



# RESTAURANTE COCINERITOS

Sede Guasca



[www.cocineritosjw.com](http://www.cocineritosjw.com)





Cocineritos nace el 17 de Julio de 2017 en Guasca, Cundinamarca. Como parte del sueño profesional y personal de Sebastián y Wilmer de crear un lugar donde la buena comida y la calidez humana unieran familias y crearan recuerdos.

Nuestro restaurante nace desde una cocina pequeña, con recetas propias, creadas por los mismos Cocineritos que hoy dan vida a cada plato. Somos también un homenaje a los aprendizajes y restaurantes en los que Wilmer y Sebastián trabajaron y se formaron. Con el tiempo, crecimos hacia Guatavita y Sopó, manteniendo el mismo corazón y esencia: comida hecha con manos locales, ingredientes frescos de la más alta calidad y con mucha pasión por la cocina.

En nuestra Sede Guasca te espera la mejor vista al parque principal de Guasca y a la iglesia principal ostentada como Basílica Menor, también podrás disfrutar de un ambiente íntimo y una terraza con vista 360° al pueblo. Estar a una hora de Bogotá nos convierte en una alternativa ideal para una escapada de fin de semana, celebrar tus fechas especiales, eventos familiares, sociales o laborales. ¡Bienvenidos!

**Que nuestra comida sea para ti la mejor experiencia.**

# Un recorrido por la mesa de Cocineritos

Este espacio está pensado para acompañarte a elegir los platos que mejor se adapten a tus preferencias y gusto. Todo para que disfrutes nuestro sabor y el ambiente único de Cocineritos.



## **Entradas** ..... **Pág. 5-6**

Encuentra platos donde son protagonistas el ahumado, el sabor artesanal y esa mezcla perfecta entre crocancia y sabor.



## **Sopas** ..... **Pág. 7**

Nuestras sopas son un abrazo que reconforta: recetas caseras, llenas de sabor y preparadas con ese toque que recuerda el hogar.



## **Platos Fuertes**

Llenos de sabor: cortes madurados de res, cerdo tierno, pollo jugoso, pescados frescos y alternativas vegetarianas que celebran nuestra cocina.

- **Pollo** ..... **Pág. 8**
- **Res** ..... **Pág. 9**
- **Cerdo** ..... **Pág. 10**
- **Pescados** ..... **Pág. 10**
- **Acompañamiento y pastas** ..... **Pág. 11**
- **Vegetarianos** ..... **Pág. 12**



## **Menú infantil** ..... **Pág. 13**

Las preparaciones favoritas de los pequeños, para disfruten platos llenos de sabor y diversión.



## **Postres y panadería** ..... **Pág. 14**

Postres caseros hechos con cariño, el toque perfecto para compartir y endulzar cada visita.



## **Bebidas** ..... **Pág. 15**

Jugos frescos, sodas artesanales y bebidas ideales para acompañar cada plato.



## **Cócteles, vinos, cervezas y licores** ..... **Pág. 16-17-18**

Contamos con una selección de licores para brindar, maridar y hacer de cada visita a Cocineritos una ocasión especial.



# Pequeñas señales, grandes sabores



Mayor tiempo  
preparación



Opción  
Vegetariana



Recomendación  
del chef



Maridaje  
sugerido



Ideal para  
compartir



Contiene  
lácteos

---

## Para que elijas mejor

**Advertencia Propina:** De acuerdo con la normatividad colombiana vigente (Ley 1935 de 2018), informamos que la propina sugerida corresponde al 10% del valor de la cuenta y es completamente voluntaria. El cliente tiene plena libertad de aceptarla, modificarla o rechazarla. El 100% de las propinas recibidas se entrega al personal de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la Superintendencia de Industria y Comercio a través de los siguientes canales: Teléfono Bogotá: (601) 592 0400 · Línea nacional gratuita: 01 8000 910 165 · Correo: [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co).

**Gramaje:** Para tu referencia, el gramaje de nuestras proteínas se toma antes de la cocción. El peso puede reducirse como resultado de este proceso.

**Impuesto al Consumo:** Somos responsables del Impuesto al Consumo de acuerdo con la normatividad tributaria colombiana vigente (Ley 1607 de 2012 y sus disposiciones reglamentarias). Los precios reflejados en esta carta incluyen dicho impuesto conforme a lo establecido por la ley.

**Facturación electrónica:** Emitimos facturación electrónica conforme a lo establecido en la Resolución 042 de 2020 de la DIAN. Si deseas recibir factura electrónica, por favor solicita su emisión al momento de tu pago y proporciona los datos necesarios.

**Alergias:** Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmanos antes de hacer tu pedido. En Cocineritos tomamos en serio tu bienestar y haremos lo posible por recomendarte las opciones más seguras para ti.





## Entradas



### Cóctel de Camarones

**\$22.000**

Nuestro Cóctel de Camarones es una explosión de frescura, 180 grs de camarones bañados en nuestra salsa rosada, con la acidez justa del limón, cilantro fresco y cebolla morada. El comienzo perfecto.



### **Chorizo Uruguayo**

**\$13.500**

Chorizo artesanal de carne de res y cerdo, aromatizado con especias. Acompañado de criollitas.

### **Salchicha artesanal**

**\$15.000**

Salchicha suiza envuelta en tocineta acompañada de papas criollas

### **Pulpo Baby**

**\$26.000**

180 grs de pulpo salteado cuidadosamente, acompañado de unos deliciosos cascotes de papa y una fresca lechuga.





## Entradas



### Chicharrones

**\$22.000**

Hecho para antojar, 180 grs de chicharrón en su punto más crujiente, con el balance perfecto de carne y piel dorada. Servido con el sabor auténtico de la papa criolla.



### Alitas Ahumadas

**\$16.500**

Porción de alitas ahumadas que consta de 3 muslitos y 3 antebrazos. Acompañadas de criollitas.



### Jamón Ahumado

**\$14.500**

150 grs de jamón de cerdo hecho en casa, acompañado de tajadas de pan y salsa de ajo



### Empanadas x3

**\$9.000**

Tabla de empanadas a elección: carne de res, trucha, queso con bocadillo o pollo. Ají casero.

### Costillas Ahumadas

**\$17.500**

200 grs de costillitas de cerdo en trocitos bañadas en BBQ de cerveza. Acompañadas de criollitas.





## Sopas



**Ajiaco**  
**\$22.000**

Nuestro ajiaco tiene alma bogotana y corazón campesino: una sopa hecha con variedad de papas, mazorca, pollo desmechado y guascas. Servido con arroz y aguacate es de esos sabores que abrigan y quedan en la memoria. (Crema de leche y alcaparras, según tu antojo).

**Disponible solo fines de semana.**



### **Crema de Tomate**

**\$8.000**

Crema de tomate elaborada cuidadosamente con productos frescos y a base totalmente de tomate natural.



### **Crema de ahuyama**

**\$8.000**

Deliciosa y ligera a base de ahuyama, sazonada con especias que le dan un toque único.





## Platos Fuertes



### Milanesa Cocineritos

**\$37.000**

¡Imposible resistirse! Una pechuga de pollo jugosa con un apanado crocante, bañada en salsa de tomates frescos y gratinada con abundante queso mozzarella derretido hasta que se estira.



## Pollo



### Cordón Bleu

**\$38.000**

Pechuga de pollo rellena de jamón de cerdo, mantequilla finas hierbas y queso mozzarella, bañada en salsa de 3 pimientos.



### Pechuga Sebastián

**\$37.000**

Pechuga macerada, aromatizada con finas hierbas y bañada en salsa de champiñones.

Todos nuestros platos fuertes de res, cerdo, pollo y pescados incluyen dos (2) acompañamientos. Ver acompañamientos Pág. 11.





## Platos Fuertes



### Bife Chorizo

**\$42.000**

Estamos orgullosos y emocionados de que degustes nuestro corte de 320 gramos de chata madurada y de la mejor calidad, bañado con mantequilla finas hierbas.



## Res



### Lomo Cocineritos Quesos **\$46.000**

250 grs de lomo fino de res, salsa de 4 quesos y trocitos de tocineta.



### Punta de Anca en salsa Chef **\$42.000**

320 grs de punta de anca madurada, bañada con salsa de pimienta negra suave y especias.



### Tomahawk Master **\$98.500**

600 grs de lomo ancho en forma de hacha, con una delicada salsa a base de whisky y una pizca queso azul. (Recomendado máximo 3/4).



### Lomo Filet Mignon **\$45.000**

250 grs de lomo fino de res, salsa de champiñones y tocineta.

Todos nuestros platos fuertes de res, cerdo, pollo y pescados incluyen dos (2) acompañamientos. Ver acompañamientos Pág. 11.





## Platos Fuertes

### Cerdo

#### **Costillas Ahumadas BBQ \$39.000**

380 grs de costillas ahumadas, bañadas en salsa BBQ de la casa.



#### **Ossobuco de Cerdo \$40.000**

Corte de pierna marinada en vino tinto, especias y vegetales, con una previa cocción lenta de más de 10 horas.



#### **Rodilla de Cerdo \$39.000**

Descubre un interior de carne suave y jamonada, envuelto en una piel dorada que estalla con la crocancia del auténtico chicharrón.



### Pescados

#### **Trucha Guasca \$37.000**

Plato insignia de la región. Pasada por la plancha, bañada en salsa de frutos secos y salsa de champiñones ó al ajillo.



#### **Salmón Cortés \$49.500**

Corte de salmón ahumado de 200 grs bañado con salsa teriyaki, vino tinto, miel y nuez del Brasil.



#### **Trucha a la Marinera \$44.000**

Bañada en salsa de mariscos, pulpo, calamar, camarón, almejas blancas y negras, mejillón, carne de mejillón y palmitos de cangrejo.



Todos nuestros platos fuertes de res, cerdo, pollo y pescados incluyen dos (2) acompañamientos. Ver acompañamientos Pág. 11.





## Platos Fuertes

### Acompañamientos

Pasta alfredo	\$5.000
Pasta vermicelli al burro	\$4.500
Criollas finas hierbas	\$5.000
Ensalada fresca	\$5.000
Arroz blanco	\$5.500
Papas a la francesa	\$6.500
Vegetales salteados	\$5.000
Plátano maduro con bocadillo y queso	\$5.500

## Pastas



### **Pasta Marinera \$33.000**

200 grs de pasta bañada en salsa de mariscos, pulpo, calamar, camarón, almejas blancas y negras, mejillón, carne de mejillón y palmitos de cangrejo. Acompañada de pan y queso parmesano.

### **Pasta Boloñesa \$20.000**

200 grs de pasta bañada en una sutil salsa a base de tomates y carne de res molida. Acompañada de pan y queso parmesano.



### **Pasta Pollo con Champiñón \$20.000**

200 grs de pasta con salsa cremosa de champiñones salteados y pollo.



### **Pasta Carbonara \$20.000**

200 grs de pasta en una salsa cremosa a base de tocineta.





## Platos Fuertes



### Berenjenas a la parmesana

**\$35.000**

Capas de berenjena a la parrilla, en nuestra salsa napolitana y el sabor intenso de una cubierta dorada de quesos mozzarella y parmesano.



## Vegetarianos



### Hamburguesa de Lentejas **\$20.000**

200 grs de carne a base de lentejas, lechuga, tomate queso mozzarella y pan artesanal. Acompañamiento a elección.



### Milanesa Vegetales **\$33.000**

Vegetales apanados, bañados en salsa napolitana y gratinados con queso mozzarella. Incluye 2 acompañamientos.



### Pasta Vegetales **\$20.000**

200 grs de pasta bañada en una salsa a base de vegetales salteados y salsa napolitana. Acompañada de queso parmesano.



### Pasta Boloñesa Proteína Soya **\$20.000**

200 grs de pasta bañados en salsa napolitana y carne. Acompañada de queso parmesano.





## Menú Infantil



**Hamburguesa de Res** **\$17.500**

---

200 grs de carne fina de res, queso mozzarella, lechuga y tomate.

**Nuggets de Pollo** **\$14.000**

---

Cubitos de pollo apanados. Acompañamiento según su elección.

**Pastas** **\$15.500**

---

120 grs de pasta. Salsa a elección: Carbonara, boloñesa, napolitana o pollo con champiñones. Acompañado de queso parmesano.





## Postres y Panadería



### Postres

---

Torta de chocolate	\$9.000
Matrimonio	\$8.500
Torta de naranja	\$8.500
Cheesecake de limón	\$9.000
Cheesecake de maracuyá	\$9.000
Copa de helado artesanal	\$6.000
<i>Limón, Mora, Piña, Vainilla</i>	
Adición de helado	\$3.000

### Panadería

---

Galleta de avena	\$4.500
Galleta de chips	\$4.500
Empanadas x3	\$9.000
Alfajores	\$4.500
Galletas de cacao	\$1.000





## Bebidas

### Bebidas Frías

---

#### Jugos en Agua

<i>Guanábana, Mango, Mora, Freijoa</i>	\$8.500
<i>Arándanos, Maracuyá</i>	\$9.000

#### Jugos en Leche

<i>Guanábana, Mango, Mora, Freijoa</i>	\$9.500
<i>Arándanos, Maracuyá</i>	\$10.000
Limónada Natural	\$8.500
Limónada Cerezada	\$10.000
Limónada de Coco	\$11.000
Limónada de Hierbabuena	\$9.500

#### Sodas

<i>Maracuyá, Fresa, Mora</i>	\$14.000
Gaseosa	\$6.000



### Bebidas Calientes

---

Canelazo	\$9.000
Té en leche	\$8.000

#### Aromáticas

<i>Durazno, Papayuela, Fresa, Mora</i>	\$6.500
Copa vino caliente	\$15.000

#### Cafés

---

Espresso	\$5.000
Americano	\$5.000
Capuccino	\$7.000
Latte	\$7.000
Mocaccino	\$8.000
Carajillo	\$9.000
Café Amaretto	\$12.000
Affogato	\$9.500





## Cocteles

### Cócteles

---

<b>Piña Colada</b>	\$19.000
<i>Ron, piña, crema de coco, leche condensada, hielo.</i>	
<b>Gin Tonic</b>	\$19.000
<i>Ginebra, limón, agua tónica, hielo.</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	\$19.000
<i>Tequila, triple sec, limón, naranja, granadina, hielo</i>	
<b>Mojito</b>	\$19.000
<i>Ron, triple sec, limón, hierbabuena, azúcar, ginger, hielo.</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	\$19.000
<i>Vodka, triple sec, limón, granadina, hielo.</i>	
<b>Margarita</b>	\$19.000
<i>Tequila, triple sec, limón, sal, hielo.</i>	
<b>Pisco Sour</b>	\$19.000
<i>Pisco, limón, azúcar, clara de huevo, hielo</i>	
<b>El Padrino</b>	\$19.000
<i>Whisky, amaretto, hielo.</i>	
<b>Coco Loco</b>	\$25.000
<i>Vodka, ron, tequila, limón, crema de coco, hielo.</i>	
<b>Cabeza de Jabalí</b>	\$28.000
<i>Vodka, ron, tequila, ginebra, triple sec, licor de naranja, limón, hielo.</i>	
<b>Tablazos</b>	\$8.500
<b>Sangría</b>	
<i>Media Jarra</i>	\$37.000
<i>Jarra</i>	\$62.000





## Cervezas

### Cervezas Nacionales

---

Póker	\$5.500
Águila	\$5.500
Andina	\$5.500
Club Colombia	\$6.500
Coronita	\$6.500
Heineken	\$6.500
Stella Artois	\$11.500
Tres Cordilleras	\$11.500

### Cervezas Artesanales

---

<b>Blon Ale</b> <i>Rubia con carácter único, refrescante aroma frutal, cuerpo medio y amargor bajo.</i>	\$15.000
<b>Amber</b> <i>Roja con aroma tostados y frutal exquisito. Sabor a malta tostado, amargor medio bajo.</i>	\$15.000
<b>Red Apa</b> <i>Aroma floral, una mezcla de lúpulo y maltas caramelo con amargor medio alto.</i>	\$15.000





## Vinos y licores

### Vinos

<b>Cuarto de botella</b>	\$19.000
Vino Tinto o Vino Blanco (Leyenda, Gato Negro )	
<b>Media botella</b>	\$35.000
Vino Tinto o Vino Blanco (Leyenda, Gato Negro )	
<b>Botella</b>	
Finca las Moras Malbec Reserva	\$95.000
Concha y Toro Tocornal	\$53.000
Concha y Toro Reservado	\$53.000
Manischewitz Vino Dulce	\$95.000
Estoril Vino Dulce	\$53.000
Concha y Toro Reservado Blanco	\$53.000
Villa Maipo Blanco	\$53.000

<b>Licores</b>	<b>Botella</b>	<b>Media Botella</b>
Whisky Buchanan's	\$260.000	\$140.000
Whisky Old Parr	\$240.000	\$130.000
Whisky Jack Daniel's	\$145.000	\$85.000
Whisky Red Label	\$85.000	\$50.000
Tequila Jimador	\$150.000	\$85.000
Tequila Bandolero (1.000 ml)	\$130.000	
Ron Viejo Caldas	\$95.000	\$50.000
Antioqueño azul	\$85.000	\$48.000



# EVENTOS



## La comida hace parte del recuerdo

Tenemos todo para que tu evento sea perfecto:



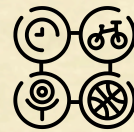
Menú a la medida



Servicio y logística



Paisaje y amplios espacios



Actividades y entretenimiento

**Sede Sopó:** Disfruta de una vista espectacular a Guatavita y el embalse del Tominé. También encontrarás: pista de vuelo parapente, puentes tibetanos y columpio 360°.

**Sede Guasca:** En el parque principal de Guasca, disfruta de un ambiente íntimo y elegante, además con una terraza de vista 360°.

**Sede Guatavita:** Amplias zonas verdes y la mejor vista al embalse de Tominé. Disfruta de el primer tobogán de colores de Cundinamarca, toro mecánico, bumper ball, infables, zona de picnic y más.

### **Contáctanos**

**Sede Sopó** +57 301 791 3132

**Sede Guasca** +57 310 881 2978

**Sede Guatavita** +57 301 587 4635

 **[cocineritosjw@gmail.com](mailto:cocineritosjw@gmail.com)**






## Gracias por elegirnos, por venir, por compartir

En Cocineritos no solo cocinamos comida: cocinamos recuerdos, momentos y razones para volver.

Cada plato que llega a tu mesa tiene el sabor de nuestras raíces, el cuidado de nuestras manos y la alegría de verte disfrutar. Que esta visita te deje más que un buen sabor: que te deje ganas de volver a reunirnos.

## Conecta con nuestra mesa en redes sociales

 @restaurantecocineritos

 Cocineritos Restaurante

