



Restaurante
COLOR
+ Natural 

HOTEL
Moravia
RESORT
Sostenible y Accesible

PREMIO 2024

2024 AWARD



GANADOR

Experiencia de Turismo Sostenible
reconociendo el turismo con impacto positivo.
Otorgando Procolombia 2024

WINNER

*Sustainable Tourism Experience
Recognizing tourism with a positive impact.
Awarded by Procolombia 2024*

NUESTRAS CERTIFICACIONES OUR CERTIFICATIONS



Cert - No CRS 20186 Cert - No CRS 20187



Restaurante
COLOR
+ Natural

HOTEL
Morawa
RESORT
Sostenible y Accesible



En el Quindío, tierra de biodiversidad y paisajes vibrantes, el **Restaurante COLOR** te invita a un viaje de sabores inspirado en la riqueza de nuestra región. En cada página de esta carta encontrarás una mezcla de tradición y frescura, reflejada en platos que evocan los colores de las montañas, el aroma del café, la esencia de nuestros campos y alimentos frescos que son cosechados de nuestra huerta por manos campesinas.

¡ Bienvenidos, disfruten del Quindio en su máxima expresión !



*Quindío, a land of biodiversity and vibrant landscapes, **COLOR Restaurant** invites you on a journey of flavors inspired by the richness of our region. Each page of this menu reveals a blend of tradition and freshness, reflected in dishes that evoke the colors of the mountains, the aroma of coffee, the essence of our fields, and fresh ingredients harvested from our garden by local farmers.*

Welcome, experience Quindío at its finest!

ENTRADAS APPETIZERS



Desayuno Mocawa (Tipo buffet)

Huevos al gusto, calentado, caldo, barra de frutas, cereales, estación de panes.

Mocawa Breakfast buffet style: Eggs to order, calentado, broth, fruit bar, cereals, bread station.

\$45.000

Empanadas (4 unidades / 4 units)

\$20.000

Restaurante
COLOR
⊕ Natural

PATACONES

FRIED PLANTAINS
(5 Unidades)

Con hogao tradicional

With traditional hogao



\$15.000

Con queso mozzarella

With mozzarella cheese

\$23.000

Con carne desmechada

With shredded beef

\$29.000

Moneditas de

plátano (100 gr.)



Acompañado de nuestro hogao tradicional

Banana coins: Served with our traditional hogao

\$13.000

Yuquitas de nuestra huerta (100 gr.)



Acompañadas de nuestro hogao tradicional

Yuca from our garden: Served with our traditional hogao

\$13.000

Plátano maduro asado con queso



Grilled plantain with cheese

\$23.000

Plátano maduro asado



Grilled plantain

\$16.000

Tortas de chócolo (4 Und.)

Sweet corn fritters



\$13.000

Morcilla (150 gr.)

Con arepas asadas y guacamole

Blood sausage: Served with grilled arepas, and guacamole

\$26.000

Chorizo 1 unidad

Con arepas asadas, cascós de limón, tomate y chimichurri

Chorizo: Served with grilled arepas, lime wedges, tomato, and chimichurri

\$16.000

Chicharrón

Con arepas asadas, cascós de limón, tomate y chimichurri

Crispy pork belly: Served with grilled arepas, lime wedges, tomato, and chimichurri

\$26.000

Dados de carne

Con arepas asadas y cascós de tomate

Sirloin bites: Served with grilled arepas and tomato wedges

\$28.000

PORCIONES

PORTIONS

Papas a la francesa

French fries

\$13.000

Cascos de papa / Potato wedges

\$13.000

Arroz blanco / White rice

\$7.000

Porción de Aguacate / Avocado

\$12.000

Arepitas quindianas

Quindian arepas (small arepas typical from the Quindío region)

\$9.000

Tocineta / Bacon slice

\$17.000

Fruta / Fruit portion

\$16.000

Verduras al wok

Stir-fried vegetables

\$14.000

Crema de ahuyama 
Pumpkin Cream Soup
\$17.000

Crema de tomates rostizados 
Con tomates Cherry de nuestra huerta
y queso cuajada

*Roasted Tomato Cream Soup: Made with
cherry tomatoes from our garden and fresh
cuajada cheese*
\$23.000

Sopa de frijoles quindianos
Frijoles con pata de cerdo y trozos de plátano maduro
(Opción vegetariana  sin la pata de cerdo)
*Quindian Bean Soup: Beans with pork knuckle and ripe plantain
(Vegetarian option  without the pork leg)*
\$23.000

**Sopa de verduras con moneditas
de plátano** 
Acompañada de arepa
Served with arepa
\$23.000

Sopa de lentejas 
Con patacón y aguacate
Lentil Soup: Served with plantain and avocado
\$23.000

Sopa de arroz
Sopa tradicional de la región con arepa y pollo desmechado
Rice Soup: Traditional regional soup with arepa and shredded chicken
\$23.000

Consomé de pollo
Acompañado de arepa
Chicken Consommé: Served with arepa
\$17.000

Caldo de costilla
Acompañado de arepa
Beef Consommé: Served with arepa
\$17.000

SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS




Plato vegetariano
Vegetarian dish


**Plato con bajas
emisiones de dióxido
de carbono (CO2) para
su producción.**
Low carbon footprint dish

Restaurante
COLOR
+ Natural 

ENSALADAS

SALADS

Ensalada Mocawa



Con vegetales frescos de nuestra huerta

Mocawa Salad: With fresh vegetables from our garden

\$19.000

Ensalada frutos secos



Lechugas seleccionadas, aceitunas, dados de queso , mani , macadamia, uvas, láminas de manzana y vinagreta de amaretto

Dried Fruit Salad: Selected lettuce, olives, cheese cubes, peanuts, macadamia nuts, grapes, apple slices, and amaretto vinaigrette

\$32.000

Ensalada César con pollo

Variedad de lechugas, crotones de pan con su tradicional salsa, lonjas de pollo a la parrilla y queso parmesano

Caesar Salad with Chicken

Variety of lettuce, bread croutons with traditional dressing, grilled chicken slices, and Parmesan cheese

\$39.000

Ensalada de salmón y naranja

Mezcla de lechugas, yogurt griego, láminas de salmón, supremas de naranja con aderezos de hierbabuena y naranja asada

Salmon and Orange Salad Mixed lettuce, Greek yogurt, salmon slices, orange segments with mint and roasted orange dressing

\$46.000

CEVICHES

SEVICHES

Cóctel de camarón

Con Salsa rosada, cebolla roja finamente picada, cilantro y galletas de soda

Shrimp Cocktail: With pink sauce, finely chopped red onion, cilantro, and soda crackers

\$45.000

Ceviche salmón y maracuyá

Salmón en dados con zumo de maracuyá, cebolla roja y chips de plátano verde

Salmon and Passion Fruit Ceviche: Diced salmon with passion fruit juice, red onion, and green plantain chips

\$52.000

Ceviche camarón y mango

Con dados de mango maduro, cebolla roja, camarones, cítricos de la región y chips de plátano verde

Shrimp and Mango Ceviche: With ripe Tommy mango cubes, red onion, shrimp, regional citrus juice, and green plantain chips

\$45.000

Ceviche Peruano

Róbalo en dados, leche de tigre, cebolla roja y maíz cancha tostado

Peruvian Ceviche: Diced sea bass with leche de tigre, red onion, and toasted cancha corn

\$51.000

Arepa Mocawa

Con trozos de chicharrón, costilla ahumada, maduro, acompañada de guacamole y nuestro hogao tradicional.

Filled with pork cracklings, smoked ribs, and sweet plantain, served with guacamole and our traditional hogao sauce.

\$32.000

Arepa con pollo y chicharrón

Acompañada de guacamole y nuestro hogao tradicional.

Chicken and Pork Crackling Arepa: Served with guacamole and our traditional hogao sauce.

\$29.000

Arepa con pollo

Acompañada de guacamole y nuestro hogao tradicional.

Chicken Arepa: served with guacamole and our traditional hogao sauce.

\$29.000

Arepa con queso

Acompañada de nuestro hogao tradicional.

Arepa with cheese: served with our traditional hogao sauce.

\$23.000

Arepa con queso rayado

Acompañado de nuestro hogao tradicional.

Arepa with Grated Cheese: served with our traditional hogao sauce.

\$23.000

Aguapanela con queso y arepa

Aguapanela with cheese and arepa.

\$19.000



Plato vegetariano

Vegetarian dish

TÍPICOS TRADITIONAL DISHES



TÍPICOS DE NUESTRA REGIÓN

TRADITIONAL DISHES
FROM OUR REGION



Cazuela quindiana de frijoles

Tradicional plato de nuestra región con carne molida, chicharrón, chorizo, aguacate, plátano maduro, arepa, arroz y huevo frito



Quindian Bean Casserole:
A traditional regional dish with ground beef, pork cracklings, chorizo, avocado, ripe plantain, arepa, rice, and fried egg.

\$55.000

Trucha

A la plancha con patacón y ensalada Mocawa

Trout: Grilled with patacón (fried plantain) and Mocawa salad

\$55.000

Trucha al ajillo

Con especias, patacón y ensalada Mocawa

Garlic Trout: Seasoned with spices, served with patacón and Mocawa salad.

\$59.000

Trucha marinera

Con patacón, salsa marinera y ensalada Mocawa

Seafood Trout: Served with patacón, marinara sauce, and Mocawa salad

\$66.000

Chuleta de pollo

Acompañada de papa a la francesa y ensalada Mocawa

Chicken Cutlet: Served with french fries and Mocawa salad

\$52.000

Chuleta de cerdo

Acompañada de papa a la francesa y ensalada Mocawa

Pork Cutlet: Served with french fries and Mocawa salad

\$52.000



PARRILLA DE RES

GRILLED BEEF

Churrasco (350 gr.)

Con Ensalada Mocawa, arepa, maduro y chimichurri

Served with Mocawa Salad, arepa, plantain, and chimichurri

\$65.000

Baby beef (300 gr.)

Con Ensalada Mocawa, arepa, maduro y chimichurri

Served with Mocawa Salad, arepa, plantain, and chimichurri

\$67.000

Punta de anca (300 gr.)

Con Ensalada Mocawa, arepa, maduro y chimichurri

Served with Mocawa Salad, arepa, plantain, and chimichurri

\$65.000

PARRILLA DE CERDO

GRILLED PORK

Chuletón de cerdo (400 gr.)

Con Ensalada Mocawa, arepa, maduro y chimichurri

Pork Chop: Served with Mocawa Salad, arepa, plantain, and chimichurri

\$52.000

Lomo de cerdo (280 gr.)

Con Ensalada Mocawa, arepa, maduro y chimichurri

Pork loin: Served with Mocawa Salad, arepa, plantain, and chimichurri

\$49.000

Chorizo Mocawa (2 unidades)

Con Ensalada Mocawa, arepa, maduro y chimichurri

Served with Mocawa Salad, arepa, plantain, and chimichurri

\$29.000

PARRILLA DE POLLO

GRILLED CHICKEN

Filete de pollo (280 gr.)

Con Ensalada Mocawa, arepa, maduro y chimichurri

Chicken Fillet: Served with Mocawa Salad, arepa, plantain, and chimichurri

\$46.000

PARILLA
GRILL





FUERTES MAIN DISHES

Solomo con salsa vino tinto

Medallón de res acompañado
de puré de papa, verduras al
wok y salsa de vino tinto

Sirloin with Red Wine Sauce

Beef medallion served with
mashed potatoes, wok-style
vegetable, and red wine sauce

\$75.000

Sobrebarriga

En salsa criolla con patacón
de plátano maduro y
Ensalada Mocawa

*In criolla sauce, served
with ripe plantain patacón
and Mocawa Salad*

\$65.000

Bistec a caballo

Clásico baby a la parrilla
con salsa criolla y huevo frito
acompañado de arroz
blanco, patacón maduro
y Ensalada Mocawa

*Classic grilled baby beef with
criolla sauce and a fried egg,
served with white rice, fried
plantain and Mocawa Salad*

\$67.000

Costillas de cerdo

Con salsa bbq, papa criolla,
ensalada Mocawa y cascós
de naranja asada

*Pork Ribs: With bbq sauce,
creole potatoes, Mocawa salad,
and roasted orange wedges*

\$60.000

Suprema de pollo

Acompañada de verduras
al wok, cascós de papa y
chimichurri

*Chicken Supreme: Served with
wok-style vegetables, potato
wedges, and chimichurri*

\$50.000

Salmón

Acompañado de cremoso puré de papa, espárragos con tocineta y salsa de maracuyá

Salmon: Served with creamy mashed potatoes, bacon-wrapped asparagus, and passion fruit sauce

\$65.000

Pesca del Día

Acompañado de patacón, cascots de limón y arroz blanco

Served with plantain patacón, lime wedges, and white rice

\$57.500

Pescado a lo macho

Filete de róbalo con salsa hecha a base de mariscos y especias andinas acompañado de arroz blanco y patacón

Sea bass fillet with a seafood and Andean spice-based sauce, served with white rice and plantain patacón

\$80.000

Arroz Chaufa

Pollo y camarones al wok, con salsa de soya, jengibre, tortilla de huevo y cebollín

Chaufa Rice: Chicken and shrimp stir-fried in a wok with soy sauce, ginger, egg omelette, and scallions

\$52.000

Arroz Thai

Tipo oriental al wok con especias y verduras salteadas

Thai Rice: Oriental-style wok-fried rice with spices and sautéed vegetables.

\$40.000

Arroz con pollo (solo Sábados)

Acompañado de papas a la francesa

Chicken Rice (Saturdays only): Served with French fries

\$40.000

Arroz con huevo frito

Con tajadas de plátano maduro y arepa

Rice with Fried Egg: Served with ripe plantain slices and arepa.

\$20.000

PESCADOS
FISH DISHES

ARROCES
RICE



PASTAS Y PIZZAS

PASTAS AND PIZZAS



Plato vegetariano

Vegetarian dish

Espagueti Napolitano

Con su tradicional salsa, dados de queso y tomates Cherry.

Neapolitan Spaghetti: Served with its traditional sauce, cheese cubes, and cherry tomatoes.

\$42.000

Espagueti Boloñesa

Con su tradicional salsa y queso parmesano.

Bolognese Spaghetti: Served with its traditional sauce and parmesan cheese.

\$54.000

Espagueti al pesto

Con su tradicional salsa y queso parmesano.

Spaghetti with Pesto: Served with its traditional sauce and parmesan cheese.

\$44.000

Pasta Alfredo

Bañada en cremosa salsa Alfredo y parmesano.

With creamy Alfredo sauce and parmesan cheese.

\$49.000

Fetuccini Marinera

Anillos de calamar, camarones, palmitos, langostinos y queso parmesano.

Seafood fettuccini: With calamari rings, shrimp, hearts of palm, prawns, and parmesan cheese.

\$55.000

Fetuccini Carbonara

Con dados de pollo, tocineta ahumada, salsa bechamel y queso parmesano.

Carbonara fettuccini: Served with chicken cubes, smoked bacon, béchamel sauce, and parmesan cheese.

\$54.000

PIZZAS PERSONALES

PERSONAL-SIZED PIZZAS

Pizza Hawaiana

\$38.000

Pizza Napolitana

\$28.000

Pizza Pepperoni

\$40.000

Pizza Carbonara

\$35.000

Restaurante

COLOR
+ Natural 

SANDWICHES

Club sándwich

Pollo a la parrilla, tocineta, huevo, lechuga y tomate

Grilled chicken, bacon, egg, lettuce, and tomato.

\$46.000

Sándwich de queso

Cheese Sandwich

\$32.000

Sándwich de jamón y queso

Ham and Cheese Sandwich

\$32.000

Sándwich de jamón

Ham Sandwich

\$32.000

PERRO CALIENTE

HOT DOG

Con salchicha americana, ripio de papa y queso

Hot Dog: With American sausage, shredded potato, and cheese

\$35.000

BURRITO

Costilla ahumada, trozos de chicharrón, maduro acompañado de guacamole

Smoked ribs, pork crackling pieces, and sweet plantain, served with guacamole

\$35.000

HAMBURGUESAS BURGERS

Hamburguesa Color

A la parrilla, queso, lechuga crespa, tomate, cebolla caramelizada y aderezo de la casa acompañada de papas a la francesa

Color Burger: Grilled, with cheese, curly lettuce, tomato, caramelized onion, and house dressing, served with French fries

\$46.000

Hamburguesa Bacon

A la parrilla, queso, lechuga crespa, tomate, cebolla caramelizada, tocineta ahumada y aderezo de la casa acompañada de papas a la francesa

Bacon Burger: Grilled, with cheese, curly lettuce, tomato, caramelized onion, smoked bacon, and house dressing, served with French fries

\$51.000

Todas las preparaciones vienen acompañadas con papas a la francesa

All dishes are served with French fries.

El burrito viene acompañado de nachos

The burrito is served with nachos.

COMIDA CASUAL
CASUAL FOOD



Plato vegetariano

Vegetarian dish



Plato con bajas emisiones de dióxido de carbono (CO2) para su producción.

Low carbon footprint dish

Restaurante

COLOR
⊕ Natural 

MENÚ NIÑOS KIDS' MENU

POSTRES DESSERT

Nuggets de pollo
\$32.000

Salchicha ahumada
Smoked Sausage
\$32.000

Picadita de pollo y res
Dados de carne y pollo
salteados.

*Chicken and Beef Bites: Diced
beef and sautéed chicken.*
\$38.000

Nuggets de pescado
Fish Nuggets
\$37.000

Todas las preparaciones
vienen acompañadas con
papas a la francesa

*All dishes are served
with French fries.*

Macarrones 
Con salsa de quesos gratinados y panecillos

Macaroni: With cheesy gratin sauce and bread rolls
\$32.000

Arroz con leche
Nuestra receta tradicional
acompañada de mermelada
de frutos rojos de la casa

*Rice Pudding: Our traditional
recipe served with
house-made red fruit jam*
\$16.000

Mazamorra con panela
\$17.000

Torta de banano 
Banana Cake
\$10.000

Brevas con queso
Figs with Cheese
\$32.000

Cheescake de guayaba
Guava Cheesecake
\$18.000

**Gelatina con leche
condensada**
Gelatin with Condensed Milk
\$16.000

Merengón
Guanábana, fresa y chantilly
*Soursop, strawberry, and
Chantilly cream*
\$23.000

Brownie con helado
Receta de la casa con helado
de vainilla
*Brownie with Ice Cream: House
recipe served with vanilla ice
cream*
\$25.000

Sabores de Café
\$23.000

Sabores, texturas y sensaciones del café de
nuestra región con merengues, galletitas, arena de
galletas y crema de café

*Flavors, textures and sensations of the coffee of our
region with cookies, small meringues, sand of coffee
biscuits and coffee cream.*

LIMONADAS

LEMONADES

Limonada de coco

Coconut Lemonade

\$20.000

Limonada frappé

Frappé Lemonade

\$13.000

Limonada hierbabuena

Mint Lemonade

\$13.000

Limonada natural

Natural Lemonade

\$10.500

Jugo de cosecha

(Temporada)

Harvest Juice (Seasonal)

\$13.000

Jugos naturales

(fresa, maracuyá, guanábana, lulo, mango, mora)

Natural Juices (strawberry, passion fruit, soursop, lulo, mango, blackberry)

Agua	Leche
\$13.000	\$15.000

Jugo de naranja

Orange Juice

\$13.000

Jugo de mandarina

Tangerine Juice

\$13.000

Guandolo

(Traditional regional drink)

\$10.000

Granizado de café

Iced Coffee

\$19.000

Soda de Café

Coffee soda

\$15.000

Soda saborizada

de frutos rojos

Italian Soda Red Berries

\$15.000

Soda saborizada

de frutos amarillos

Italian Soda Yellow Fruits

\$15.000

Agua / con gas

Water or Sparkling Water

\$11.000

Coca Cola / Zero

400 ml

\$11.000

Gaseosa 400 ml

Soda

\$11.000

Red bull

\$17.000

Gatorade

\$14.000

Electrolit

\$16.000

Gaseosa Ginger

\$9.500

Gaseosa Sprite

\$9.500

MALTEADAS

MILKSHAKE

Malteada de oreo

Oreo Milkshake

\$12.000

Malteada Frutos rojos

Mixed Berry Milkshake

\$12.000

Malteada Frutos amarillos

Tropical Fruit Milkshake

\$15.000

Malteada de Vainilla

Vanilla Milkshake

\$12.000

BEBIDAS BEVERAGES



BEBIDAS DE CAFÉ

COFFEE DRINKS

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

Café de la Finca

Preparado con aguapanela y cardamomo

Made with aguapanela (sugar cane drink) and cardamom

\$8.000

Café Americano

American Coffee

\$7.000

Café Espresso sencillo

Single Espresso

\$7.000

Café Espresso doble

Double Espresso

\$8.000

Café Machiato

Macchiato Coffee

\$8.000

Mocachino

Mochaccino

\$13.000

Café Carajillo con aguardiente

Carajillo Coffee with aguardiente (a strong spirit)

\$14.500

Espresso Martini

\$28.000

CAPUCHINOS

CAPPUCCINOS

Capuchino

Cappuccino

\$11.000

Capuchino vainilla

Vanilla Cappuccino

\$13.000

Capuchino Amaretto

Amaretto Cappuccino

\$23.000

Capuchino Baileys

Baileys Cappuccino

\$23.000

Té chai caliente

Hot chai tea

\$12.000

Té chai frío

Cold chai tea

\$15.000

CERVEZAS

BEERS

Club Dorada \$13.000

Aguila Light \$11.500

Corona \$16.800

Heineken \$16.800

Stella Artois \$16.800

Copa de Vino

Castillo de liria tinto

Wine Glass

\$25.000

Copa de Vino

Márquez Rueda Blanco

Wine Glass

\$46.000

Copa de Vino de verano

*Spanish summer
wine*

\$28.000

Jarra

de sangría

\$135.000

CERVEZAS Y VINOS

BEERS AND WINES



Los precios mencionados ya incluyen el impuesto de consumo; valor en pesos colombianos. Propina voluntaria.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

The mentioned prices already include the consumption tax; value in Colombian pesos. Voluntary tip.

TIP WARNING: Consumers are informed that this commercial establishment suggests a tip corresponding to 10% of the bill, which can be accepted, rejected, or modified by you, according to your assessment of the service provided.

When requesting the bill, inform the attendant whether you want this amount to be included in the invoice or indicate the amount you wish to give as a tip.



Restaurante
COLOR
+ Natural



Explora más escaneando el código QR y
accede a nuestro menú digital, promociones
exclusivas, reservas y mucho más.
¡Tu experiencia comienza aquí!

HOTEL
Mocawa
RESORT

Sostenible y Accesible

Facebook icon Hotel Mocawa Resort
Instagram icon @hotelmocawaresort