



RESTAURANTE COCINERITOS

Sede Parapente Paraíso Sopó



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. 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 Parapente Paraíso Sopó te espera la mejor vista a Guatavita y al embalse de Tominé, un ambiente campestre que invita a desconectarse y disfrutar de actividades únicas como vuelo en parapente, puentes tibetanos y columpio 360°. Estar en uno de los pueblos más 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.



Desayunos Pág. 5

Desayunos servidos con sabor casero y calor de campo, perfectos para comenzar el día con una grandiosa vista.



Entradas Pág. 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. 8
- **Cerdo** Pág. 9
- **Pescados** Pág. 9
- **Vegetarianos y Pastas** Pág. 10



Menú infantil Pág. 11

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



Postres Pág. 11

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



Bebidas Pág. 12

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



Cócteles, vinos, cervezas y licores Pág. 13

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.

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.





Desayunos



Desayuno Paraíso

\$27.000

Tamal artesanal, huevos al gusto y arepa. Incluye porción de queso campesino y la bebida perfecta: Café o Chocolate. ¡Tu mejor inicio del día en Cocineritos!



Desayuno Sopó

\$22.000

Huevos al gusto, arepa, pan y tu elección de café o chocolate caliente.

Desayuno Cocineritos

\$27.000

Caldo de costilla de res, huevos al gusto y arepa, porción de queso y bebida caliente o fría a elección.

Adicionales

Arepa con queso	\$6.500
Huevos al gusto (fritos, pericos o revueltos)	\$7.100
Salchicha, tocineta o queso	\$5.000
Porción queso campesino	\$6.200
Tamal	\$17.000
Caldo de costilla	\$16.000
Almojábana	\$5.000
Pastel de pollo	\$6.800
Tinto	\$5.000
Café	\$6.500
Chocolate	\$7.000





Entradas



Chorizo Uruguayo
\$18.000

Chorizo artesanal de res y cerdo, sazonado con especias que despiertan el apetito desde el primer aroma. Servido con papas criolla, es una entrada perfecta para comenzar con sabor y tradición.



Salchicha artesanal **\$19.000**

Salchicha tipo suiza envuelta en tocineta.
Acompañada de papitas criollas.



Chicharrones **\$24.500**

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





Sopas



Sopa Azteca

\$19.000

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



Crema de Ahuyama

\$14.000

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





Platos Fuertes



Cordón Bleu
\$46.000

El plato que roba miradas, tierna pechuga de pollo que esconde un corazón de jamón ahumado, queso mozzarella y mantequilla finas hierbas, bañado en nuestra salsa tres pimientos.



Pollo



Pechuga Sebastián **\$46.000**

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

Res



Lomo Cocineritos Quesos **\$59.000**

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



Bife Chorizo **\$57.000**

Corte de 320 grs de chata madurada bañada con mantequilla finas hierbas.

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 de cerdo ahumadas \$55.000

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

Rodilla de cerdo \$57.000

Rodilla de cerdo jamonada en su interior y hecha chicharrón en el exterior.



Pescados



Trucha Paraíso \$53.000

Pasada por la plancha, bañada en salsa de champiñones o al ajillo.



Salmón Cortés \$64.000

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



Trucha Marinera \$57.000

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



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 vermicelli al burro	\$6.500
Criollas finas hierbas	\$6.500
Plátano maduro con bocadillo y queso	\$6.500
Ensalada fresca	\$6.500
Vegetales salteados	\$6.500

Vegetarianos

Falafel Paraíso



\$44.000

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



Pastas



Pasta Marinera

\$44.000

Bañada en salsa de mariscos, pulpo, calamar, almejas blancas y negras, mejillón, carne de mejillón y palmitos de cangrejo. Acompañada de pan y queso parmesano.

Pasta Boloñesa

\$35.000

200 grs de pasta bañada en salsa boloñesa, napolitana o de vegetales. Acompañada de pan y queso parmesano.





Menú Infantil

Hamburguesa de Res **\$31.000**

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

Alitas BBQ **\$22.500**

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



Postres



Torta de chocolate **\$11.000**

No te daremos mucho detalle, solo te contamos que es la más rica del mundo o eso dicen nuestros comensales.

Matrimonio **\$13.000**

Dulce de leche con queso mozzarella fundido, dulce de mora y manzana verde. Mezcla perfecta entre temperatura de lo dulce y lo ácido.





Bebidas

Bebidas Frías

Jugos en Agua	(Mora, mango, maracuyá,	\$7.500
Jugos en Leche	guanábana, lulo y fresa	\$8.500
Limonada Natural		\$8.000
Limonada Cerezada		\$13.400
Limonada de Coco		\$14.000
Limonada de Hierbabuena		\$14.000
Soda Italiana		\$14.000
<i>Frutos Amarillos o Frutos Rojos</i>		
Gaseosa		
Cola Cola		\$5.500
Quatro, Sprite o Pony Malta		\$5.500
Cola & Pola		\$5.500
Agua Hatsú o Manantial		\$6.500



Bebidas Calientes

Americano	\$5.000
Capuccino	\$7.000
Latte	\$6.500
Aromática Frutal	\$5.000
Chocolate	\$7.000
Milo	\$10.000
Copa de vino caliente	\$17.000
Aguadepanela	\$5.000
Aguadepanela con queso criollo	\$10.000

***Todas nuestras bebidas calientes pueden prepararse con leche entera, deslactosada o de almendras (sujeto a disponibilidad).**





Cócteles, vinos, cervezas y licores

Cócteles

Mojito	\$22.000
Gin Tonic	\$22.000
Margarita	\$22.000

Vinos

Cuarto de botella <i>(Cepa a elección)</i>	\$19.500
Media botella <i>(Tinto 120 o leyenda)</i>	\$37.000
Botella	
Colección Navarro Correa	\$120.000
Finca Las Moras	\$95.000
Tres Medallas	\$68.000
Vino de la Casa	\$55.000
Copa de Vino	\$17.000



Cervezas

Club Colombia	\$7.500
Stella	\$10.000
Corona	\$10.000
Águila	\$7.000
Coronita	\$7.500
Cerveza Rakú <i>(Cerveza artesanal de la región)</i>	\$15.000



EVENTOS



La comida hace parte del recuerdo

Tenemos todo para que tu evento sea perfecto:



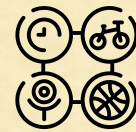
Menú a la medida



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**







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

