Todos los productos elaborados con chocolate, provienen de cacaos finos en sabor y aroma cultivados con amor en nuestra finca Santamaria, ubicada en el Hobo - Huila.

OCHOLATE

3165789717 | @ocholateneiva_

CALLE 8#41-80 LOCAL 2 IPANEMA NEIVA HUILA

cocholateneiva@gmail.com

OCHOLATE

¡Del Árbol a La Taza!

Desayunos

BOWL DE FRUTAS DE COSECHA $13.500

CALDO CAMPESINO $18.500

Caldo de costilla, huevo y arepa.
(Solo fines de semana)

HUEVOS AL GUSTO $24.500

Huevos pericos, fritos o revueltos con porción de fruta, waffle de pandeyuca sin gluten y salsa de frutos rojos.

AREPIZZA DE LA CASA $24.000

Arepa con cama de aguacate, dos huevo fritos, salsa pesto, queso parmesano, tocineta y tomate cherry.

HUEVOS POCHÉ GRATINADOS $24.500

Huevos poché gratinados sobre waffles de pandeyuca sin gluten, aguacate y tomate cherry.

COMBO OPITA $23.000

Envuelto Opita, chocolate 100% cacao en leche deslactosada y achiras.

HUEVOS RANCHEROS $25.000

Huevos en cacerola con salsa ranchera de la casa, aguacate, queso, nachos y arepa.

TOSTADAS DE ENSUEÑO $24.000

Tostadas Fran fasas, con salsa de la casa, huevo frito, aguacate y tomate Cherry.

DESAYUNO FRUTAL $25.000

Tostadas francesas con mix de frutas en yogurt griego, queso, arándanos, chocolate al 75% cacao y salsa de fruto rojos.

BOWL DE AÇAÍ $24.000

Açaí con frutas de cosecha, granola, miel y chía.

HUEVOS OCHOLATE AL PESTO $25.000

Dos Waffles de pandeyuca sin gluten, dos huevos fritos, tocineta, aguacate, salsa pesto y tomate cherry.

OMELETTE DE LA CASA $25.000

Omelette con espinaca, queso y tomates cherry, acompañado de waffles de pandeyuca sin gluten, tocineta y aguacate.



Bebidas frías

CHOCOLATE ICE DE CACAO 100% $16.500

Bebida fría con chocolate 100% cacao, con leche deslactosada y un borde de ganache al 75% cacao. Opción adición de proteína $3.500.

HELADO DE CHOCOLATE CAVOCAO $12.000

Combinación de un chocolate al 100% cacao con leche deslactosada y nibs de cacao

AGUA NATURAL $7.000

AGUA CON GAS $7.000

COCA COLA $5.500

TÉ HATSU $ 9.000

SODA HATSU $ 9.000

SODA MICHELADA $ 8.000

SODA DE LICHES Y KIWI $19.000

SODA DE FRUTOS ROJOS (FRESA Y MANDARINA) $18.000

SODA DE FRUTOS AMARILLOS (MARACUYÁ Y NARANJA) $18.000

SODA DE PIÑA HIERBABUENA $18.000

Bebidas calientes con chocolate

CHOCOLATE EN AGUA $ 9.000

CHOCOLATE ESPECIADO EN AGUA $ 10.000

CHOCOLATE EN LECHE DESLACTOSADA $ 11.000

CHOCOLATE EN LECHE DE ALMENDRAS $ 12.000

CHOCOLATE ESPECIADO EN LECHE DESLACTOSADA $ 13.000

CHOCOLATE ESPECIADO EN LECHE DE ALMENDRAS $ 14.000

CHOCOLATE IRLANDÉS $ 14.500

CHOCO MASMELOS $ 15.000

CHOCOLATE PICANTE EN LECHE DESLACTOSADA $ 12.000

Bebidas calientes con café

AMERICANO $ 6.500

EXPRESSO $ 6.000

CAPUCHINO $ 8.000

MACCHIATO $ 7.000

MOCACHINO $ 9.000

LATTE $ 8.500

CAFÉ FRÍO $ 10.000

CAFÉ FRÍO EN LECHE $ 11.000

Infusiones

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS $ 6.500

INFUSIÓN DE FRUTOS AMARILLOS $ 6.500

INFUSIÓN DE HIERBAS $ 5.000

Limonaria y hierbabuena



DESAYUNO CARIBE $25.000

Huevos pericos, con maduritos, aguacate, queso, salchicha ranchera y suero costeño.

DESAYUNO CRIOLLO $24.000

Calentado a base de arroz y frijol negro, chorizo, huevo frito, maduritos y hogao de la casa.

TORTILLA MEDITERRÁNEA $24.500

Tortilla de huevo con arroz, posta en salsa de chocolate, aguacate, tomate cherry y papa crispy.

AMANECER GOURMET $24.000

Huevos fritos en cama de papas, queso, hogao, suero costeño, aguacate y tocineta.

DESAYUNO TRUFADO $25.500

Cama de papas a la francesa, champiñones con tomates cherry, salsa trufada, dos huevos fritos, tocineta y guacamole.

TOSTADA PRIMAVERA $25.500

Pan de masa madre tostado, salsa pesto, queso ricotta, huevos revueltos y aguacate acompañada de reducción de balsámico.



Combinaciones Ocholate

PECADITO OCHOLATE O MIGAO PERSONAL $23.000

Chocolate 100% cacao en leche deslactosada, achiras, waffle de pandeyuca sin gluten, almojábana y quesillo.

MIGAO PARA COMPARTIR (3 PERS.) $48.000

Chocolate 100% cacao en leche deslactosada, achiras, waffles de pandeyuca sin gluten, almojábana y quesillo.

FONDUE DE CHOCOLATE (3 PERS.) $ 38.000

Fondue de chocolate al 75% con fresas, Kiwi, banano, waffles de pandeyuca, masmelos y helado de vainilla.





Panadería

CROISSANT DE QUESO $ 8.500

CROISSANT DE CHOCOLATE $ 8.500

CROISSANT DE ALMENDRAS $ 8.500

GALLETAS DE ACHIRA CON CHOCOLATE BLANCO $ 9.000

GALLETAS CHOCOCHIPS $ 8.500

WAFFLES DE PANDEYUCA $ 26.000

4 unidades de waffles de pandeyuca acompañado de salsa de frutos rojos y miel.

WAFFLE CON BOCADILLOS Y QUESO $ 25.500

Postres

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO $ 19.500

Volcán de chocolate 75% cacao con helado y salsa de frutos rojos.

PORCIÓN DE TORTA DE CHOCOLATE 100% $ 13.500

Torta de chocolate elaborada con chocolate 100% cacao acompañada de ganache al 75% cacao.

BROWNIE $ 8.500

Brownie de chocolate 75% cacao.

PORCIÓN DE TORTA DE CHOCOLATE CON HELADO $ 16.500

Torta de chocolate elaborada con chocolate 100% cacao, acompañada de ganache al 75% cacao y helado.

ESFERA DE CHOCOLATE CON HELADO $ 19.500

Esfera de chocolate elaborada con chocolate 75% cacao, helado, frutos amarillos y salsa de frutos rojos.

WAFFLE DE PANDEYUCA CON HELADO $ 27.000

Waffle de pandeyuca sin gluten, con bola de helado y salsa de chocolate al 75% cacao.

WAFFLE WONDERLAND $ 24.000

Combinación de waffle de pandeyuca, torta de chocolate, almendras tostadas, salsa de chocolate y helado.

WAFFLE OCHOLATE $ 27.000

Wafle de pandeyuca sin gluten con torta de chocolate, frutos rojos y helado.

MUFFINS DE VAINILLA CON AGRAZ $ 8.500

TORTAS PERSONALES $ 15.000

Almojábana, zanahoria, naranja y amapola, banano con chocolate.

Postre de la Temporada

OCHOLATE ICE $19.000

Smoothies & Malteadas

MALTEADA DE CHOCOLATE $ 19.500

SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS CON CHOCOLATE $ 19.500

SMOOTHIE DE FRESA - GUANÁBANA $ 18.000

MALTEADA DE GUANÁBANA Y HIERBABUENA $ 18.500

MALTEADA DE VAINILLA $ 17.000

SMOOTHIE DETOX $ 17.000

Piña, Manzana verde, espinaca, pepino, hierbabuena y apio.

BATIDO ENERGÉTICO $ 18.500

Leche vegetal, avena, fresas, banano y semillas de chía. Opción adición de proteína $3.500.



Almuerzos

ENSALADA CÉSAR $ 28.500
Mix de lechugas, pollo, champiñones, tomate cherry, crotones, queso parmesano, tocineta, aguacate y cebolla puerro.

ENSALADA DE LA CASA $ 29.500
Mix de lechugas, pollo, peras caramelizadas, almendras tostadas, salsa pesto, tomate cherry, tocineta y aguacate.

SÁNDWICH DE POSTA EN SALSA DE CHOCOLATE $ 29.500
Carne desmechada en salsa de chocolate con pan de masa madre y ensalada.

SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO $ 29.500
Sándwich de pechuga de pollo, en pan de masa madre, salsa pesto, tomate, queso, rúgula y papas rústicas.

SÁNDWICH DE CHUTNEY CON TOCINETA $ 27.000
Chutney de tocineta con pan de masa madre y ensalada.

BOWL MEXICANO $ 29.500
Arroz o quinoa, carne desmechada en salsa de chocolate o pollo, frijol negro, pico e gallo, maíz, aguacate y nachos.

BOWL VEGETARIANO $ 28.000
Base de arroz con quinoa, maduritos, champiñones, queso, cebolla puerro, tomate cherry y cebolla roja en julianas con cilantro.

BOWL DE SALMÓN $ 38.000
Salmón asado, arroz-quinoa, mango, pepino, aguacate, cebolla puerro y cebolla roja en julianas con cilantro.

SOPA MEXICANA $ 32.000
Sopa de tomate, pollo, maíz, nachos, cilantro, queso y aguacate.

PASTA DE ARROZ CON POLLO EN SALSA DE JENGIBRE $ 29.500
Pasta de arroz en salsa de jengibre, pollo, tomate cherry salteados, queso parmesano y pan de masa madre.

TORRE DE NACHOS $ 27.000
Nachos con posta en salsa de chocolate, fríjoles negros, pico e gallo, guacamole, queso y sour cream.

Cremas

CREMA DE VERDURAS $ 14.000

CREMA DE CEBOLLA PUERRO CON CHAMPIÑONES $ 14.000

Jugos Naturales

JUGO DE COPOAZÚ (FINCA LA RIVIERA, PUTUMAYO) $ 18.000

JUGO DE NARANJA $ 12.000

JUGO DE CHOLUPA $ 14.000

JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA $ 13.500

LIMONADA NATURAL $ 12.000

LIMONADA HIERBABUENA $ 12.500

LIMONADA DE COCO $ 15.000

BATIDO PASIÓN (MANGO-MARACUYÁ) $ 16.000

PIÑA-HIERBABUENA $ 13.500

PIÑA COLADA (SIN LICOR) $ 16.500



Sándwich de
pechuga de pollo

Helado de chocolate
100% cacao

