

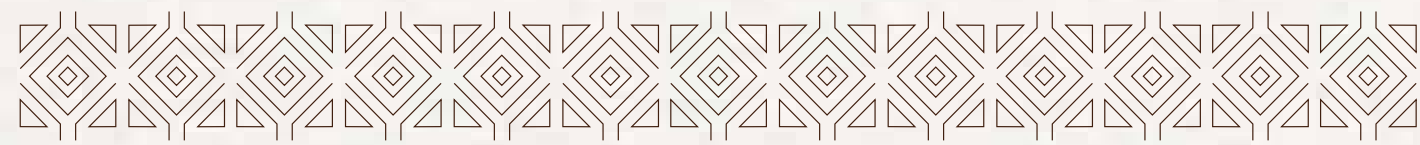
**MENÚ**



**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.

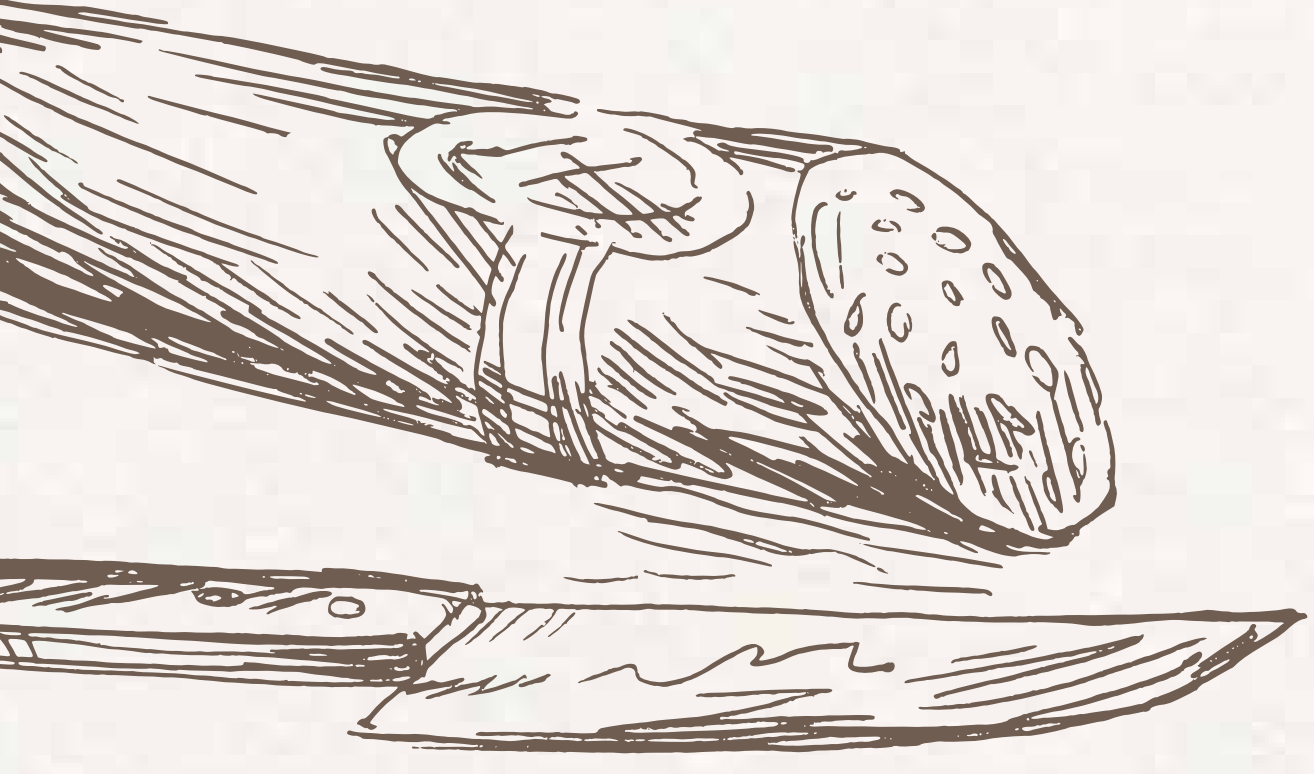
**Nuestro Menú Kokaú**; por todo lo anterior mencionado, está basado en el respeto al acervo cultural y a la búsqueda de un legado que perdure en el tiempo. Se respetará y honrará lo tradicional para recrearlo con una impronta moderna, desafiante y de apertura a catadores locales y extranjeros. Por medio 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

## PARA PICAR

### JAMONES Y QUESOS REGIONALES PARA COMPARTIR

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

**45.000**

### BERENJENAS CRISPY

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

**18.000**

### SÁNDWICH DE JAMÓN SERRANO TRUFADO

Pan fino, mantequilla de pesto, jamón serrano, queso Brie con esencia de trufa y chips de yuca

**35.000**

### CHICKEN & WAFFLES

Pollo rebozado crispy, waffles de papa al romero y salsa BBQ

**28.000**

### CARIMAÑOLAS

Trío de carimañolas rellenas de queso costeño y ají de berenjena servidas con suero de cebollino

**28.000**

### EMPANADA DE PIPIÁN

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

**28.000**

— *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 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.



VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

### **ROLL DE SETAS Y ESPINACA**

Rótolo de espinaca, duxelle de hongos, Mornay de manchego, mozzarella y parmesano gratinado

**32.000**

### **CHICHARRÓN CON PATACÓN DE YUCA**

Chicharroncitos en polvo de provenzal, yuca crocante, ají pique de aguacate y típico suero costeño

**38.000**

### **BOCADILLO PORK BELLY**

Sándwich de panceta de cerdo laqueada en tonkatsu de tamarindo, serpentinas de zanahoria cru y cilantro

**32.000**

### **PESCADITOS FRITOS**

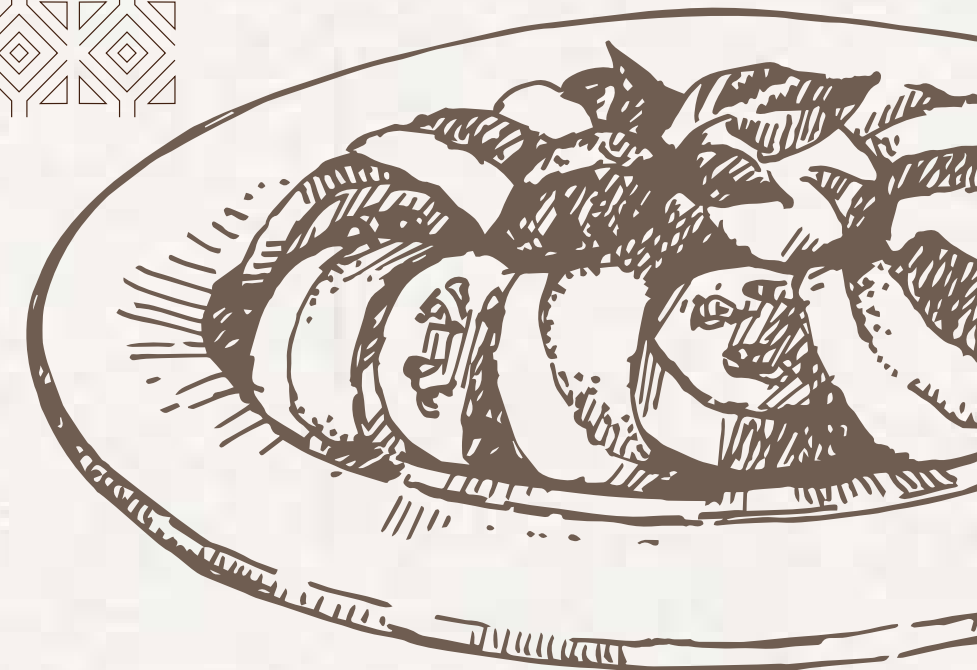
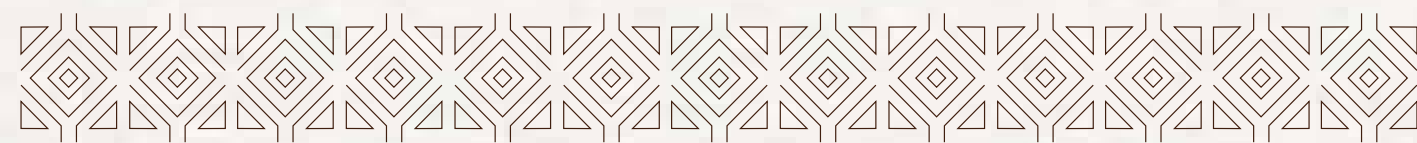
Fingers de pescado marinado en miso, crocante de wonton frito, salsa brava y mayonesa de limón

**30.000**

### **CALAMAR Y CAMARÓN**

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

**35.000**



## **ENTRADAS**

### **MOTE DE QUESO Y LECHE DE COCO**

Crema de ñame, suero costeño con polvo de cebollas deshidratadas y pimentón de la Vera

**28.000**

### **TEXTURAS DE VEGETALES**

Mix de verdes, vegetales semi deshidratados en melaza de jengibre y flor de Jamaica, spray de oliva limón dressing

**28.000**

— *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 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.





VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

## CAPRESE ESPECIAL

Ensalada de tomates frescos, burrata de búfala local, pesto especial de marañón tostado y espuma de sofrito de mora  
**38.000**



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  
**42.000**

## MONTADITO DE ATÚN ROJO

Atún, tapioca en ponzu de azúcar de caña y ron, pico de gallo con mango, coral de clorofila y alioli de coco  
**42.000**

## CARPACCIO DE PULPO

Pulpo laminado en suave salsa de olivo Kalamata, palmitos tatemados, mousse de pimentón rojo y oblea de maíz  
**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  
**60.000**

— *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 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.



VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

### **RABO DE RES**

Carne cocida 36h en salsa de vino y flor de Jamaica, chipá de maíz con queso sabana y cracker de setas

**65.000**

### **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

**75.000**

### **NEW YORK STEAK**

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

**110.000**

### **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

**65.000**

### **FILETE DE SALMÓN**

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

**65.000**

### **PESCADO FRITO**

Tronco y colita de pescado del día frito, arroz de coco titoté, chips de plátano, cebolla encurtida, biscocho de cilantro, mayonesa cítrica y limón rostizado

**65.000**

### **CAZUELA DE MARISCOS**

Calamar, camarón, mejillones y langostinos cocidos en bisque de langosta encocado, arroz de frijol diablito con coco y espuma de banano verde

**70.000**

— *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 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.





VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

### ARROZ MAR Y TIERRA CON FRIJOL MANGO 🌱

Calamar, camarón, mejillones y langostinos, guisados en tomates, ajíes y coco; chicharroncitos de cerdo crocante, arroz con frijol mango y chips de plátano

**65.000**

### RISOTTO VEGGIE DE ZAPALLO Y AGUACATE 🌱🌱

Arroz Arborio con zapallo y aguacate emulsionado en leche de coco, tomates cherry, queso tatemado y crocante de quinoa

**48.000**

### FETTUCCINE ARTESANAL 🌱

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

**52.000**



## ADICIONALES

Ensaladilla fresca  
**12.000**

Arroz blanco  
**6.000**

Arroz con coco  
**12.000**

Papas fritas  
**6.000**

Puré de papa  
**12.000**

Puré de plátano verde  
**10.000**

Chips  
**12.000**



— *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 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.



VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

## POSTRES

### **COSTEÑO**

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

**22.000**

### **MILHOJAS PAISA**

Láminas crocantes de hojaldre de café rellenas de arequipe y crema pastelera con uchucas maceradas en ron de Medellín

**21.000**

### **CUNDIBOYACENSE**

Pie de brevas con manjar blanco, láminas de turrón y maní, esferificaciones de agraz silvestre

**18.500**

### **VALLUNA**

Torta de almojábana, cremoso de maracuyá, crumble de macadamia y helado de bananito paso

**21.000**

### **LLANERA VEGANA**

Sopa fría de mandarina, pudín de maíz, caviar de panela y helado de vainilla vegano

**21.000**

### **DEGUSTACIÓN DE TENTACIONES**

Te invitamos a disfrutar de nuestra selección de dulces tentaciones

**39.000**

### **COPA HELADA\***

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

**21.000**

\* 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 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.





VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

# BEBIDAS

## GINEBRAS

	<i>botella</i>	<i>2 oz</i>
London N1	<b>490.000</b>	<b>41.000</b>
Beefeater	<b>290.000</b>	<b>30.000</b>
Beefeater 24	<b>470.000</b>	<b>40.000</b>
Bulldog	<b>380.000</b>	<b>32.000</b>
Tanqueray Ten	<b>500.000</b>	<b>42.000</b>
Hendricks	<b>480.000</b>	<b>40.000</b>
Bombay	<b>330.000</b>	<b>26.000</b>

## VODKA

Absolut	<b>320.000</b>	<b>26.000</b>
Ketel One	<b>299.000</b>	<b>28.000</b>
Grey Goose	<b>450.000</b>	<b>38.000</b>
Finlandia	<b>190.000</b>	<b>15.000</b>

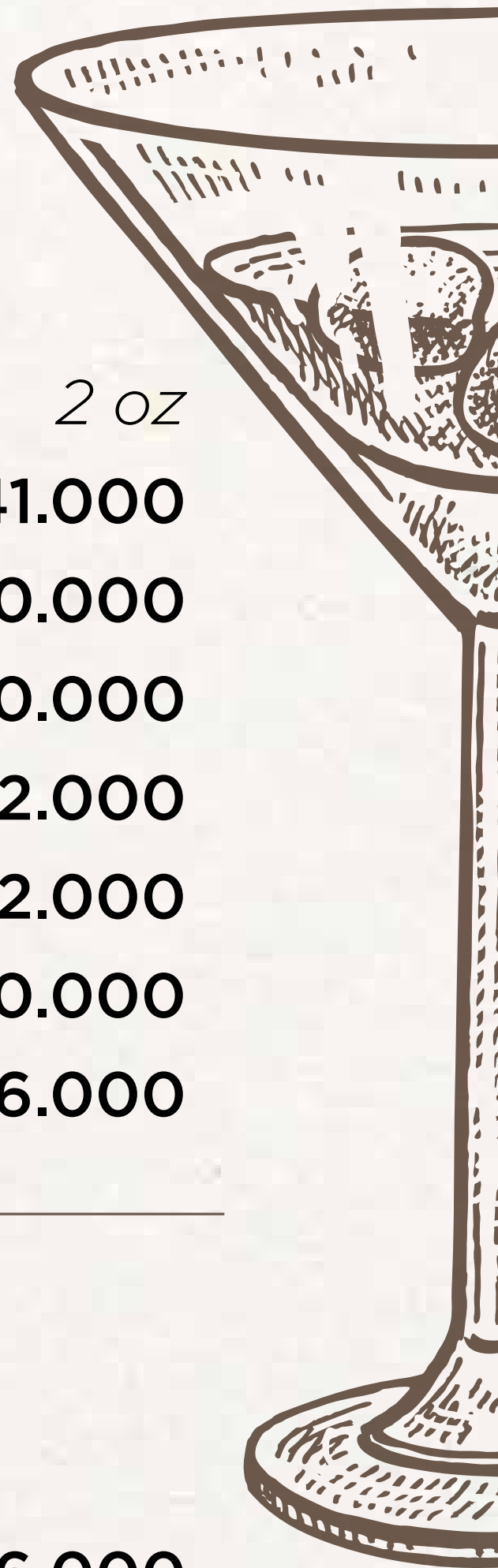
## TEQUILA & Mezcal

Don Julio Reposado	<b>430.000</b>	<b>40.000</b>
Don Julio Blanco	<b>430.000</b>	<b>40.000</b>
Don Julio Añejo	<b>480.000</b>	<b>45.000</b>
Monte Lobos	<b>430.000</b>	<b>40.000</b>
Olmecca Blanco	<b>280.000</b>	<b>24.000</b>
Olmecca Reposado	<b>280.000</b>	<b>24.000</b>

## RON

Hechicera	<b>416.000</b>	<b>35.000</b>
Parce	<b>500.000</b>	<b>46.000</b>
Havana Especial	<b>190.000</b>	<b>17.000</b>
Havana 3 años	<b>190.000</b>	<b>17.000</b>
Bacardi Carta Blanca	<b>190.000</b>	<b>17.000</b>
Appleton State X/V	<b>250.000</b>	<b>23.000</b>
Zacapa 23 años	<b>470.000</b>	<b>40.000</b>

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.  
INCLUYE EL 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.





VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

Dictador 12 años	<b>420.000</b>	<b>35.000</b>
Dictador 20 años	<b>500.000</b>	<b>46.000</b>

---

## WHISKY

Glenlivet	<b>380.000</b>	<b>32.000</b>
Glenlivet 18 años	<b>850.000</b>	<b>74.000</b>
Chivas 12	<b>310.000</b>	<b>27.000</b>
JW Red Label	<b>150.000</b>	<b>15.000</b>
JW Black Label	<b>320.000</b>	<b>29.000</b>
JW Blue Label	<b>2.260.000</b>	<b>195.000</b>
Buchanan's Master	<b>370.000</b>	<b>31.000</b>
Buchanan's Deluxe	<b>320.000</b>	<b>28.000</b>
Buchanan's 18 años	<b>750.000</b>	<b>65.000</b>
Old Parr 12	<b>310.000</b>	<b>27.000</b>
Macallan 12	<b>500.000</b>	<b>44.000</b>
Dalwhinnie	<b>520.000</b>	<b>43.000</b>
Jack Daniel's	<b>300.000</b>	<b>25.000</b>
Jameson	<b>230.000</b>	<b>20.000</b>

---

## VINOS BLANCOS Y ESPUMANTES

	<i>copa</i>	<i>botella</i>
Argento Chardonnay	<b>37.000</b>	<b>155.000</b>
Argento Sauvignon Blanc	<b>37.000</b>	<b>155.000</b>
Concha y Toro Brut	<b>40.000</b>	<b>200.000</b>

---

## VINOS ROSADOS

Argento Malbec Rosé	<b>37.000</b>	<b>155.000</b>
---------------------	---------------	----------------

---

## VINOS TINTOS

Argento Cabernet	<b>37.000</b>	<b>150.000</b>
Argento Malbec	<b>37.000</b>	<b>150.000</b>





VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

## COCTELERÍA CLÁSICA

Aperol Spritz	30.000
Bloody Mary	30.000
Caipiriña	30.000
Caipiroska	30.000
Cuba Libre	28.000
Daiquiri	30.000
Long Island ice tea	45.000
Margarita	30.000
Piña Colada	30.000
Mojito Cubano	30.000
Virgin Cocktail	18.000

---

## GIN & TONIC

**BEEFEATER** *Seca y clásica, aromatizada con piel de limón, acompañada de tónica.* **37.000**

**BOMBAY** *Clásica inglesa, aromatizada con piel de limón y lima, acompañada de tónica.* **39.000**

**BULLDOG** *Potente con picante final, aromatizada con piel de limón y pimienta negra, acompañada de tónica.* **45.000**

**HENDRICKS** *Moderna, aromatizada con pepino europeo, acompañada de tónica.* **46.000**

**TANQUERAY** *Cítrica, aromatizada con piel de limón y naranja, acompañada de tónica.* **46.000**

---

## CÓCTELES DE AUTOR

**BUCANERO** *Ron brasilero homogenizado con all spice y puré de maracuyá* **33.000**

**TUCAN** *Mezcla de ron blanco y ginebra, con notas dulces y cítricas de frutos rojos terminado con prosecco* **33.000**

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.  
INCLUYE EL 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.





VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

**KALAMARÍ** Mezcla de vodka y aperol con infusiones tropicales de corozo y flor de Jamaica terminado con espuma de cava **33.000**

**MACONDO** Fresca mezcla de ginebra agitada con mermelada de piña y cardamomo **33.000**

**MULATA** Ron de origen cartagenero mezclado con notas ahumadas de mezcal, angostura de café y chocolate, terminado con dulce artesanal de coco **33.000**

**REY DE GALLINAZOS** Tequila reposado homogenizado con cordial de mandarina, notas cítricas de limón, terminado con reducción de vino tinto **33.000**

---

## CERVEZAS NACIONALES

Club Colombia Dorada, Roja, Negra  
Aguila, Aguila Light, Aguila Cero **15.000**

---

## CERVEZAS INTERNACIONALES

Corona, Stella Artois, Budweiser **18.000**

---

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas	<b>10.000</b>
Agua Manantial con o sin gas 600ml	<b>10.000</b>
Agua San Pellegrino 505 ml	<b>19.500</b>
Agua San Pellegrino 750 ml	<b>29.000</b>
Red Bull	<b>16.000</b>
Monster	<b>16.000</b>
Té helado Hyatt	<b>14.000</b>
Jugos naturales	<b>15.000</b>
Limonada	<b>14.000</b>
Limonada de hierbabuena, cerezada, pepino	<b>15.000</b>
Limonada de coco	<b>18.000</b>





VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

# VINOS

## VINOS POR COPAS

### ARGENTO

Sauvignon Blanc, MENDOZA, ARGENTINA 37.000

### ARGENTO

Cabernet, MENDOZA, ARGENTINA 37.000

### ARGENTO

Malbec Rosé, MENDOZA, ARGENTINA 37.000

### CONCHA Y TORO

Extra Brut, VALLE CENTRAL, CHILE 40.000

---

## ESPUMANTES Y CHAMPAGNES

### CONCHA Y TORO

Extra Brut, VALLE CENTRAL, CHILE 200.000

### JUVE CAMPS BRUT ROSE

Pinot Noir, PENEDES, ESPAÑA 250.000

### MASCHIO PROSECO EXTRA DRY

Glera, TREVISO, ITALIA 250.000

### ANNE MARIE CASTELL

#### D'AGE BRUT NATURE

Xarel·lo · Macabeo · Parellada, ESPAÑA 210.000

### DOM PERIGNON

Pinot Noir · Chardonnay  
CHAMPAGNE, FRANCIA 1.900.000

### MOËT CHANDON

CHAMPAGNE, FRANCIA 1.160.000

### VEUVE CLICQUOT

CHAMPAGNE, FRANCIA 1.190.000



VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

## BLANCOS

### ALTAS CUMBRES

Torrentés, CAFAYATE, ARGENTINA 130.000

### ARGENTO

Chardonnay, MENDOZA, ARGENTINA 155.000

### CATENA

Chardonnay, MENDOZA, ARGENTINA 210.000

### ZACCAGNINI

Bombino Bianco · Chardonnay  
ABRUZZO, ITALIA 210.000

### ROUQUETS

Chardonnay, LANGUEDOC, FRANCIA 150.000

### MONTES

Sauvignon Blanc, CASA BLANCA, CHILE 150.000

### CASA LAPOSTOLLE

Chardonnay, RAPEL, CHILE 170.000

### AMARAL

Sauvignon Blanc, LEYDA, CHILE 210.000

### ARGENTO

Sauvignon Blanc, MENDOZA, ARGENTINA 155.000

## TINTOS

### ALTO LAS HORMIGAS

Malbec, MENDOZA, ARGENTINA 200.000

### ARGENTO

Cabernet Sauvignon, ARGENTINA 150.000

### FAMILIA ZUCCARDI

Cabernet Sauvignon, ARGENTINA 190.000

### CATENA

Cabernet Franc, MENDOZA, ARGENTINA 200.000

### ALMA NEGRA

Bonarda, MENDOZA, ARGENTINA 215.000





VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

### **FAMILIA ZUCCARDI**

Malbec, MENDOZA, ARGENTINA

**190.000**

### **EL ENEMIGO**

Malbec, MENDOZA, ARGENTINA

**350.000**

### **ANGÉLICA ZAPATA**

Malbec, MENDOZA, ARGENTINA

**570.000**

### **CLINE ANCIENT**

Zinfandel, CALIFORNIA, EEUU

**350.000**

### **PAGOS DE CIRSUS OAK EGED**

Tempranillo, NAVARRA, ESPAÑA

**150.000**

### **VIÑA VILANO**

Tempranillo, RIVERA DEL DUERO, ESPAÑA

**145.000**

### **CONDESA DE LEGANZA**

Tempranillo, TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA

**145.000**

### **ZACCAGNINI**

Montepulciano, ABRUZZO, ITALIA

**210.000**

### **VOLCANES**

Carmenere, RAPEL, CHILE

**145.000**

### **COSTA VERA**

Pinot Noir, CASA BLANCA, CHILE

**145.000**

### **PEREZ CRUZ LIMITED EDITION**

Carmenere, MAIPO, CHILE

**280.000**

### **CASA LAPOSTOLLE**

Merlot, RAPEL, CHILE

**190.000**

### **MONTES**

Merlot, RAPEL, CHILE

**150.000**

### **MONTES ALPHA**

Shiraz, RAPEL, CHILE

**280.000**

---

## **ROSSE**

### **CASTAEL D AGE FRAGMENTS ROSAT**

Merlot, PENEDES, ESPAÑA

**170.000**

### **ARGENTO**

Malbec Rosé, MENDOZA, ARGENTINA

**155.000**

PRECIOS EN PESOS COLOMBIANOS.  
INCLUYE EL 10% DE INC, 10% DE SERVICIO NO INCLUIDO.



VOLVER AL INICIO  
DE LA CARTA

### **MONTES CHERUB**

Shiraz, COLCHAGUA, CHILE

**210.000**

### **CONDESA DE LEGANZA**

Tempranillo, TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA

**130.000**

---

## **VINOS DULCES**

### **TAYLORS SELECT RESERVE**

Touriga · Uvas tradicionales  
DOURO, PORTUGAL

**25.000**

### **TAYLORS FINE WHITE**

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

**25.000**