

DISFRUTA DEL QUINDÍO



¡AUTÉNTICO Y SALUDABLE,
INGREDIENTES FRESCOS Y
Platos Recién Preparados!

¡DIRECTAMENTE EN LA SUCURSAL DEL CIELO!



@cocorafusion

www.restaurantecocorafusion.co



ENTRADAS



CREMA DE TOMATE

Crema caliente a base de tomates y queso parmesano. 18.500



CHICHARRÓN PISAO

Chicharrón totiado con patacá pisao y cascós de limón. 10.400



PATACÓN COCORA

Con hogao de la casa y guacamole. 13.000



CANOA DE MADURO CON QUESO/

CHICHARRON TOTEADO

Plátano maduro asado y gratinado con queso mozzarella o relleno de chicharrón toteado 15.000



ENCOCADO DE CAMARONES

Camarones en salsa de coco sobre patacón 30.000

PLATO VALLUNO

Dos marranitas vallunas de plátano rellenas de chicharrón toteado y dos aborrajados de maduro con queso mozzarella y ají de chontaduro. 19.900



ENSALADAS



ENSALADA DE LA HUERTA

Lechuga fresca, bastones de verduras salteadas, champiñones, maíz tierno, cubos de aguacate y aderezo. 20.500



ENSALADA CESAR

Lechuga fresca, pollo en julianas, crotones de pan, zanahoria rallada, queso parmesano, tomates cherry y aderezo. 19.300

ENSALADA COCORA

Lechuga fresca, maíz tierno, zanahoria, champiñones, tomates cherry, camarones en salsa golf, julianas de trucha y aderezo. 26.400



NOTA: Costo empaque para domicilio por plato: 2.500



ALMUERZOS GOURMET



LUNES A VIERNES (EXCEPTO FESTIVOS)

(UN VASO DE JUGO NATURAL, CORTESÍA DE LA CASA POR SERVICIO A LA MESA)

CAZUELA QUINDIANA

Cazuela de capas de frijoles con carne desmechada, chicharrón Toteado y cubitos de maduro acompañada con arroz blanco, arepa y ensalada. 16.000

FRÍJOLES COCORA LIGHT

Cazuela de frijoles sin carne, arroz blanco, ensalada y aguacate. (Opcional cubitos de maduro y huevo) 16.000

BANDEJA PAISA

Frijoles, arroz blanco, chicharrón, carne molida, chorizo coctelero, arepa, huevo, plátano maduro y aguacate 23.000

TRUCHA A LA PLANCHA

Trucha a la plancha (200 g), acompañado de arroz blanco, tostada de plátano, ensalada y sopa del día 16.000

CADERITA ESPECIAL

Carne de res bañada en salsa demiglase con champiñones, Arroz blanco, patacón o tajada de maduro (a disponibilidad), ensalada y sopa del día 16.000

ROLLO DE POLLO EN VERDURA

Pollo en rollo con verduras salteadas, acompañado de arroz blanco, patacón o tajada de maduro (a disponibilidad), ensalada y sopa del día 16.000

POLLO EN SALSA DE CHONTADURO

Filete de pechuga de pollo bañada en salsa de chontaduro, con arroz blanco, patacón o tajada de maduro (a disponibilidad), ensalada y sopa del día 16.000

CERDO EN SALSA AGRIDULCE

Filete de lomo de cerdo bañado en salsa agridulce con arroz blanco, patacón o tajada de maduro (a disponibilidad), ensalada y sopa del día 16.000

COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ

Costilla de cerdo bañada en salsa BBQ, acompañada con arroz blanco, patacón o tajada de maduro (a disponibilidad), ensalada y sopa del día 16.000

PASTA A LA BOLOÑESA

Espagueti con queso parmesano y pan francés 16.000



NOTA: Costo empaque para domicilio por plato: 2.500



PLATOS TÍPICOS COCORA



PLATO VALLUNO DEL PACÍFICO (2 PERSONAS)

Dos marranitas, dos aborrajados, costilla de cerdo, encocado de camarones más ají de chontaduro y guacamole 47.900



CHULETA VALLUNA

huleta de cerdo apanada, acompañada de frijoles cocora, arroz blanco, ensalada de aguacate y patacón pisao. 32.700



BISTEC A CABALLO

Huevos 2, estrellados sobre carne de res en salsa criolla, acompañado de arroz blanco, arepa, tajada de maduro y sopa del día. 27.900



CEBICHE DE CAMARONES

Camarones cocidos en jugo de naranja con picadillo de pueblo, aguacate y salsa roja, acompañados con chips de plátano. 37.900



CAZUELA TUMBAGA

Cazuela de camarones, calamares, palmitos de cangrejo y champiñones en salsa a base de coco. Acompañada con chips de plátano. 39.600



SÚPER CAZUELA QUINDIANA

Cazuela agrandada en capas de frijoles con carne desmechada, chicharrón toteado y cubitos de maduro. Acompañada con arroz blanco, arepa, ensalada, tostada de plátano y aguacate. 28.000



SÚPER BANDEJA PAISA

Bandeja agrandada de frijoles, arroz blanco, carne molida, chicharrón o carne asada, chorizo, arepa, huevo, plátano maduro y aguacate. 31.700



ATOLLADO VALLUNO

Arroz atollado hecho en caldo de pollo con costilla ahumada, chorizo, pollo, verduras y sofrito valluno. Acompañado de patacón y aguacate. 35.500



SANCOCHO DE GALLINA (domingos)

Acompañado de presa de gallina o pollo, con arroz, ensalada, aguacate y tostada de plátano. 34.500



NOTA: Costo empaque para domicilio por plato: 2.500



LA NUTRITIVA TRUCHA DEL VALLE DEL COCORA



CACIQUE DORADO

Deditos de trucha apanada en harina panko, acompañados con bastones de zanahoria, apio y salsa tártara. 37.000



CACIQUE A LA PLANCHA

Trucha a la plancha, ensalada, limón y patacón quindiano. 35.900



CACIQUE A LA MENIER

Trucha a la plancha, servida en espejo de salsa al limón en finas hierbas, acompañada con patacón quindiano y ensalada. 36.500



CACIQUE AL AJILLO

Trucha cocida en finas hiervas, pasta de ajo en aceite de oliva acompañado con patacón quindiano. 38.700



CACIQUE A LA MARINERA

Trucha a la plancha con camarones y calamares en bísquet acompañada con patacón quindiano. 42.900



CACIQUE GRATINADO CON CAMARONES

Trucha a la plancha con camarones en bísquet, gratinada con queso mozzarella, acompañada con patacón quindiano. 42.900



CACIQUE AL TAMAL

Rollo de trucha con camarones, calamares y champiñones salteados, cocida en hoja de plátano, acompañado con patacón quindiano. 44.000



CACIQUE A LA CRIOLLA

Trucha en rollo con tomate y cebolla, cocida en su propio jugo acompañada de arroz blanco, ensalada y patacón pisao. 37.700



CACIQUE COCOBAN

Trucha gratinada con queso mozzarella, servida en salsa de coco deshidratado con patacón quindiano. 37.000



CACIQUE A LA BRASA

Trucha con mantequilla avellanada, asada a fuego directo acompañada con patacón pisao y ensalada fresca 37.500



CACIQUE GRATINADA

Trucha a la plancha en salsa blanca gratinada con queso mozzarella y acompañada con patacón quindiano. 37.000



NOTA: Costo empaque para domicilio por plato: 2.500



EL PATACÓN DE SALENTO QUINDÍO



SALENTINO MADURO

Plátano Maduro asado con capas de carne a la boloñesa, queso doble crema y bastones de aguacate. 26.000



PLATANACHOS QUINDIANOS

Nachos de plátano, carne mechada con queso mozzarella y cheddar gratinado, crema agria, guacamole y pico de gallo 30.000



SALENTINO VEGETARIANO

Patacón con fríjol macerado, pico de gallo, queso, lechuga y guacamole. 21.900



SALENTINO CHILLI QUINDIANO

Callana con chili de carne, fríjol, salsa de ají chipotle (picante suave) y chorizo y patacón quindiano. 28.500



SALENTINO REAL

Patacón con pollo y carne desmechada, chorizo picado, queso rallado y guacamole. 29.900



SALENTINO TAPAO

Carne molida y pollo desmechado en salsa napolitana cubierto con queso fundido sobre patacón y guacamole. 29.500



SALENTINO PIJAOS

Pollo desmechado, champiñones y jamón en salsa bechamel con queso crema fundido sobre patacón y guacamole. 29.500



SALENTINO DE RES

Patacón con carne mechada, guacamole y queso blanco rallado. 29.500



SALENTINO DE POLLO

Patacón con pollo desmechado en salsa napolitana, guacamole y queso blanco rallado. 29.500



NOTA: Costo empaque para domicilio por plato: 2.500



CARNES Y ESPECIALES



CHURRASCO

Lomo caracho (350g), con ensalada verde y papa a la francesa 45.000



PLATO MIXTO DE CARNES COCORA

Lomo caracho, filete de pollo y lomo de cerdo a la parrilla, acompañados de plátano maduro y ensalada. (Sugerido para una persona, 350g aprox. de proteína). 57.400



PLATO ESPECIAL DE CARNES COCORA

Lomo caracho a la parrilla, pollo, cerdo, morcilla, chorizo y chicharrón acompañados de tostadas de plátano verde o plátano maduro y ensalada de la casa. (sugerido para dos personas, 750g aprox. de proteína). 61.400



PICADA COCORA DE CARNES (sugerido para dos personas)

Trozos de lomo viche, pollo, cerdo, costilla de cerdo, chorizo, chicharrón, acompañada con papa a la francesa, tomate y guacamole 55.600



POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Filete de pechuga de pollo, acompañado con arroz almendrado y ensalada verde. 39.000



CHULETON DE CERDO

Chuletón de cerdo a la parrilla con salsa barbacoa picante, ensalada verde y papa a la francesa 39.000



SALMÓN PASION

Filete de salmón sellado y bañado en salsa de maracuyá, con papa a la francesa y ensalada de la casa. 48.700



SALMÓN THAI

Filete de salmón asado sobre una capa de vegetales salteados al wok con soya sésamo, acompañado con papa a la francesa 49.900



MENU INFANTIL

Nuggets de pollo acompañados con papa a la francesa y salsa de tomate. 19.000

NOTA: Costo empaque para domicilio por plato: 2.500



BEBIDAS Y POSTRES



VINOS

- Tinto de verano 17.000 **NUEVO**
- Botella de vino tinto, blanco, rosado. 65.000
- Copa de vino. 16.000
- Sangría (jarra). 75.000



GASEOSAS

- Coca-Cola normal/cero, sprit, cuatro, colombiana, agua botella, té helado 4.800



LIMONADAS

- Limonada natural: Vaso 8.500, Media Jarra 18.000, Jarra 30.000
- Limonadas de Café, Coco, Cereza, Mango viche 12.000



JUGOS NATURALES

- Mango, guanábana, lulo, maracuyá, mora y fresa
- En agua: Vaso 9.000, Media Jarra 19.000, Jarra 33.000
- En leche: Vaso 9.500, Media jarra 20.000, Jarra 34.000



CERVEZAS

- Club Colombia, Póker, Águila light 8.900
- Corona 10.800
- Vaso michelado 1.500
- Refajo (jarra) 35.000

PARA COCTELEAR

- Ging Tonic, Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini 18.900
- Cóctel Orgasmo 23.000
- Cóctel Frutal 23.000
- Sodas Italianas 11.500



PARA UN FINAL FELIZ

- Mazamorra. 8.900
- Postre de Maracuyá, Limón y Mora 9.000
- Café y Aromáticas 3.800



NOTA: Costo empaque para domicilio por plato: 2.500

Valle de Cocora, Salento - Quindío. Colombia

