

@la
cuchara
colorá

MESA DE SAL

LA CUCHARA
COLORÁ

CATERING

@LACUCHARACOLORA

A close-up photograph of a person's hands holding a small amount of coffee beans. The hands are positioned over a larger pile of coffee beans. The background is dark and slightly blurred, focusing attention on the hands and the beans. The text is overlaid on this image in white, bold, uppercase letters.

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,
CACAOERAS, 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

2023



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

CAYEYE

CANAPÉ 50 GRAMOS
PERSONAL 180 GRAMOS



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

BORONÍA

CANAPÉ UNIDAD
PORCIÓN PERSONAL
OPCIÓN ALMUERZO O CENA



BOCADILLO CON QUESO DE CABRA ORGÁNICO

BOCADILLO Y QUESO

UNIDAD

G
N
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



MINI SANDWICHS
RECTANGUALRES, CUADRADOS I
O CORAZÓN, CON QUESO DE
CABRA, Y JAMÓN ARTESANAL O
CON POLLO EN TÁRTARA DE
SUERO

MINI SANDWICHS

UNIDAD O
PERSONAL



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

PINCHOS DE QUESO

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

HALLAQUITAS

MINI 70 GRAMOS
PERSONAL 160 GRAMOS

G
N
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



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

CHICHARRÓN CON BOLLO

UNIDAD
PERSONAL 250 GRAMOS



MAZORQUITAS CON QUESO COSTEÑO EN POLVO Y TAHIN

MAZORQUITAS

UNIDAD, 1/3
DE MAZORCA



DE POLLO CRUNCHY CON PAN ARTESANAL DE ÑAME, TÁRTARA DE SUERO, PEPINILLOS Y CEBOLLITA CRUNCHY, CON CHIPS DE PLÁTANO VERDE

MINI HAMBURGUESITAS

UNIDAD

G
N
I
B
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



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

MINI PERROS

UNIDAD



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

PARRITAS

UNIDAD



MINI CARIBAÑOLAS RELLENAS DE QUESO

CARIBAÑOLITAS

UNIDAD

G
N
I
B
R
E
T
A
C

LA CUCHARA COLORÁ

2023



DEDITOS CON MUCHO QUESO
MEDIANA 3500
GRANDES 4000

DEDITOS

UNIDAD



MINI PASTEL DE POLLO O
CERDO

PASTEL

MINI
PASTEL PERSONA
O POLLO O CERDO
COMBINADO



INCHO DE UN CHORICITOS
ARTESANALES SEERVIDOS CON
BOLLO DE MAÍZ BLANCO Y AJÍ
TOPITO HECHO EN CASA

CHORICITOS

PINCHO O
PORCIÓN PERSONAL

G
N
I
B
E
A
C

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

MINI O
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

UNIDAD



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

EMPANADAS DE MILLO

MINI O
PERSONAL

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

UNIDAD O
BOLLO ENTERO



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

CÓCTEL DE YUCA

UNIDAD



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

QUESO CON MERMELADA

LA CUCHARA COLORÁ

2023



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

SIBARCO

UNTABLE DE FRIJOL

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

UNIDAD



ALBÓNDIGAS DE MOJARRA O LEBRANCHE
SOBRE CAMA DE CREMOSO DE YUCA CON
ÑAME Y BERENJENA AHUMADA, CON
SALSA ENCOCADA 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

UNIDAD

LA CUCHARA COLORÁ

2023



QUIBBES HECHOS POR LA SEÑORA EDUARDA MADERA DE PIOJÓ, HECHOS CON MILLO Y RELLENOS DE CERDO, RES O BERENJENA

JUAN DE ACOSTA Y PIOJÓ

QUIBBES DE MILLO

UNIDAD



MINI AREPA DE HUEVO DE MAÍZ O MINI AREPA DE MILLO DULCE CON HUEVO

AREPA DE HUEVO

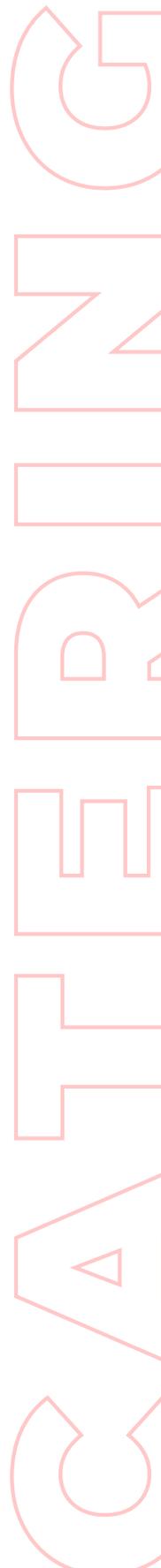
MINI O PERSONAL



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

CEVICHE DE CHICHARRÓN

MINI O PERSONAL



LA CUCHARA COLORÁ

2023

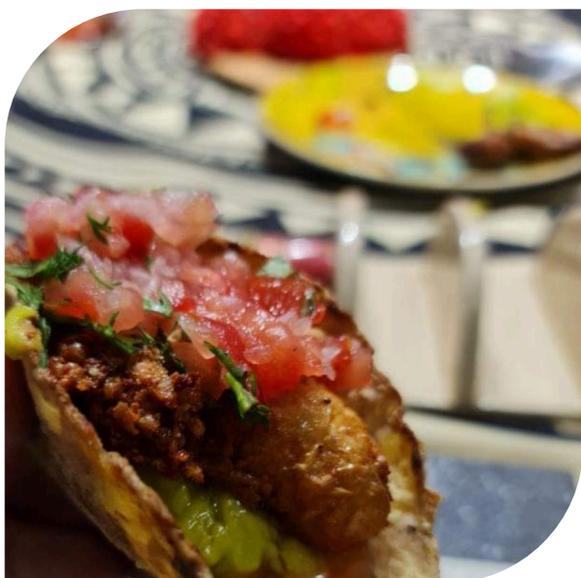


CUCHARADAS DE
TOTUMA LLENAS DE
PETO HECHO CON LECHE
DE CABRA DE TUBARÁ,
CORONADO CON COCO.
O PETOCAO HECHO CON
CACAO

REPELÓN, SUAN, TUBARÁ

PETOCAO O PETO

MINI O
PERSONAL



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 PUERTO COLOMBIA

TACO DE PESCADO

POR PERSONA



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

CEVICHE DE BUTIFARRA

POR PERSONA

G
Z
I
R
E
T
A
C

OTRAS OPCIONES

PRODUCTO	UNIDAD
Bolones de plátano rellenos de chicharrón	3500
Empanadas de iglesia 25 unidades, de maíz rellenas de pollo, carne o queso	30000
Arepitas dulces	3000
Mini arepas de millo con queso, hogao, tártara	3500
tataki de sandía sobre untable de marañón	3500
Pincho de pollo con salsa de marañón y maní	5000
Tapa de sandía con untable de queso y pesto	7000
Bolitas de tamarindo	1200
Bites de cacao con centro de mantequilla de maní	3500
Ají	12000
Tártara de suero	14000

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.