



COCORA

— FUSIÓN —
RESTAURANTE

ENTRADAS

**CREMA DE
TOMATE**
19.900

Crema caliente a base de tomates y queso parmesano.

**CHICHARRÓN
PISAO**
11.500

Patacón pisao con chicharron toteado y limón.

**CANOA DE
MADURO
GRATINADO**
14.800/16.500

Plátano maduro asado, gratinado con queso mozzarella y relleno con queso o chicharrón toteado con queso.

**PATACÓN
COCORA**
13.300

Con hogao de la casa y guacamole.

**PLATO
VALLUNO**
21.900

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

**ENCOCADO DE
CAMARONES**
32.900

Camarones en sofrito del pacifico con chips de plátano verde.

LUNES A VIERNES, EXCEPTO FESTIVOS

ALMUERZOS GOURMET

(VASO DE JUGO NATURAL, CORTESÍA DE LA CASA.)



ROLLO DE POLLO EN VERDURA 18.200

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

POLLO EN SALSA DE CHONTADURO 18.200

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

CERDO EN SALSA AGRIDULCE 18.200

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

COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ 18.200

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

PASTA A LA BOLOÑESA 18.200

Espagueti con queso parmesano y pan frances.



PLATOS TIPICOS COCORA

CAZUELA TUMBAGA

Cazuela de camarones, calamares, palmitos de cangrejo y champiñones en salsa a base de coco acompañado con arroz y patacón pisao.

47.800

SUPER FRÍJOLES COCORA LIGHT

Cazuela de frijoles agrandada sin carnes con arroz blanco, ensalada, aguacate, huevo y cubitos de maduro (opcional).

33.900

SUPER BANDEJA PAISA

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

42.800



SUPER CAZUELA QUINDIANA

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

35.900

SANCOCHO DE GALLINA

Sancocho de gallina, con presa de gallina o pollo, arroz, ensalada, aguacate y tostada de plátano.
(DOMINGOS)

42.800

CHULETA VALLUNA

Chuleta de cerdo apanada, acompañada con frijoles, arroz blanco, ensalada y papitas a la francesa.

40.400



EL PATACON DE SALENTO QUINDIO



SALENTINO PIJAOS

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

37.300

SALENTINO DE RES

Patacón con carne ropa vieja, guacamole y queso blanco rallado.

37.300

SALENTINO DE POLLO

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

37.300

SALENTINO AL WOK CON CERDO

Patacón con cerdo al wok y verduras salteadas.

37.300



SALENTINO DE POLLO



LA NUTRITIVA TRUCHA DEL VALLE DE COCORA



CACIQUE AL AJILLO



CACIQUE GRATINADO CON CAMARONES

CACIQUE GRATINADO CON CAMARONES

Trucha a la plancha con camarones en bísquet de camarón, gratinada con queso mozzarella y patacón quindiano.

49.900

CACIQUE AL TAMAL

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

52.700

CACIQUE A LA CRIOLLA

Trucha rellena con tomate y cebolla, cocida en su propio jugo acompañada con arroz blanco, patacón pisao y ensalada verde.

45.800

CACIQUE COCOBAN

Trucha a la plancha gratinada con queso mozzarella, salsa de coco deshidratado y patacón quindiano.

44.800

CACIQUE GRATINADO

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

46.000

CACIQUE A LA BRASA

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

42.000

CARNES Y ESPECIALES



CHURRASCO

SALMÓN PASIÓN

Filete de salmón asado, servido sobre una capa de puré de papa criolla, bañado en salsa de maracuyá y acompañado con ensalada de la casa.

59.000



SALMÓN THAI

SALMÓN THAI

Filete de salmón asado, servido sobre una cama de vegetales salteados al wok y acompañado con papa a la francesa.

60.400

MENÚ INFANTIL

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

21.900

CHULETON DE CERDO

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

49.400



PICADA COCORA DE CARNES

ENSALADAS

ENSALADA DE LA HUERTA 22.500

Lechuga fresca, bastones de
verduras salteadas, champiñones,
granos de maíz, aguacate y
aderezo.

ENSALADA CESAR 23.500

Lechuga fresca, pollo en julianas,
zanahoria, tomate, aguacate,
crotones de pan, queso
parmesano y aderezo.

ENSALADA COCORA 28.900

Lechuga fresca, maíz tierno,
zanahoria, champiñones, tomate,
camarones en salsa golf, bastones
de trucha y aderezo.

ENSALADA CESAR



BEBIDAS Y POSTRES

CERVEZAS

Club Colombia, Póker y Águila ligh.	10.900
Corona.	13.000
Vaso michelado.	2.500
Refajo(Jarra).	42.000

JUGOS NATURALES

Jarra de jugo en AGUA.	39.000
Media jarra de jugo en agua.	27.000
Vaso de jugo en Agua de Mango, Guanábana, Lulo, Maracuyá, Mora o Fresa.	10.500
Jarra de jugo en LECHE.	40.000
Media jarra de jugo en leche.	28.000
Vaso de jugo en Leche de Mango, Guanábana, Lulo, Maracuyá, Mora o Fresa.	11.500

13.500

PARA UN FINAL FELIZ

Mazamorra.	10.900
Poste de maracuyá, limón o mora.	10.500
Café y Aromáticas.	4.500

19.000

75.000

Copa de vino.

Sangria (Jarra).

