



# RESTAURANTE COCINERITOS

Sede Guatavita



[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 Guatavita te espera una vista mágica al embalse de Tominé, uno de los primeros y mas largos toboganes de colores de Colombia y un ambiente campestre que invita a desconectarse y a disfrutar con actividades y atracciones para toda la familia. Estar en uno de los pueblos más bonitos y turísticos de Cundinamarca, a menos de 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**

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



## **Sopas** ..... **Pág. 6**

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.

- **Res** ..... **Pág. 7**
- **Cerdo** ..... **Pág. 8**
- **Pollo** ..... **Pág. 8**
- **Pescados** ..... **Pág. 9**
- **Vegetarianos** ..... **Pág. 9**



## **Acompañamientos y pastas** ..... **Pág. 10**

Elije tus acompañamientos favoritos para platos fuertes. Y encuentra nuestra sección de deliciosas pastas.



## **Menú infantil** ..... **Pág. 11**

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



## **Bebidas** ..... **Pág. 12**

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



## **Cócteles, vinos, cervezas y licores** ..... **Pág. 13-14**

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



### Jamón Ahumado

**\$20.000**

Nuestro Jamón ahumado el orgullo de la casa, 200 gr de jamón de cerdo curado y ahumado artesanalmente por nosotros. Servido con pan brioche fresco y un toque de nuestro alioli cremoso.



### **Salchicha artesanal** **\$18.500**

Salchicha tipo suiza envuelta en tocineta. Acompañada de papitas criollas



### **Chorizo Uruguayo** **\$16.500**

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



### **Chicharrones** **\$26.500**

200 gr de chicharrón crujiente y carnudo, acompañado de papitas criollas.

### **Rellena** **\$18.500**

200 gr de rellena típica elaborada de forma artesanal. Acompañado de papitas criollas.





## Sopas



**Ajiaco**  
**\$27.500**

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).



**Sopa Azteca**

**\$21.000**

Nuestra propia versión de esta deliciosa sopa de tomates sazonada con especias. Se sirve con cubitos de aguacate, nachos y queso mozzarella.

**Ajiaquito**

**\$14.000**

Todo el sabor de nuestro ajiaco en una versión pequeña que se sirve sin acompañantes.



**Crema de ahuyama**

**\$11.000**

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





## Platos Fuertes



**Bife Chorizo**  
**\$57.000**

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** **\$62.000**

250 grs de lomo fino, salsa de 5 quesos y trocitos de tocineta, un sabor único.



**Punta de anca en salsa del chef** **\$57.000**

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



**Tomahawk Master** **\$120.000**

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).

Todos nuestros platos fuertes de res, cerdo, pollo y pescados vienen acompañados con ensalada fresca y un (1) acompañamiento según elección. Ver acompañamientos Pág. 10.





## Platos Fuertes

### Cerdo

**Costillas BBQ** **\$55.000**

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



**Ossobuco de Cerdo** **\$56.000**

Corte de pierna marinada en vino tinto, especias y vegetales, con una cocción lenta de más de 8 horas.



**Rodilla de Cerdo** **\$56.000**

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



### Pollo

**Cordón Bleu**  **\$47.000**

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

**Pechuga Sebastián**  **\$46.000**

Dos medallones de pechuga macerada, aromatizada con finas hierbas y bañada en salsa de champiñones.



Todos nuestros platos fuertes de res, cerdo, pollo y pescados vienen acompañados con ensalada fresca y un (1) acompañamiento según elección. Ver acompañamientos Pág. 10.





## Platos Fuertes

### Pescados



#### **Trucha Guatavita** **\$51.000**

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



#### **Salmón Cortés** **\$64.500**

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



#### **Trucha a la marinera** **\$57.000**

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



### Vegetarianos

#### **Falafel Guatavita** **\$41.000**

Deliciosas croquetas de garbanzo, aromatizadas con finas hierbas. Ideales para untar en nuestro alioli artesanal.

#### **Berenjena a la pamesana** **\$43.000**

Lasagña de berenjenas a la parrilla, salsa napolitana, queso mozzarella y queso pamesano.

Todos nuestros platos fuertes de res, cerdo, pollo y pescados vienen acompañados con ensalada fresca y un (1) acompañamiento según elección.  
Ver acompañamientos Pág. 10.





## Acompañamientos



### Acompañamientos

Pasta penne al pesto	\$6.000
Criollas finas hierbas	\$6.000
Plátano maduro con queso y bocadillo	\$6.500
Ensalada fresca	\$6.000
Arroz blanco	\$5.000
Puré de papa	\$6.500

## Pastas



### **Pasta Marinera** **\$41.500**

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** **\$30.000**

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 Vegetariana** **\$28.500**

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





## Menú Infantil



**Hamburguesa de Res** **\$28.500**

---

180 grs de carne fina de res, queso sabana, lechuga, tomate y salsa de la casa, acompañada de papitas criollas.

**Alitas BBQ** **\$20.500**

---

Tres muslitos y tres antebrazos de alitas ahumadas bañadas en salsa BBQ, acompañadas de papitas criollas.

**Pasta Boloñesa** **\$20.000**

---

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





## Bebidas



### Soda Saborizada Maracuyá

\$10.500

Refrescante, llena de fruta, y burbujeante. Nuestra soda es perfecta para acompañar los sabores de nuestros platos y disfrutar cada sorbo con calma.



### Bebidas frías

<b>Jugos en agua</b>	\$7.500
<i>Guanábana, Maracuyá, Mango, Mora</i>	
<b>Jugos en leche</b>	\$8.500
<i>Guanábana, Maracuyá, Mango, Mora</i>	
Limonada natural	\$7.500
Limonada de coco	\$11.000
Limonada cerezada	\$9.500
Soda saborizada frutos rojos	\$10.500
<b>Gaseosas</b>	\$5.500
<i>Coca Cola, Manzana, 7 up, Colombiana</i>	
Botella de agua	\$5.000
Jarra limonada natural	\$25.000
Jarra de refajo	\$22.000





# Cócteles, vinos, cervezas y licores

## Cócteles

---

Mojito	\$22.000
Gin Tonic	\$25.000
Margarita	\$25.000
Tequila Sunrise	\$25.000
Cuba Libre	\$22.000
Piña Colada	\$22.000

## Vinos

---

**Cuarto de botella** \$19.000

Vino Tinto o Vino Blanco  
(Leyenda, 120, Gato Negro )

**Media botella** \$37.000

Vino Tinto o Vino Blanco  
(Leyenda, 120, Gato Negro )

## Botella

Finca las Moras Malbec	\$95.000
Vino Tinto Garnacha Legado Muñoz	\$120.000
Vino Tinto Tempranillo Legado Muñoz	\$120.000
Rosado Tempranillo Legado Muñoz	\$120.000
Colli Euganei Doc Rosso	\$120.000
Colli Euganei Doc Pinot Blanco	\$110.000
Riscal Tempranillo Syrah	\$120.000
Finca las Moras Cabernet Sauvignon	\$95.000
Manischewitz vino Dulce	\$100.000
Estoril Vino Dulce	\$55.000
Tres medallas Cabernet Sauvignon	\$68.000
Tres medallas Blanco	\$68.000
Reservado Merlot	\$55.000
Reservado Cabernet Sauvignon	\$55.000
Reservado Vino B	\$55.000
Tocornal Cabernet Sauvignon	\$55.000
Santelmo	\$50.000





## Cócteles, vinos, cervezas y licores



### Cervezas Artesanales de la Región

---

**American Pale Ale** **\$19.500**  
(Notas cítricas de naranja, 5.9% volumen de alcohol)

**Belgian Fruit Beer** **\$19.500**  
(Dulzor morado y toques ácidos de los frutos rojos, 4.7% volumen de alcohol)

**American Blond Ale** **\$15.000**  
(Tipo rubia, amargor bajo, aroma frutal , 5% volumen de alcohol)

**Red Apa** **\$15.000**  
(Tipo roja, amargor alto, aroma frutal, 6% volumen de alcohol)

### Cervezas Nacionales

---

Póker - Águila - Costeña Bacana \$5.000

Club Colombia - Coronita \$7.000

Stella Artois - Corona - Tres Cordilleras \$10.000





## Cócteles, vinos, cervezas y licores



Licores	Botella	Media Botella	Shot
Whisky Chivas 18 Años	\$370.000		
Whisky Buchanan's	\$280.000	\$165.000	\$20.000
Whisky Old Parr	\$290.000	\$180.000 ½ Lit	\$20.000
Whisky Jack Daniel's	\$165.000	\$90.000	\$16.000
Something Special	\$100.000	\$65.000	\$10.000
Whisky Grant's	\$90.000	\$55.000	\$9.000
Tequila Jimador	\$180.000	\$98.000	\$18.000
Tequila 1.800 Silver	\$260.000		
Tequila Bandolero (1.000 ml)	\$130.000		\$6.500
Ron Medellín 8 Años	\$110.000		
Ron Viejo Caldas	\$85.000	\$45.000	\$5.500
Bacardí de Limón	\$75.000	\$47.000	
Antioqueño azul	\$78.000	\$40.000	\$5.200
JP. Chanet	\$100.000	\$36.000 (200 ml)	

# EVENTOS



## La comida hace parte del recuerdo

Tenemos todo para que tu evento sea perfecto:



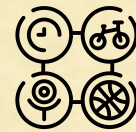
Menú a la medida



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

