la Super Intendencia de Industria y Comercio.