

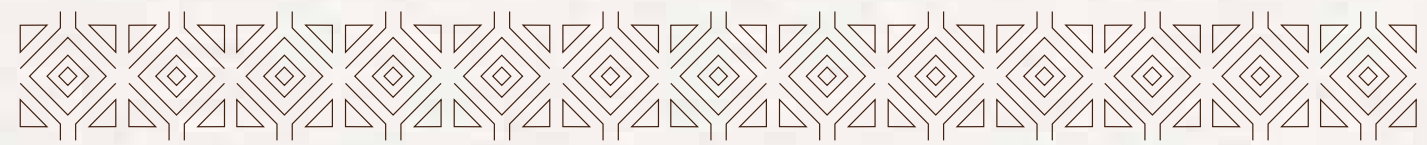
MENÚ



BEBIDAS



VINOS



KOKAÚ



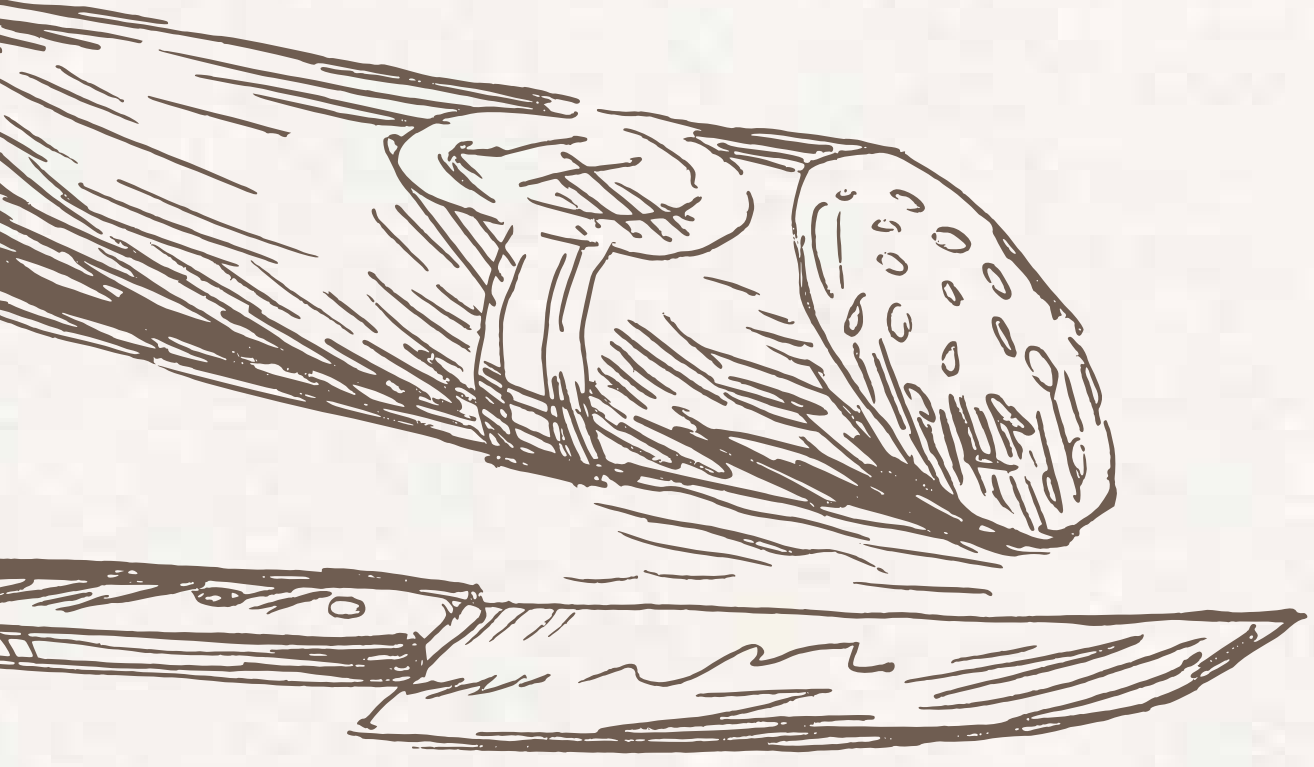
Cartagena de Indias ubicada en la costa Caribe del país, es un ejemplo latente de la herencia gastronómica recibida por el desplazamiento de personas y culturas que concluyeron en nuestro territorio desde los tiempos colombinos. Los “*negros africanos*” como los llamaban, son la base del amor y sabor de nuestra comida. Sin ellos; los arroces, los pescados, la carimañola, la arepa de huevo, las alegrías, el enyucado y las cocadas, no serían tan deliciosos como hoy los conocemos. Benditas las manos y el paladar de estas personas que disfrutaban del comer y variar todos los días sus alimentos, tal cual lo justifica **Anthelme Brillat-Savarín**: “*Se aprende a ser cocinero, pero se nace catador*” y estas personas realmente lo eran.

Nuestro Menú Kokaú; por todo lo anterior mencionado, está basado en el respeto al acervo cultural y a la búsqueda de un legado que perdure en el tiempo. Se respetará y honrará lo tradicional para recrearlo con una impronta moderna, desafiante y de apertura a catadores locales y extranjeros. Por medio de él, se pretende dar conocer e impulsar el orgullo de nuestra gastronomía a través de platos de autor, partiendo de interpretaciones de productos y tradiciones locales, regionales y de temporada; donde en muchos de los casos se mantienen vigentes gracias al esfuerzo y dedicación de pequeñas comunidades que están dispuestas a no perder y olvidar sus raíces.





VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA



MENÚ

TAPAS PARA PICAR

JAMONES Y QUESOS REGIONALES PARA COMPARTIR

Selección de jamones y quesos, pan focaccia, crudaiola de tomate y chutney de guayaba

54.000

BERENJENAS CRISPY

Slices de berenjenas crujientes, aguamiel de panela y lavanda, sal cítrica

24.000

DESMECHADO DE CARNE Y PATACÓN *(100 g de carne)*

Carne de res cocida 8 horas, desmechada y salteada en hogao de cebolla, tomate y ajíes dulces, sobre patacones tostados, rúcula, encurtidos y suero de leche

29.000

CHICKEN & WAFFLES

Pollo rebozado crispy y salsa BBQ sobre waffles de papa al romero con mango y sandía comprimido

32.000

EMPANADA DE PIPIÁN

Empanada típica de Popayán, rellena de papa en hogao palenquero de maní y ají

30.000

CHICHARRONCITOS CARNUDOS *(160 g)*

Tocino crujiente cocido al vacío por 24 h, polvo de provenzal, acompañado de yucas bravas rebozadas en ajíes deshidratados, suero de lulo y cremoso de aguacate

35.000

— *En Kokaú apoyamos productores locales con ingredientes frescos y típicos de la región.*—

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA O ALERGIA.  SIN GLUTEN  VEGETARIANO  VEGANO

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

BUÑUELOS DE YUCA FRESCA Y CAMARON

Buñuelos fritos, pique de guayaba para sobre
suero de maíz ahumado

30.000

CALAMAR Y CAMARÓN CRISPY

Dúo rebozado en panko y coco crujiente, romesco
de tomate de árbol y tártara de hierbas

42.000



Para compartir

DEGUSTACIÓN DE TAPAS KOKAÚ

Chicharroncitos carnudos con yucas bravas,
patacones con desmechado de res, empanadas de pipián
y pescaditos fritos en piel de wonton. Las salsas: spicy,
mayonesa de limón y cremoso de aguacate

69.000



ENTRADAS

MOTE DE QUESO Y LECHE DE COCO

Crema de ñame, suero costeño con crumble de queso
parmesano y pimentón de la Vera

33.000

COLIFLOR ASADA

Coliflor asada sobre cremoso de arvejas, arroz salvaje
inflado, romesco de almendras y aji dulce

34.000

CAPRESE ESPECIAL

Ensalada de tomates frescos, burrata de búfala local,
pesto de marañón tostado y espuma de sofrito de mora

41.000

CARPACCIO DE LOMO ANGUS

Láminas de lomo fino en costra negra, cremoso de camote,
polvo de queso costeño, flor de alcaparra, rúcula y semillas
de mostaza

38.000

*— En Kokaú apoyamos productores locales
con ingredientes frescos y típicos de la región.—*

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR
DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA
O ALERGIA.  SIN GLUTEN  VEGETARIANO  VEGANO

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA



ESTE PLATO FUE ELABORADO POR ESTEFANY VARGAS, MAMÁ ADOLESCENTE DE 19 AÑOS, MIEMBRO DE LA FUNDACIÓN JUAN FELIPE GÓMEZ ESCOBAR Y ACTUAL PRACTICANTE DE NUESTRO HOTEL.

CON TU APOYO, EL 12% DE LA UTILIDAD DE ESTE PLATO SERÁ DONADO A LA FUNDACIÓN. CON ESTA DONACIÓN, APORTAMOS EN EL CRECIMIENTO DE CADA MADRE ADOLESCENTE BRINDÁNDOLE LA OPORTUNIDAD DE UN MEJOR FUTURO.

CEVICHE EN LECHE DE TIGRE Y COCO

Ceviche de pescado y verdolaga, cebolla ocañera, pimentones, maíz tostado, cilantro, cubios encurtidos y chips de plátano

48.000

CARPACCIO TIBIO DE PULPO

Láminas de Pulpo marinadas con mojo de perejil y limón, tomates cherry, papa confitada y ajo crocante

40.000



PRINCIPALES

POSTA NEGRA CARTAGENERA SOUS-VIDE

Carne de res y salsa típica cocida al vacío 24h en temperatura controlada; boronía de berenjena y plátanos torrados con Kokaú de titoté inflado

68.000

POLLO CRUJIENTE

Pechuga crispy sobre puré cremoso de maíz viche y albahaca, polvo de marañón tostado y ensaladilla de zanahorias, tomate, rábano y hierbas de azotea

56.000

COSTILLAS ST. LOUIS STYLE

Costillas de cerdo laqueadas en BBQ de panela y canela, aligot de papa y queso manchego, coleslaw de piña y cilantro fresco

78.000

— En Kokaú apoyamos productores locales con ingredientes frescos y típicos de la región.—

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA O ALERGIA.  SIN GLUTEN  VEGETARIANO  VEGANO

**PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.**



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

TAGLIATA ANGUS (250g)

Bife de vacío a la parrilla, sal Maldon, polenta trufada, papa pastusa crujiente, zucchinis al grill y morrones con chimichurri de hierbas

102.000

SELECT NEW YORK STEAK

Angus prime (300g), papas criollas a la chapa, tomate de árbol glaseado en almíbar ligero de vainilla y chile flakes, sal de chimichurri

132.000

STRIPLOIN NEW YORK (300g) *Maduración 21 días*

USDA Certified Quality

Sterling Silver beef grillado y jus de vino Malbec, milhojas de papa Pastusa y parmesano al graten, mini tubérculos confitados con romero y clavito, tomate sol y polvo de zanahoria

142.000

PESCA DEL DÍA AL SARTÉN

Filete de pescado cocido con aceite de carbón, enyucado de Palenque, cebollitas, mini zanahorias y tomatitos confitados, tempura de alga nori y suero de cebollino

78.000

FILETE DE SALMÓN

Salmón del Pacífico semi curado en cítricos, arroz meloso de cilantro, ensaladilla de manzana Granny y rabanitos encurtidos

78.000

ENCOCADO DE MARISCOS

Encocado de mariscos y vegetales, casabe crocante, arroz blanco y limon amarillo

52.000

CAZUELA DE MARISCOS EN LLAMAS

Calamar, camarón, mejillones y langostinos cocidos en bisque de langosta encocado, arroz de coco titoté, espuma de plátano y chips de banano verde

84.000

— *En Kokaú apoyamos productores locales
con ingredientes frescos y típicos de la región.*—

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA O ALERGIA.  SIN GLUTEN  VEGETARIANO  VEGANO

**PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.**



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

ARROZ MAR Y TIERRA

Arroz meloso con calamar, camarón, mejillones y langostinos, guisados en tomates, ajíes y coco; lomito de res saltado; chicharroncitos de cerdo crocante, y chips de plátano

78.000

CANNELLONIS GRATINADOS CON MANCHEGO

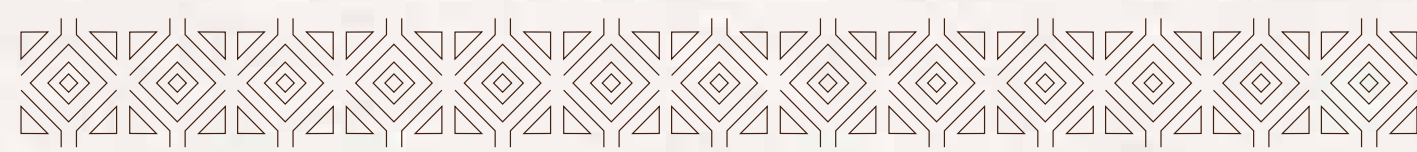
Cannellonis de espinaca y queso ricotta casero, salsa pomodoro y bechamel de manchego gratinado

54.000

FETUCCINE ARTESANAL, HUEVO POCHADO Y CRUMBLE DE PARMESANO

Pasta artesanal integral con salteado de champiñones y ragú de tomates ahumados en tomillo, demi-glace vegetal, huevo pochado y crumble de parmesano

55.000



ADICIONALES

Ensaladilla fresca

14.000

Arroz blanco

6.000

Arroz con coco

14.000

Papas fritas

16.000

Puré de papa

14.000



— *En Kokaú apoyamos productores locales
con ingredientes frescos y típicos de la región.*—

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR
DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA
O ALERGIA.  SIN GLUTEN  VEGETARIANO  VEGANO

**PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.**



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

POSTRES

PIE COSTEÑO DE COCO

Pie de coco con crema de tamarindo, crocante de corozo y helado conservita de leche

25.500

MILHOJAS CLÁSICA CARAMELIZADA

Dulce arequipe y crema pastelera de vainilla y uchuvas maceradas

25.500

TEXTURAS DE CHOCOLATE TUMACO

Húmedo bizcocho de chocolate, crema namelaka de chocolate de leche y una sedosa salsa caliente de cacao

25.500

CARROT CAKE

Torta de zanahoria vegana, sopa fría de mandarina y helado artesanal vegano de vainilla

25.500

DEGUSTACIÓN DE TENTACIONES

Te invitamos a disfrutar de nuestra selección de dulces Tentaciones. Costeño, Milhojas y Chocolate Tumaco

45.000

COPA HELADA*

Selección de 3 sabores (vainilla, chocolate, frutos rojos y galleta), topping de frutos secos, frutos rojos, salsa de arequipe y de chocolate

25.500

* Consulte al mesero por sabores frutales a base de agua



— *En Kokaú apoyamos productores locales con ingredientes frescos y típicos de la región.*—

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER INGREDIENTES CRUDOS, POR FAVOR DEJENOS SABER EN CASO PRESENTE ALGUNA RESTRICCIÓN, INTOLERANCIA O ALERGIA.  SIN GLUTEN  VEGETARIANO  VEGANO

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



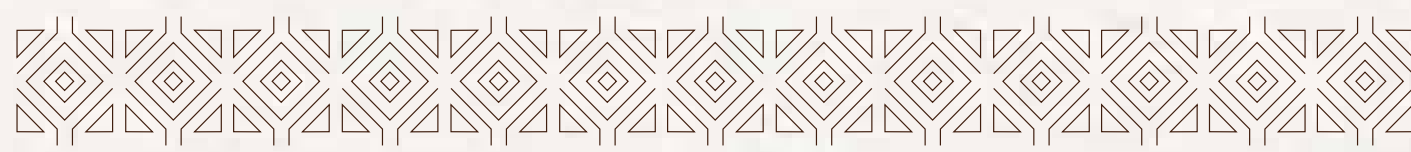


VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

BEBIDAS

GINEBRAS

	<i>2 oz</i>	<i>botella</i>
Tanqueray	36.000	396.000
Tanqueray Rampur	42.000	462.000
Tanqueray Ten	63.000	693.000
Beefeater	37.000	407.000
Bulldog	43.000	473.000
Hendricks	60.000	660.000
Bombay	35.000	385.000



VODKA

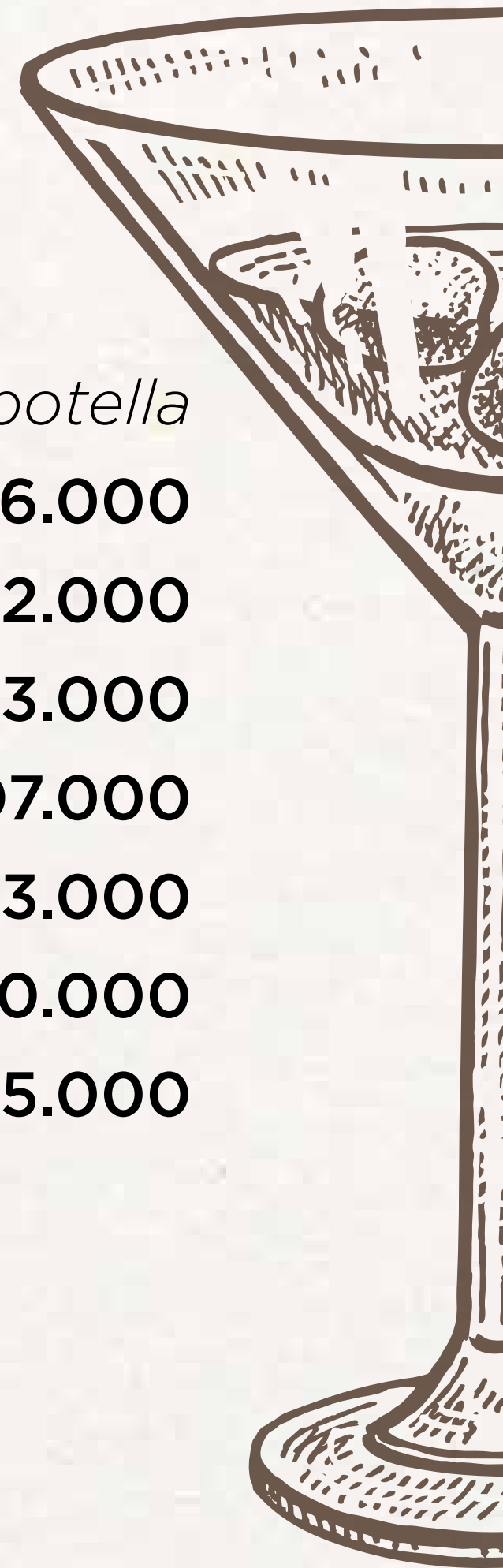
	<i>2 oz</i>	<i>botella</i>
Finlandia	21.000	231.000
Absolut	27.000	297.000
Ciroc	39.000	440.000
Tito's	39.500	450.000
Ketel One	40.000	460.000
Grey Goose	40.000	460.000



TEQUILA & MEZCAL

	<i>2 oz</i>	<i>botella</i>
José Cuervo Reposado	28.000	322.000
José Cuervo Blanco	28.000	322.000
Olmecca Reposado	28.000	322.000
Olmecca Blanco	28.000	322.000
Don Julio Reposado	62.000	713.000
Don Julio Blanco	57.000	656.000
Don Julio Añejo	65.000	748.000
Maestro Dobel	76.000	874.000
Mezcal Nahuales	78.000	897.000
Mezcal Alipus	88.000	980.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.





VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

RON

	<i>2 oz</i>	<i>botella</i>
Bacardi Carta Blanca	19.000	228.000
Havana 3 años	19.000	228.000
Havana Especial	24.000	288.000
Appleton State	26.000	310.000
Medellín 12 años	27.000	324.000
Zacapa Ambar	34.000	391.000
Zacapa 23 años	68.000	782.000
Gobernador 12 años	39.000	468.000
Hechicera	57.000	655.000
Dictador 12 años	58.000	696.000
Dictador 20 años	95.000	1.140.000



WHISKY

	<i>2 oz</i>	<i>botella</i>
JW Red Label	22.000	253.000
JW Black Label	37.000	426.000
JW Blue Label	225.000	2.590.000
Buchanan's 12 años	38.000	437.000
Buchanan's Master	47.000	540.000
Buchanan's 18 años	80.000	920.000
Singleton 12 años	43.000	495.000
Singleton 15 años	66.000	759.000
Singleton 18 años	104.000	1.196.000
Old Parr 12	38.000	437.000
Glenlivet Founders	47.000	564.000
Glenfiddich 12 años	57.000	656.000
Macallan 12	91.000	1.046.000
Jameson	25.000	290.000
Jack Daniel's	35.000	403.000
Dalwhinnie	65.000	747.000



PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

COCTELERÍA CLÁSICA

Aperol Spritz	34.000
Bloody Mary	34.000
Caipiriña	34.000
Caipiroska	34.000
Cuba Libre	32.000
Daiquiri	34.000
Long Island ice tea	49.000
Margarita	34.000
Piña Colada	34.000
Mojito Cubano	34.000
Virgin Cocktail	20.000



GIN & TONIC

TANQUERAY <i>Cítrica, aromatizada con piel de limón y naranja, acompañada de tónica.</i>	46.000
TANQUERAY RAMPUR <i>Cítrica, aromatizada con piel de limón y naranja, acompañada de tónica.</i>	49.000
TANQUERAY TEN <i>Cítrica, aromatizada con piel de limón y naranja, acompañada de tónica.</i>	69.000
BOMBAY <i>Clásica inglesa, aromatizada con piel de limón y lima, acompañada de tónica.</i>	45.000
BEEFEATER <i>Seca y clásica, aromatizada con piel de limón, acompañada de tónica.</i>	47.000
BULLDOG <i>Potente con picante final, aromatizada con piel de limón y pimienta negra, acompañada de tónica.</i>	55.000
HENDRICKS <i>Moderna, aromatizada con pepino europeo, acompañada de tónica.</i>	66.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

CÓCTELES DE AUTOR

BUCANERO *Ron brasilero homogenizado con all spice y puré de maracuyá* **38.000**

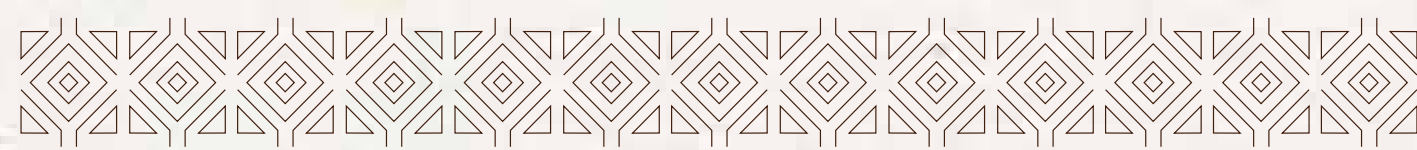
TUCAN *Mezcla de ron blanco y ginebra, con notas dulces y cítricas de frutos rojos terminado con prosecco* **38.000**

KALAMARÍ *Mezcla de vodka y aperol con infusiones tropicales de corozo y flor de Jamaica terminado con espuma de cava* **38.000**

MACONDO *Fresca mezcla de ginebra agitada con mermelada de piña y cardamomo* **38.000**

MULATA *Ron de origen cartagenero mezclado con notas ahumadas de mezcal, angostura de café y chocolate, terminado con dulce artesanal de coco* **38.000**

REY DE GALLINAZOS *Tequila reposado homogenizado con cordial de mandarina, notas cítricas de limón, terminado con reducción de vino tinto* **38.000**



CERVEZAS NACIONALES

Club Colombia Dorada, Roja, Negra
Aguila, Aguila Light, Aguila Cero **16.000**



CERVEZAS INTERNACIONALES

Corona, Stella Artois, Budweiser **20.000**

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas	10.000
Agua Manantial con o sin gas 600ml	10.000
Agua San Pellegrino 505 ml	20.000
Agua San Pellegrino 750 ml	31.000
Red Bull	17.000
Monster	19.000
Té helado Hyatt	14.000
Jugos naturales	15.000
Limonada	14.000
Limonada de hierbabuena, cerezada, pepino	16.000
Limonada de coco	20.000

*PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.*



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

VINOS

VINOS POR COPAS

RESERVADO SANTA CAROLINA Sauvignon Blanc, CHILE	38.000
RESERVADO SANTA CAROLINA Merlot, CHILE	38.000
RESERVADO SANTA CAROLINA Carmenere, CHILE	38.000
RESERVADO Rosé, CHILE	38.000
VALDIVIESO Brut, CHILE	38.000



ESPUMANTES Y CHAMPAGNES

TRIBU Rose, ARGENTINA	200.000
VALDIVIESO Brut, CHILE	200.000
JUVE CAMPS BRUT ROSE Pinot Noir, PENEDES, ESPAÑA	275.000
JUVE CAMPS CINTA PURPURA Pinot Noir, PENEDES, ESPAÑA	275.000
DOM PERIGNON Pinot Noir · Chardonnay CHAMPAGNE, FRANCIA	2.090.000
MOËT CHANDON CHAMPAGNE, FRANCIA	950.000
VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE, FRANCIA	978.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

BLANCOS

ALTAS CUMBRES

Torrentés, CAFAYATE, ARGENTINA 190.000

TEIA, BY LAGARDE

Torrentés, ARGENTINA 190.000

ENATE

Chardonnay, SOMONTANO, ESPAÑA 298.000

SANTIAGO RUIZ RIAX BAIXAS

ALBARIÑO ESPAÑA 350.000

RESERVADO SANTA CAROLINA

Sauvignon Blanc, CHILE 190.000

CATENA

Chardonnay, MENDOZA, ARGENTINA 275.000

CATENA ALTA

Chardonnay, MENDOZA, ARGENTINA 570.000

ZACCAGNINI

Bombino Bianco · Chardonnay ABRUZZO, ITALIA 231.000

CASA LAPOSTOLLE

Chardonnay, RAPEL, CHILE 220.000

AMARAL

Sauvignon Blanc, LEYDA, CHILE 231.000

AMARAL

Chardonnay, LEYDA, CHILE 231.000



TINTOS

SANTA ROSA

Malbec, ARGENTINA 190.000

SANTA ROSA

Merlot, ARGENTINA 190.000

RESERVADO SANTA CAROLINA

Merlot, CHILE 190.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

RESERVADO SANTA CAROLINA

Carmenere, CHILE

190.000

EMILIO MORO

Tempranillo, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

298.000

FAMILIA ZUCCARDI

Cabernet Sauvignon, ARGENTINA

290.000

ALMA NEGRA

Bonarda, MENDOZA, ARGENTINA

330.000

FAMILIA ZUCCARDI

Malbec, MENDOZA, ARGENTINA

290.000

EL ENEMIGO

Malbec, MENDOZA, ARGENTINA

390.000

ANGÉLICA ZAPATA

Malbec, MENDOZA, ARGENTINA

627.000

NICOLÁS CATENA

Malbec, MENDOZA, ARGENTINA

1.100.000

CONDESA DE LEGANZA

Tempranillo, TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA

190.000

ZACCAGNINI

Montepulciano, ABRUZZO, ITALIA

231.000

VOLCANES

Carmenere, RAPEL, CHILE

190.000

CASA LAPOSTOLLE

Merlot, RAPEL, CHILE

240.000

CASA LAPOSTOLLE

Cabernet Sauvignon, RAPEL, CHILE

240.000

MONTES

Merlot, RAPEL, CHILE

210.000

VAGABUNDO

Pinot Noir, VALLE CENTRAL, CHILE

210.000

MONTES ALPHA

Shiraz, RAPEL, CHILE

370.000

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.
INCLUYE EL 8% DE INC, NO INCLUYE PROPINA SUGERIDA 10%.



VOLVER AL INICIO
DE LA CARTA

ROSSE

CASTALL DÁGE FRAGMENTS ROSE

Merlot, PENEDES, ESPAÑA

190.000

RESERVADO SANTA CAROLINA

Rosé, CHILE

190.000

MUGA

Rosé, CHILE

298.000

MONTES CHERUB

Shiraz, COLCHAGUA, CHILE

231.000

CONDESA DE LEGANZA

Tempranillo, TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA

190.000



VINOS DULCES

glass

TAYLORS SELECT RESERVE

Touriga · Uvas tradicionales
DOURO, PORTUGAL

28.000

TAYLORS FINE WHITE

Arinto · Boal (semillón) · Codega Esgana
Cão · Folgasão · Gouveio · Viosinho
and Rabigato varieties, DOURO, PORTUGAL

28.000

LH LATE HARVEST INDOMITA

SAUVIGNON BLANC, CHILE

28.000