

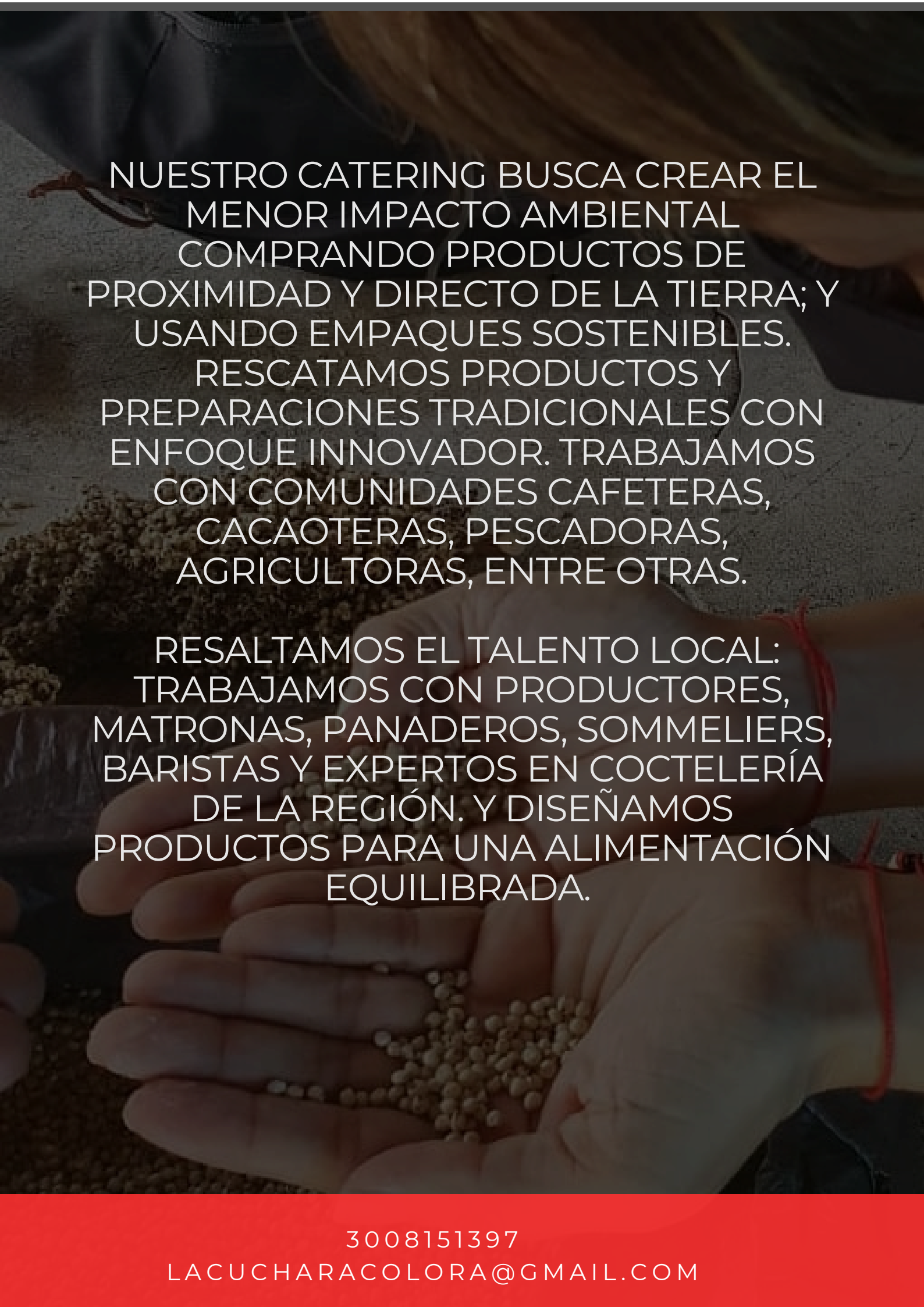
@la
cuchara
colorá

MESA DE SAL Y
DULCE

LA CUCHARA
COLORÁ

CATERING

@LACUCHARACOLORA

A close-up photograph of a person's hands, with a red string tied around the right wrist, holding a small amount of light-colored coffee beans. Below the hands is a large pile of the same beans. The background is dark and out of focus.

NUESTRO CATERING BUSCA CREAR EL
MENOR IMPACTO AMBIENTAL
COMPRANDO PRODUCTOS DE
PROXIMIDAD Y DIRECTO DE LA TIERRA; Y
USANDO EMPAQUES SOSTENIBLES.

RESCATAMOS PRODUCTOS Y
PREPARACIONES TRADICIONALES CON
ENFOQUE INNOVADOR. TRABAJAMOS
CON COMUNIDADES CAFETERAS,
CACAOTERAS, PESCADORAS,
AGRICULTORAS, ENTRE OTRAS.

RESALTAMOS EL TALENTO LOCAL:
TRABAJAMOS CON PRODUCTORES,
MATRONAS, PANADEROS, SOMMELIERS,
BARISTAS Y EXPERTOS EN COCTELERÍA
DE LA REGIÓN. Y DISEÑAMOS
PRODUCTOS PARA UNA ALIMENTACIÓN
EQUILIBRADA.

3008151397

LACUCHARACOLORA@GMAIL.COM

LA CUCHARA COLORÁ

2024



SHOT DE CAYEYE MAJADO DE
GUINEO VERDE CON HOGAO,
TÁRTARA DE SUERO,
CEBOLLITAS ACEVICHADAS,
QUESO EN POLVO

CAYEYE

\$6.000 CANAPÉ 50 GRAMOS
\$15.000 PERSONAL 180 GRAMOS



EN SHOT CON O SIN
CHICHARRÓN. MAJADO DE
PLÁTANO MADURO CON HOGAO
Y BERENJENA

BORONÍA

CANAPÉ \$8.000 UNIDAD
\$14.000 PORCIÓN PERSONAL
OPCIÓN ALMUERZO O CENA \$28.000



BOCADILLO CON QUESO DE
CABRA ORGÁNICO
BUTIFARRA Y BOLLO DE YUCA
CON CECICHE

BOCADILLO Y QUESO

\$5000 UNIDAD

LA CUCHARA COLORÁ

2024



BOLONES DE PLATANO
MADUROS RELLENOS DE QUESO
O CHICHARRÓN

BOLONES DE PLÁTANO

\$4.000 CANAPÉ 50 GRAMOS
\$6.000 PERSONAL



EMPANADITAS DE IGLESIA DE
MAÍZ AMARILLO RELLENAS DE
POLLO O QUESO

EMPANADITAS

25 UNIDADES \$32.000



BOLITAS DE TAMARINDO

BOLITAS DE TAMARINDO

\$2000 UNIDAD

LA CUCHARA COLORÁ

2024



AREPITAS DE MILLO CON
HOGAO Y QUESO

AREPAS DE MILLO

MINIAREPITAS DE MILLO \$4.000
AREPAS DE MILLO \$12.000



AREPAS CON ANÍS, RELLENAS
DE QUESO

AREPA DULCE

UNIDAD MINI \$3.000
PERSONAL \$6.000



BOLITAS DE TAMARINDO

COCADAS SURTIDAS

MINI \$2.500 GRANDES
\$3.500

G
Z
I
R
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2024



POLLO GRILLÉ EN SALSA DE SOJA TRAÍDA DE LA COLONIA JAPONESA DEL VALLE DEL CAUCA CON BOLLO DE AJÍ TOPITO HECHO EN CASA

POLLO GRILLÉ

\$7.000 CANAPÉ 70 GRAMOS
\$12.000 PERSONAL 130 GRAMOS



LASAGNA DE POLLO O CERDO MOLIDOS, O VEGETARIANA, HECHA CON ORÉGANO Y ALBAHACA DE MONTES DE MARÍA, BECHAMEL DE COCO, SASLA CRIOLLA Y SUERO DE ALBAHACA

LASAGNA

CANAPÉ 8 ONZAS \$12.000 UNIDAD
\$26.000 PORCIÓN PERSONAL 16 ONZAS



DE JAMÓN Y QUESO EN SALSA DE PIZZA. DE ESPINACA. HAWAIANO. POLLO CON PAPA Y VERDURAS. GRANDE 11 CMS PREGUNTAR POR MÁS SABORES

PASTELITOS

\$6.000
GRANDE

G
Z
I
R
E
T
A
C



EN SALSA DE MARAÑÓN,
CULTIVADO EN SANTO TOMÁS
CON CASABE O BOLLO HECHO
EN CASA

CHUZO DE POLLO

\$8.000 CANAPÉ 60 GRAMOS
\$17.000 PERSONAL 140 GRAMOS



WRAPS O SANDWICH CON PAN
ARTESANAL DE AJÍ TOPITO
CONFITADO. RELLENO DE
POLLO EN SALSA TÁRTARA,
PIMENTONES AHUMADOS Y
LECHUGAS

SANDWICHES CON POLLO

\$16.000 PORCIÓN PERSONAL
19.000 CON CHIPS DE PLÁTANO



COSTILLITAS EN BBQ DE
TAMARINDO HECHA DESDE
CERO EN CASA, YUCA Y
ENSALADA DE PIMENTONES Y
BERENJENAS AHUMADAS. 160
GRAMOS

COSTILLITAS BBQ

\$25.000
\$23.000 SIN ENSALADA

G
Z
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2024



- BOLLO DE AHUYAMA RELLENO DE QUESO
- DE AJÍ TOPITO RELLENO DE CHICHARRÓN
- DE MAZORCA RELLENO DE BOCADILLO DE MARAÑÓN Y QUESO
- BOLLO DE YUCA CON COCO
- BOLLO E MAZORCA CON QUESO

BOLLOS RELLENOS

\$10.000 130 GRAMOS CON SALSAS



PAN ARTESANAL RELLENO DE HOGAO Y QUESO COSTEÑO

PAN DE HOGAO

\$6.500



A ESCOGER: CON GUACAMOLE
CON HOGAO CON QUESO
CON POLLO EN SALSA DE MARAÑÓN
CON CEVICHE DE BUTI
CON COSTILLITAS BBQ

3 CANASTICAS DE PATAcón

\$18.000 EL TRÍO

G
Z
I
R
E
T
A
C



HECHO CON HARINA DE AVENA
O DE ARROZ

MUFFIN DE QUESO COSTEÑO

MUFFIN \$4.000 DECORADO \$5.000
TORTA 8 ONZAS \$8.500



LASAGNA DE POLLO

MUFFIN DE YUCA

MUFFIN \$4.000
TORTA 8 ONZAS \$8.500



HECHO CON CACAO DE MONTES
DE MARÍA, BOLÍVAR. Y HARINA
DE AVENA O ARROZ

BROWNIE

MUFFIN \$4.000
TORTA 8 ONZAS \$8.500

G
Z
I
R
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



CON COSTRA DE QUESO
COSTEÑO

TARTELETA DE MAÍZ VICHE

\$12.000



CON QUESO COSTEÑO Y
BOCADILLO DE MARAÑÓN

TORTA DE PLÁTANO

MUFFIN \$4.000
TORTA 8 ONZAS \$6.500



SANDWICH CON PAN ARTESANAL
DE AJÍ TOPITO CONFITADO.
RELLENO DE BONDIOLA EN BBQ
TAMARINDO O CARTAGENERA,
QUESO Y LECHUGA

SANDWICH DE BONDIOLA

\$18.000 PERSONAL

G
Z
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



HECHO CON POSTA DE CERDO Y
CON PAN O CASABE

RAVIOLI DE POSTA CARTAGENERA

\$10.000 CANAPÉ 4 UNIDADES
\$28.000 PLATO PERSONAL



RELLENO DE AHUYAMA
CONFITADA CON QUESO FETA
HECHO EN CASA Y MARAÑONES
ORGÁNICOS

RAVIOLI DE AHUYAMA

\$10.000 CANAPÉ 4 UNIDADES
\$28.000 PLATO PERSONAL



HUMMUS DE FRIJOL
CABECITANEGRA DE MONTES
DE MARÍA O GARBANZOS CON
POLLO EN ESPECIAS

HUMMUS CON POLLO

\$50.000 PARA 15
PERSONAS

LA CUCHARA COLORÁ

2024



SERVIDO CON BOLLO DE YUCA,
O BOLLO LIMPIO, O CASABE

PATÉ DE BUTIFARRA

\$25.000 230 GRAMOS DE PATÉ
O CANAPÉ \$4.000



GALLETAS HECHAS CON HARINA
DE AVENA O DE ARROZ,
HARINA DE COCA Y MIEL

GALLETAS DE COCA

4 UNIDADES A \$15.000



CON SUERO Y QUESO

MAZORQUITAS

\$4000 UNIDAD

G
Z
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



MINI SANDWICHES
RECTANGULARES, CUADRADOS
O CORAZÓN, CON QUESO DE
CABRA, Y JAMÓN ARTESANAL O
CON POLLO EN TÁRTARA DE
SUERO

MINI SANDWICHES

\$6000 UNIDAD
PERSONAL \$18.000



PINCHOS DE QUESO DE CABRA
ORGÁNICO CON TOMATES
CHERRY Y PESTO CON
ALBAHACAS CRIOLLAS

PINCHOS DE QUESO

\$4000 UNIDAD



MINI HALLACAS DE MAÍZ AMARILLO
RELLENAS DE POLLO Y CERDO
CONDIMENTADAS CON MISO
(CONDIMENTO JAPONÉS DE
FERMENTACIÓN) SERVIDAS CON
BROTE, FLORES COMESTIBLES,
CULTIVADAS EN PATIOS DE BARRIOS
POPULARES Y CEBOLLITAS
ACEVICHADAS
ESPECIAL: POSTA CARTAGENERA 7.000
MINI 15.000 GRANDE

HALLAQUITAS

\$6500 MINI 70 GRAMOS
\$14.000 PERSONAL 160 GRAMOS

G
Z
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



PINCHO, UN CHICHARRÓN, CON
BOLLO LIMPIO HECHO EN CASA
Y CHIMICHURRI

CHICHARRÓN CON BOLLO

\$5000 UNIDAD
PERSONAL 250 GRAMOS
\$25.000



COJÍN DE LECHONA CON ARROZ
AGROECOLÓGICO DE MONTES
DE MARÍA

COJÍN DE LECHONA

\$17.000 PERSONAL
CON SALSAS



DE POLLO CRUNCHY O CERDO CON
PAN ARTESANAL, TÁRTARA DE
SUERO, PEPINILLOS Y CEBOLLITA
CRUNCHY, TOCINETA, LECHUGA,
CON CHIPS DE PLÁTANO VERDE

HAMBURGUESITAS

\$8.000 MINI
\$28.000 GRANDE

G
Z
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2024



PERRITOS DEL COLOR ELEGIDO O PAN BLANCO, HECHOS DE MANERA ARTESANAL CON PRODUCTOS NATURALES. NUESTRA SALCHICHA ES HECHA POR LA PASIENNE Y NUESTRO RIPIO ES DE GUINEO VERDE, SALSAS HECHAS EN CASA

PERROS

\$8000 MINI \$17.000
PERSONAL



HOJITAS DE PARRA RELLANAS
DE MILLO CON CERDO Y
ESPECIAS ÁRABES.

PARRITAS

\$5000 UNIDAD



MINI CARIBAÑOLAS RELLENAS
DE QUESO. O POSTA
CARTAGENERA

CARIBAÑOLITAS

\$3000 MINI
\$6.000
UNIDAD

G
Z
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2024



DEDITOS CON MUCHO QUESO

DEDITOS

\$4000 MEDIANOS
\$5000 GRANDE



MINI PASTEL DE POLLO O
CERDO

PASTEL

\$7000 MINI
PASTEL PERSONAL \$16.000
POLLO O CERDO
\$18.000 COMBINADO



PINCHO DE UN CHORICITO
ARTESANALES SERVIDOS CON
BOLLO DE MAÍZ BLANCO Y AJÍ
TOPITO HECHO EN CASA

CHORICITOS

\$3500 PINCHO
\$12.000 PORCIÓN
PERSONAL 100 GRAMOS

@LACUCHARACOLORA

LA CUCHARA COLORÁ

2023



CANAPÉ DE FALSO ARROZ DE MILLO, ACHIOTADO, APASTELADO, CON GUANDÚ, CON CERDO GUISADO ENCIMA. (SIBARCO, PITAL DE MEGUA Y BARANOA) JUAN DE ACOSTA

MILLO CON CERDO

\$6000 MINI
\$21.000 PERSONAL



PAN DE BAO RELLENO DE CHICHARRÓN EN SALSA ARGIDULCE DE ACHIOTE Y CACAO CORONADO CON BROTES Y CEBOLLITAS ENCURTIDAS
BARANOA, SUAN

BAO CON CERDO

\$8000 UNIDAD



MINI EMPANADAS DE MILLO RELLENAS DE SALPICÓN DE PESCADO O POLLO O QUESO
JUAN DE ACOSTA Y LA PEÑA

EMPANADAS DE MILLO

\$3500 MINI
\$6.000 PERSONAL

@LACUCHARACOLORA

G
Z
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



BOLLO DE MAÍZ BLANCO CON
AJÍ TOPITO, RELLENO DE
BUTIFARRA, CHORIZO O
CHICHARRÓN, SOBRE TÁRTARA
DE SUERO, CON QUESO,
HOGAO, CEBOLLITAS CRUNCHY

RODAJA DE BOLLO

\$3500 UNIDAD
\$7.000 BOLLO ENTERO



CÓCTEL HECHO CON MALTEADA
DE YUCA, LECHE DE CABRA
ORGÁNICA Y RON BLANCO
TUBARÁ

CÓCTEL DE YUCA

\$13.000
UNIDAD



QUESO FRESCO DE CABRA CON
MERMELADA DE MANGO, DE
CIRUELA Y MARAÑONES
TUBARÁ, CAMPECHE Y SANTO
TOMÁS

QUESO CON MERMELADA

\$60.000

LA CUCHARA COLORÁ

2023



UNTABLE DE GARBANZO O
FRIJOL CABECITANEGRA CON
EBRENJENA AHUMADA SERVIDO
CON CASABE

SIBARCO

UNTABLE DE FRIJOL

\$60.000 30
PERSONAS



BOLLO DE MAÍZ BLANCO CON
AJÍ TOPITO, RELLENO DE
BUTIFARRA, CHORIZO O
CHICHARRÓN, SOBRE TÁRTARA
DE SUERO, CON QUESO,
HOGAO, CEBOLLITAS CRUNCHY

BOLLO ENTERO

\$7000 UNIDAD



ALBÓNDIGAS DE MOJARRA O LEBRANCHE
SOBRE CAMA DE CREMOSO DE YUCA CON
ÑAME Y BERENJENA AHUMADA, CON
SALSA ENCOCADADA CON PLANTAS DEL
MERCADO Y CORONADO CON SALSA DE
AGUACATE, FLORES COMESTIBLES DE LA
REGIÓN Y AJONJOLÍ. UNA APOLOGÍA A
LAS MUJERES DEL MERCADO DE
COCINAN PESCADO CON YUCA PARA
CIENTOS DE PERSONAS CADA DÍA LA
PEÑA, MANATÍ, TUBARPA

ALBÓNDIGA DE PESCADO

\$6000 UNIDAD

LA CUCHARA COLORÁ

2023



QUIBBES DE MILLO RELLENOS
DE POLLO, CERDO O
BERENJENA AHUMADA. 90
GRAMOS

EL MILLO ES CULTIVADO EN
CHORRERA JUAN DE ACOSTA

QUIBBES DE MILLO

\$6.000
UNIDAD MINI
\$4.500



MINI AREPA DE HUEVO DE MAÍZ
O DE MILLO DULCE CON HUEVO
\$4.000



AREPA DE HUEVO

\$3000 MINI
\$6.500 PERSONAL



CANAPÉ DE CEVICHE DE
CHICHARRÓN. HECHO CON
MANGO, CEBOLLITAS,
PIMENTÓN Y SUERO COSTEÑO
BARANOA

CEVICHE DE CHICHARRÓN

\$9.000 MINI
\$25.000 PERSONAL



LA CUCHARA COLORÁ

2023



CUCHARADAS DE
TOTUMA LLENAS DE
PETO HECHO CON LECHE
DE CABRA DE TUBARÁ,
CORONADO CON COCO.
O PETOCAO HECHO CON
CACAO

REPELÓN, SUAN, TUBARÁ

PETOCAO O PETO

MINI \$3500
PERSONAL \$10.000



HOMENAJE AL PLATO DE LA
ZONA COSTERA DEL
ATLÁNTICO. TACO DE GUINEO
VERDE CON CROCANTE DE
PESCADO SOBRE GUACAMOLE Y
CORONADO CON PICADILLO DE
CEBOLLA, TOMATE, LIMÓN Y
CILANTRO

TACO DE PESCADO

\$8.000 POR
PERSONA



SHOT DE CEVICHE DE
BUTIFARRA CON MANGO,
ZANAHORÍA, MARAÑÓN
SOLEDAD Y SANTO TOMÁS

CEVICHE DE BUTIFARRA

\$5.000 CANAPÉ
\$15.000 PERSONAL

G
Z
I
R
E
T
A
C

OTROS VALORES

PREGUNTAR PRECIOS DE PLATOS MÁS GRANDES
POR INCLUIR. DECORACIÓN Y TRANSPORTE DE ACUERDO AL
LUGAR

ESTOS PRECIOS SE MANTIENEN DENTRO DE UN MES
CALENDARIO



QUÉ ES LA CUCHARA COLORÁ

ES UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DIVULGACIÓN, Y PEDAGOGÍA GASTRONÓMICA

Sustentado sobre cuatro pilares:

- Cocina local y de temporada
- Aprovechamiento y cuidado del Bosque Seco Tropical, nuestro mayor ecosistema terrestre en el Caribe colombiano
- Cocina de deshechos o descartes frente al Objetivo de Desarrollo Sostenible de Hambre Cero
- Nutrición, probiótica y cocina viva con fermentos

¡Nos encanta aprender juntos!

CÓMO LO HACEMOS

A través de talleres, catas, experiencias gastronómicas, en universidades, comunidades, empresas y en La Casa Colorá.

A través de caterings con sentido local empresariales, sociales, institucionales, familiares.

A través del mercadito de la cuchara que tiene productos locales

QUÉ ES LA CASA COLORÁ

ES UNA CASA OCULTA

Es un espacio físico donde mes a mes se diseñan catas, cenas, talleres con chefs locales, nacionales, e internacionales y diferentes experiencias gastronómicas privadas y públicas.

Lxs interesadxs se inscriben y 24 horas antes de la experiencia les llega un mensaje con las indicaciones de dónde queda La Casa Colorá

La Casa Colorá tiene como anfitriona a Diana Polo Lobo.

Estos eventos se realizan con la compañía de Jorge Ariza
@JazRecomienda y Primo Robles
@PrimoJrRobles



QUIÉN ES DIANA POLO

Comunicadora social y periodista. Máster en Dirección de comunicación empresarial de la Universidad Autónoma de Barcelona. Diplomado en cocina tradicional del Atlántico, Sabores y Saberes. Feliz creadora de contenido de la cuenta en Instagram @lacucharacolora.

Profesora de programas de cocina local en Universidades, talleres empresariales y talleres privados. Foodie. Tengo mi propio delivery y catering de comidas

@elmercaditodelacucharacolora Gestora y exploradora gastronómica. Gastroñoña, me gusta la investigación gastronómica y trabajo con biólogos en diferentes proyectos de la región. Productora de programas de televisión sobre gastronomía de la región. Entusiasta de las redes sociales online y offline, de la comunicación digital en general y amante de la gastronomía en particular.