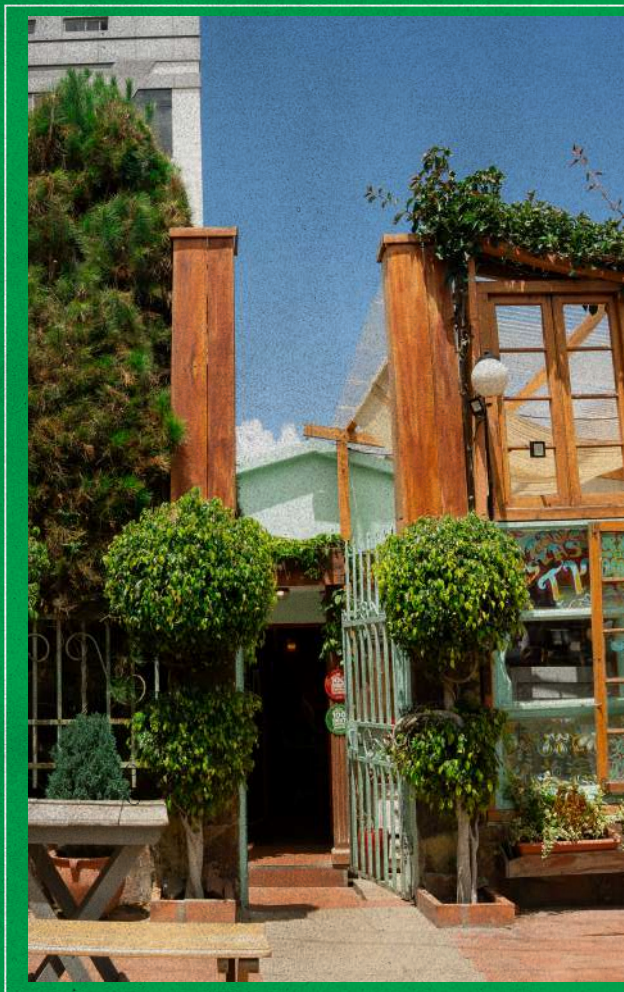


SAN MIGUEL



TYPICA
CAFÉ - TOSTADURÍA



#6



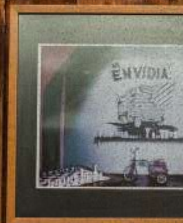
#90



#11



#33



- 2019 #1 Mejores cafeterías de Sudamérica Big 7 Travel
- 2019 #50 Mejores cafeterías del mundo Big 7 Travel
- 2020 #6 Mejores cafeterías del mundo Big 7 Travel
- 2022 #22 Mejores cafeterías del mundo Big 7 Travel
- 2022 Segundo lugar campeonato nacional de cata Fabio Arandia
- 2023 Primer lugar campeonato nacional de barismo Miguel Cordero
- 2024 Primer lugar campeonato nacional de barismo Christian Rodriguez
- 2024 Segundo lugar campeonato nacional de barismo Miguel Cordero



2024 Tercer lugar campeonato nacional de barismo Austin Tapia
2024 Primer lugar campeonato nacional de latteart grading battle Jessica Chambi
2025 Segundo lugar campeonato nacional de barismo Miguel Condero
2025 Tercer lugar campeonato nacional de barismo Austin Tapia
2025 #90 Mejores cafeterias del mundo 100 Best Coffee Shops
2025 #11 Mejores cafeterias de latinoamérica 100 Best Coffee Shops
2026 Primer lugar campeonato nacional de latteart Jessica Chambi
2026 #33 Mejores cafeterias del mundo 100 Best Coffee Shops

BAR DE FILTRADOS

Cualquiera de nuestros cafés de temporada en cualquier método

CHEMEX

Ofrece una extracción limpia para resaltar sabores y aromas sutiles, ideal para una taza equilibrada.

V60

Destaca por su capacidad para controlar el sabor por su velocidad de vertido.

ORIGAMI

Método japonés con dripper tipo Origami que logra un café balanceado y dulce, usando filtros cónicos o planos.

AEROPRESS

Combina presión y filtración para producir café, rápido y versátil, con menos amargor.

PRENSA FRANCESA

Sumerge el café molido utilizando un émbolo para filtrar, creando una taza rica y con cuerpo.

PRECIO ÚNICO

28Bs

BATCH BREW 22Bs

Café del día, nuestra opción más rápida de café filtrado preparado en Moccamaster, con una variedad diferente cada día.

COLD BREW 25Bs

Café frío de origen, extraído durante 16 horas para mayor suavidad. Se disfruta bien frío y con una variedad diferente cada día.

FLASH BREW 28Bs

Nuestro café de especialidad vertido sobre hielo.



ESPRESSO BAR

ESPRESSO 13Bs

CORTADO 18Bs

Leche texturizada con la temperatura ideal para cortar el espresso.

MACCHIATO 16Bs

Espresso manchado con una gota de leche texturizada.

CAPPUCCINO 20Bs

Espresso y leche texturizada.

FLAT WHITE 25Bs

Doble ristretto con leche texturizada.

LATTE 25Bs

LATTE FRÍO 26Bs

ESPRESSO AMERICANO 18Bs

Doble shot de espresso diluido en agua.

NITRO ESPRESSO 18Bs

Doble shot de espresso frio texturizado.

EXTRAS

Extra shot +5Bs

Extra esencia +5Bs

Leche vegetal +10Bs

BAR DULCE

AFFOGATO 28Bs

Dos porciones de helado de vainilla con doble shot de espresso.

ESPRESSO CARAMELO 27Bs

Doble shot de espresso acompañado de caramelo salado y leche texturizada.

CAFÉ CON LECHE
FRAPPEADO 30Bs



INFUSIONES

CLÁSICAS 16Bs

Té negro, té verde, manzanilla, manzana, piña, durazno, coca, cedrón, hierba luisa, menta o boldo.

SULTANA 18Bs

Pulpa deshidratada del cerezo del café.

TÉ JAZMÍN 18Bs

Infusión de flor de jazmín.

FRUTOS ROJOS 18Bs

Flor de Jamaica con un blend de manzanas, orejón y arándanos deshidratados.

TÉ PRIVILEGIO 18Bs

Mezcla de té negro con cáscaras de cacao, frutilla, arándanos deshidratados y especias.

TÉ MANZANA ORIENTAL 18Bs

Infusión de manzana roja y verde deshidratadas con un toque de canela y clavo de olor.

LATTES SIN CAFÉ

SUBMARINO 28Bs

Leche texturizada con una barra de chocolate negro silvestre.

TÉ LATTE 22Bs

Té negro con leche texturizada.

CHOCOLATE CALIENTE 22Bs

Cocoa con leche, acompañada de dos malvaviscos.

POWER ZUMO 28Bs

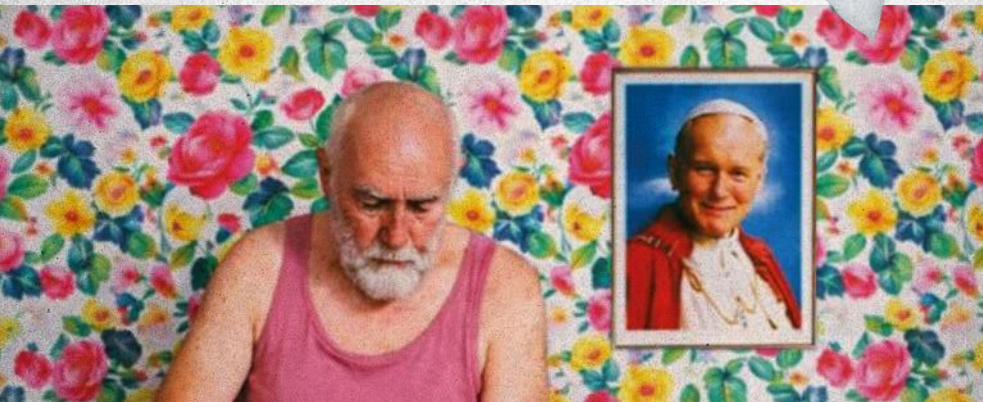
Leche texturizada, con opción a elegir entre Lavanda Beauty, Blue Ashwagandha o Green Cupid. Otras opciones, consultar en barra.

MATCHA LATTE 28Bs

Leche texturizada con una base de té verde molido.

CHAI LATTE 28Bs

Té negro, especias y leche texturizada.





JUGOS

NATURALES **20Bs**

MIX DE FRUTAS **24Bs**

Dos frutas de temporada a elección.

NATURALES CON LECHE **24Bs**

MIX DE FRUTAS CON LECHE **30Bs**

Dos frutas de temporada a elección.

LIMONADA **15Bs**

Puedes pedirla con hierba buena.

FRAPPÉS

FRUTA DE TEMPORADA **26Bs**

PIE DE LIMÓN **30Bs**

CANELA **26Bs**

FRÍAS DE LA CASA

ICE TEA **18Bs**

De cualquiera de nuestras infusiones clásicas o especiales.

SODAS **20Bs**

Frutos rojos

Sultana

De temporada

SÁNDWICHES

CHARQUE 45Bs

Charque de res acompañado con una salsa de tres quesos en pan marraqueta.

PALTA 29Bs

Sándwich de palta con cebollin, tomates confitados, queso grillado en pan marraqueta y unas hojas de quirquiña fresca.

POLLO 41Bs

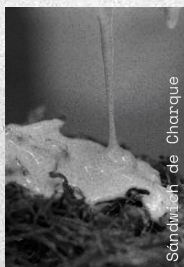
Pollo encostrado en sésamo negro y avena con una cama de lechuga y tomates frescos con una salsa de cebolla dulce.

VEGETARIANO CLÁSICO 34Bs

Zucchini caramelizados con tomates deshidratados, lechuga fresca, queso Dambo, mostaza Dijon en pan molde integral de la casa.

CORDERO 48Bs

Pierna de cordero asado con un mix de tomate y cebolla. Acompañado de dos salsas, una de verduras y otra de yogurt.



CLÁSICO 34Bs

Jamón ahumado con queso Dambo en pan molde integral o blanco acompañado de salsa golf de la casa

CHORIZO 35Bs

Chorizo grillado con queso Gouda, montada con morrones asados en pan baguette

DE CHOLA 41Bs

Pierna de cerdo horneada, laminada finamente con un escabeche casero y una salsa de aji amarillo.

CROISSANT GRATINADO 30Bs

Clásico de jamón y queso gratinado con salsa bechamel y queso rallado.

PASTRAMI 33Bs

Sándwich frio de pastrami artesanal sobre crema agria con mermelada de locoto en pan baguette

SÁNDWICH COLOSOS

CHARQUE
90Bs

POLLO
85Bs

PALTA
68Bs



DESAYUNA

DESAYUNO COMPARTIDO 115Bs

Cada persona puede elegir una opción distinta:

Opción 1: Huevos estrellados, charrellana y chorizo acompañados de tostadas.

Opción 2: Tostada de pan con una capa de requesón, palta y gotitas de limón por encima, huevos escalfados o revueltos, brotes de alfalfa con semillas de sésamo.

Incluye 2 bowls de frutas y muesli, panqueques o croissants, batch brew y jugo de temporada.

DESAYUNO TYPICA 51Bs

Yuca Rostie con tocino y cebollín picado, brotes de alfalfa, huevo frito y K'allu (Cebolla morada, tomate y quesillo). **Incluye jugo y café a elección.**

DESAYUNO AMERICANO 51Bs

Tostadas (pan blanco o integral), con mantequilla, mermelada, huevos a tu gusto, tocino y una pieza de bollería. **Incluye jugo y café a elección.**

DESAYUNO SALUDABLE 39Bs

Avena, chía y canela saborizada con frutas de temporada y leche. **Incluye jugo y café a elección.**

DESAYUNO STRAVA 49Bs

3 huevos a elección con queso frito, acompañado con 1/4 de aguacate y 3 lonjas finas de tomate fresco. Una bebida caliente a elección y un bowl de yogurt griego con kefir de chirimoya y frutos rojos con un toque de chía encima.

DESAYUNO BLUE CHEESE 44Bs

Pan campesino integral con salsa de dijon montada con espinacas blanqueadas y huevos escalfados, bañadas con salsa de queso azul y ralladura de queso parmesano.

DESAYUNO ROMEO Y JULIETA 49Bs

Salsa romana con dos huevos escalfados con una costra de queso brie acompañado con pan turco

TODO EL DÍA

AVOTOAST 42Bs

Tostada de pan campesino con una capa de requesón, palta y gotitas de limón por encima, huevos escalfados o revueltos, brotes de alfalfa con un toque de semillas de sésamo. **Incluye jugo y café a elección.**

DÚO DE CROISSANTS 24Bs

Si te antojas solo uno te sale a **14 Bs.**

CROISSANTS DE CHOCOLATE 20Bs

Croissants de masa hojaldrada, rellena con ganache de chocolate

ENSALADA DE FRUTAS 33Bs

Variedad de frutas de la estación con jugo de naranja, yogurt o helado

BOWL AÇAÍ 35Bs

Deliciosa mezcla de pulpa de Açaí congelada, plátano, frutilla y miel, acompañado de fruta de temporada, granola y leche en polvo.

PANQUEQUES 27Bs

Dos panqueques acompañados de miel de maple y mantequilla

POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYÁ 35Bs

Cheesecake con base de galleta de chocolate y salsa de maracuyá.

TORTA DE CHOCOLATE 33Bs

Torta húmeda de chocolate artesanal (60% cacao) con un toque de café, con relleno y baño de ganache de cacao.

CREPES DULCE DE LECHE CON FRUTA 33Bs

Rellenos de dulce de leche acompañados con frutas de temporada, salsa de chocolate y helado de vainilla o crema.

TORTA DE ZANAHORIA 33Bs

Clásica torta de zanahoria con cobertura de queso crema. Si buscas la torta entera son 270 Bs.

CROISSANT ZUSSETE 28Bs

Croissant caliente en almibar de naranja, flambeado con singani montada con una bola de helado.

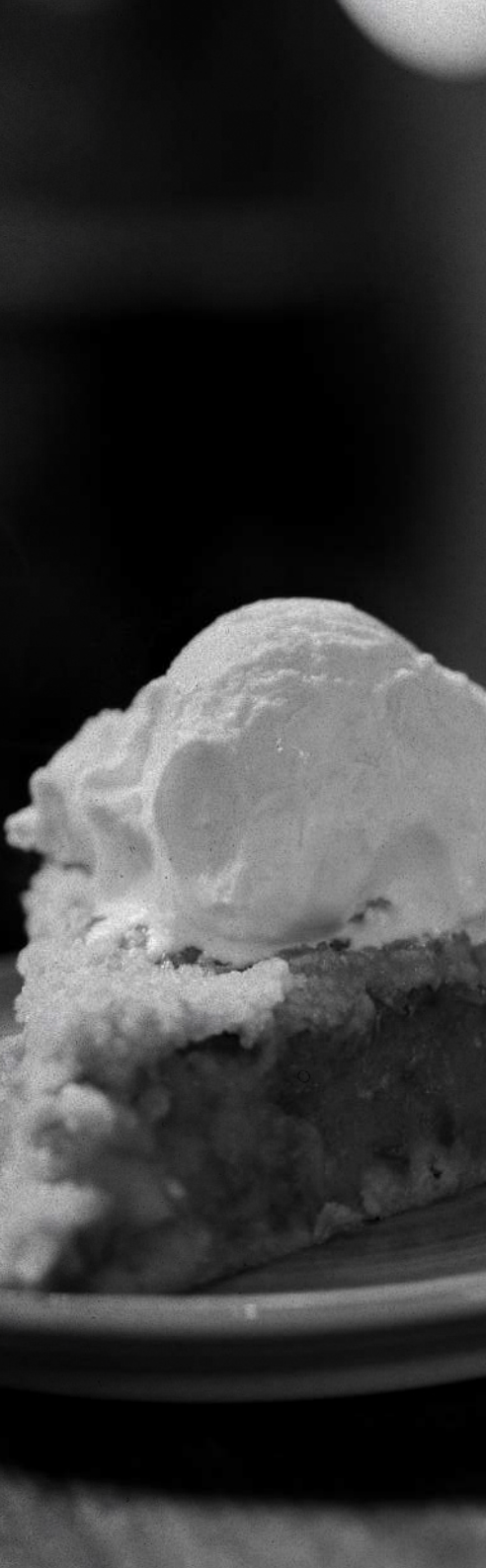
BROWNIE 20Bs

La receta clásica horneada en su punto. Mucho chocolate perfecto para el postre. Si lo quieres acompañado de helado es +3Bs.

APPLE CRUMBLE 31Bs

Postre de manzanas rojas al horno con una corteza crujiente.





PANADERÍA

PAN MOLDE BLANCO/INTEGRAL 26Bs

Pan molde clásico e integral realizado con la receta clásica de la casa. Siempre fresco, siempre hecho en casa.

PAN DE CAMPO BLANCO/INTEGRAL 15Bs

Pan blanco e integral 100% a base de masa madre de larga fermentación. La versión más pequeña a 10 Bs.

GALLETA DE CHOCOLATE 9Bs

GALLETA DE AVENA 9Bs

EMPANADAS

CAPRESSE 24Bs

Dos empanadas fritas con relleno de queso Dambo, tomate y albahaca, acompañados con salsa pesto de la casa.

POLLO 24Bs

Dos empanadas fritas con un relleno de pollo, cebolla, morrón y un toque de picante acompañado con una salsa golf de la casa.

QUESO 24Bs

Dos empanadas fritas con relleno de queso con una salsa golf de la casa.

DULCE DE LECHE Y QUESO 24Bs

Dos empanadas fritas rellenas de dulce de leche y queso criollo, servidas con una porción de helado.

COMBO DE 6 EMPANADAS

2 Capresse, 2 de Pollo y 2 de Queso

63Bs



ENSALADAS

DE COUS COUS 49Bs

Cous cous mezclados con pepinillos, tomatillos, huevos de codorniz y salametti picado con aliño de Dijon acompañado con humus de habas y tostadas baguette.

CESAR 52Bs

Crispy de pollo montada con mix de lechugas en su respectivo aliño con croutons y queso parmesano.



PLATOS ESPECIALES

CUÑAPÉS FRITOS 22Bs

Deliciosos cuñapés fritos, crocantes por fuera y suaves por dentro con forma de bastón. Acompañados con salsa de tamarindo.

SONSO 22Bs

Yuca triturada con mix de quesos al grill con salsa de tamarindo.

HUMINTA CON FRUTOS ROJOS 30Bs

Pequeño Bowl con una tradicional huminta a base de choclo con mix de quesos y frutos rojos encimada con un gratin de queso.

ANTICUCHO 31Bs

Corazón en láminas muy finas acompañadas de unas papas rústicas salteadas en salsa con tomillo y una salsa de mani de la casa con un ligero picor.



CÓCTELES



SHAKERATO AMAZÓNICO 35Bs

Bebida refrescante a base de espresso y naranja acompañado con gin.

SULTANA CON SULTANA 30Bs

Cóctel a base de infusión especial de sultana y especias con singani boliviano.

ESPRESSO MARTINI 40Bs

Cóctel frío a base de espresso, vodka y zumo de naranja.

SULTANILLA 35Bs

Cóctel caliente a base de whisky Boliviano, una infusión caliente de sultana y crema.

CHUFLAY 20Bs

El tradicional "Short fly" boliviano.

CERVEZAS

Bendita 330 ml **22Bs**

Pilsenier
Ipa
Hoppy lager
Lemon drop

Prost **35Bs**

550 ml

De temporada **25Bs**

RIESLING

Campos de solana
Botella **110Bs**

ORANGE

Bodega Cañón Escondido
Copa **30Bs**

CABERNET SAUVIGNON

Campos de Solana
Botella **120Bs**

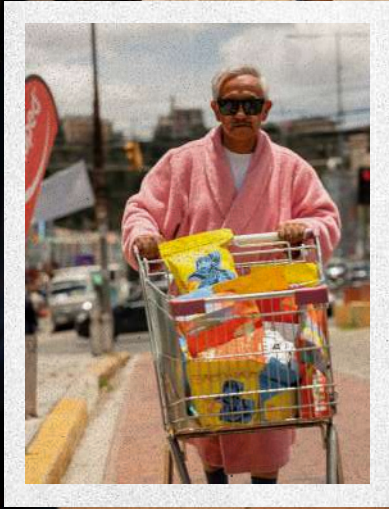
TANNAT

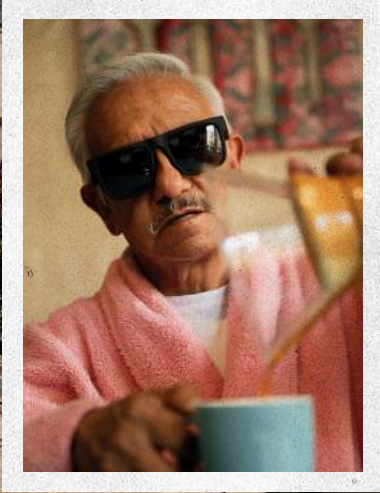
Bodega Cañón Escondido
Copa **35Bs**

MOSCATO

Bodega Tierra Roja
Botella **120Bs**

VINOS





TYPICA

CAFÉ - TOSTADURÍA

LA PAZ

San Miguel: Calle Enrique Peñaranda, Bloque. L-35 #1075

Sopocachi: 6 de Agosto, entre Pedro Salazar y Pinilla #2584

Calacoto: Av. Sánchez Bustamante, entre Calle 14 y 15, en el Boulevard "El bosque"

Centro: Calle Batallón Colorados , edificio Tres Cruces # 40.

Achumani: Calle 16 de Achumani y C. Francisco Javier Iriarte. #500

Obrajes: Av. Ormachea Esq. Calle 8 Plaza de la Iglesia de La Exaltación #5390

Miraflores: Av. saavedra edificio bella flor nro. 2025 entre Plaza Triangular y Villalobos.

EL ALTO

Ciudad Satélite: Plan 482.
Calle 20 José Fernán Caballero #1/09



@TYPICA.CAFE

www.typica.com.bo