

# SOPOCACHI



**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 Cordero  
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.

## 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.

CAFÉ CON LECHE

FRAPEADO 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.

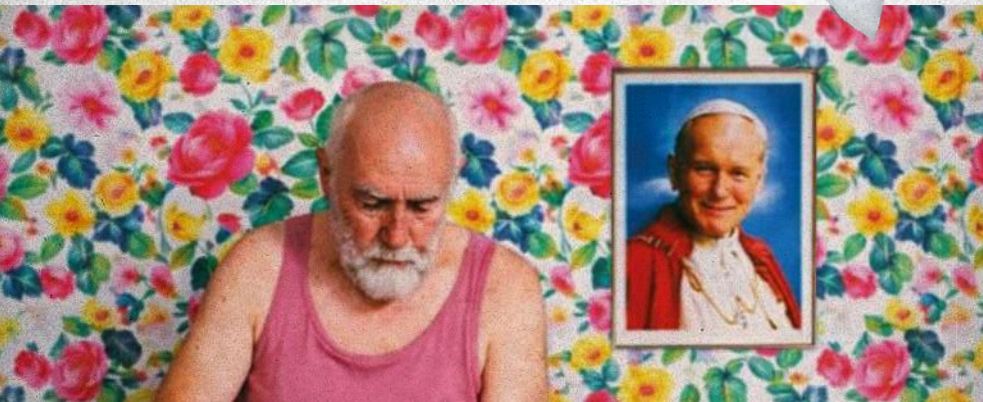
## MATCHA LATTE 28Bs

Leche texturizada con una base de té verde molido.

## CHAI LATTE 28Bs

Té negro, especias y leche texturizada.

## STRAWBERRY MATCHA LATTE 25Bs





## 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

LIMONADA CALIENTE 20Bs

Para el frío deliciosa limonada con jengibre y miel de abeja.

## FRAPPÉS

FRUTA DE TEMPORADA 26Bs

FRUTA DE TEMPORADA  
CON LECHE 30Bs

PIE DE LIMÓN 30Bs

OREJÓN 28Bs

## 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

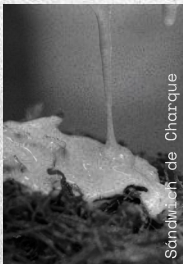
Pollo encostrado en sésamo negro y avena con una cama de lechuga y tomates frescos con una salsa de cebolla dulce.

## 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, cebolla y quirquiña. 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

## SUCULENTO 33Bs

Sándwich de chorizo con morrón, zanahoria y manzana, acompañado de salsa de naranja y ajo.

## CHOLA 41Bs

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

## CROISSANT GRATINADO 30Bs

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

## DE CARNE MARINADA 43Bs

Sándwich en pan de masa madre, finos filetes de carne marinados en especias y envueltos en queso derretido con verduras.



# DESAYUNA

## DESAYUNO COMPARTIDO 99Bs

Dos mini sartenes con huevo acompañados de salchichas y pan pita con una salsa especial de la casa. Tartaletas de avenas y semillas con crema de limón y un bowl de frutas. **Incluye café destilado y jugo para dos.**

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

## DESAYUNO WASO 60Bs

Carne salteada junto a una chorrellana y un toque de mantequilla, acompañado de chorizo, tubérculo al horno, huevo espejo y pan de campo en rodajas.

# TODO EL DÍA

## PANQUEQUES 27Bs

Dos panqueques acompañados de miel de maple y mantequilla

## CROISSANT DE CHOCOLATE 20Bs

Croissant de masa hojaldrada, relleno con ganache de chocolate.

## DÚO DE CROISSANTS 24Bs

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

## 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.

# POSTRES

## CHEESECAKE DE MARACUYÁ 35Bs

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

## CHEESECAKE DE LIMÓN 30Bs

Cheesecake con base de galleta y salsa de limón.

## TORTA DE ZANAHORIA 33Bs

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

## BROWNIE 20Bs

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

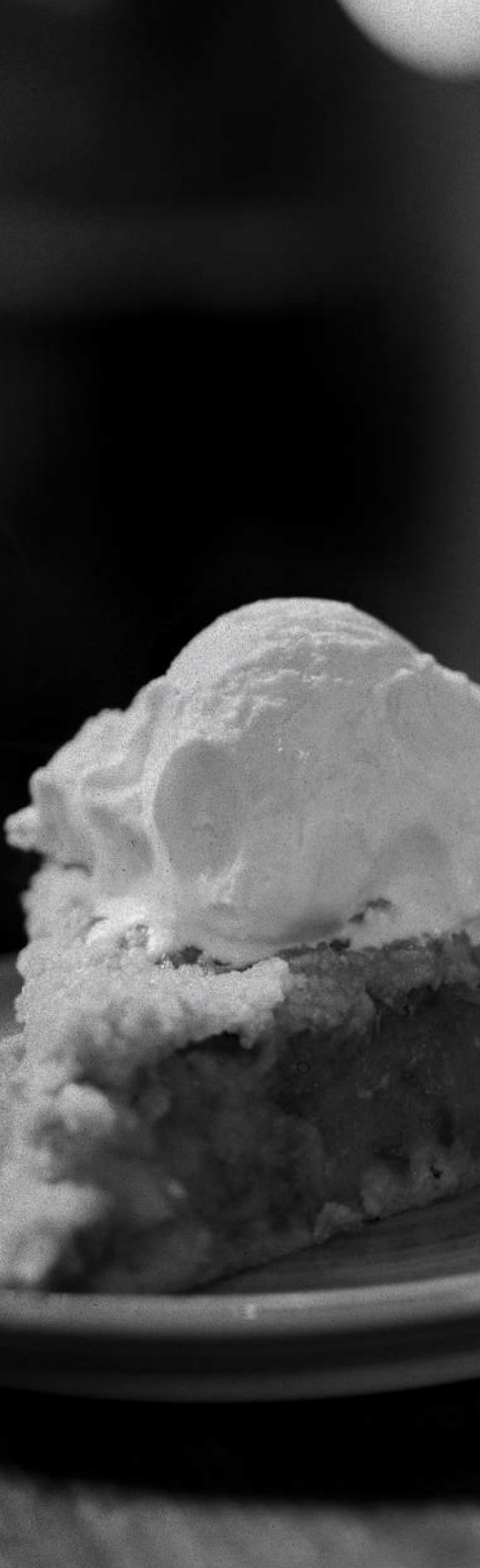
## APPLE CRUMBLE 31Bs

Postre de manzanas rojas al horno con una corteza crujiente.

## TOSTADAS FRANCESAS 33Bs

Dos rodajas de pan artesanal, mantequilla, miel de maple y frutas.





## CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS 35Bs

Cheesecake con base de galleta de chocolate y dulce de leche. (Torta entera a pedido).

## CREPES DE FRUTOS ROJOS 35Bs

Salteado de frutilla y arándanos con leche condensada y helado de vainilla o crema.

## CREPES DE BANANA Y CHOCOLATE 35Bs

Ganache de chocolate con banana y helado de vainilla o crema.

# 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.

## PAN DE BATON DE MASA MADRE 10Bs

## GALLETA DE CHOCOLATE 9Bs

## GALLETA DE AVENA 9Bs

## GALLETA SIN GLUTEN 9Bs

## ALFAJORES 20Bs

# 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.

## DULCE DE LECHE Y QUESO 24Bs

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

## QUESO 24Bs

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

## ESPINACA Y QUESO 24Bs

Dos empanadas fritas con relleno de espinaca blanqueada con queso Dambo y bechamel, acompañadas de una salsa golf de la casa.

## CARNE Y QUESO PROVOLONE 24Bs

Dos empanadas fritas rellenas de carne desmechada en una cocción lenta, cebolla, morrón con un toque ahumado de queso provolone.

## COMBO DE 6 EMPANADAS

2 Capresse, 2 de Pollo y 2 de Queso

63Bs

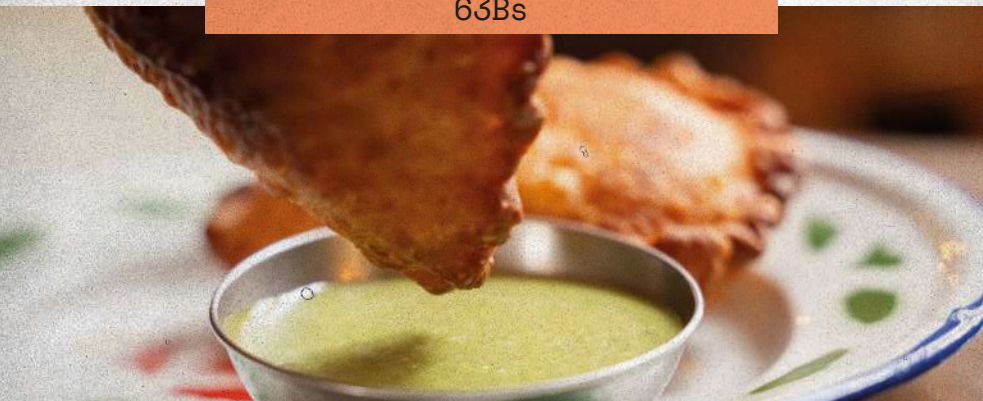
# ENSALADAS

## DE MANZANA Y JAMÓN 35Bs

Mix de lechugas con un aliño dulce de mostaza Dijon acompañado con láminas de manzana verde, jamón ahumado y tejas de queso Dambo.

## DE QUINUA 33Bs

Mix de quinua, hojas verdes, tomates en dos texturas, zanahoria, apio, repollo morado, tostadas de pan casero y limón grillado.





## PLATOS ESPECIALES

### CHORIZO 48Bs

Dos chorizos al vino blanco con chorrellana acompañados de puré rústico de papa y chucrut.

### CUÑAPÉS FRITOS 22Bs

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

### 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.

### COMBO RELLENO 45Bs

Relleno de papa cremosa con aguja reducida en vino.

Relleno de yuca con carne desmechada, salsa de quesos e hinojo.

Relleno de plátano dulce con cerdo al chimichurri.

# CÓCTELES



## SHAKERATO AMAZÓNICO 35Bs

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

## NEGRONI DE CAFÉ 42Bs

Un clásico con twist de la casa. Singani, Campari y Vermut de café.

## API PAPI 35Bs

Gin, Ron, Triple Sec, Almibar de api casero.

## TUMBO SOUR 35Bs

Singani, Triple Sec, almibar de tumbo casero

## NEVADO DE SULTANA 35Bs

Gin, almibar de sultana de la casa y preparacion unica.

## ESPRESSO MARTINI 40Bs

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

# CERVEZAS

Bendita 330 ml **22Bs**

Pilsenier  
Ipa  
Hoppy lager  
Lemon drop  
Juicy IPA

# VINOS

## RIESLING

Campos de Solana  
Copa **30Bs** - Botella **110Bs**

## CABERNET SAUVIGNON

Campos de Solana  
Copa **35Bs** - Botella **120Bs**

## MOSCATO

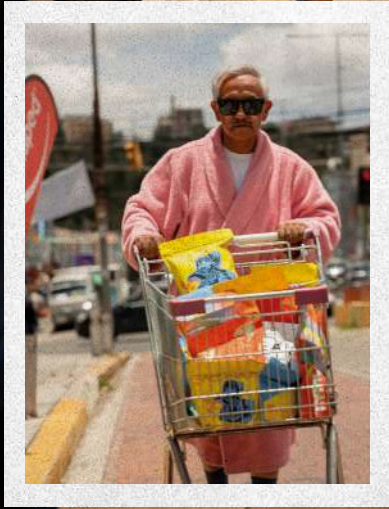
Bodega Tierra Roja  
Copa **35Bs** - Botella **120Bs**

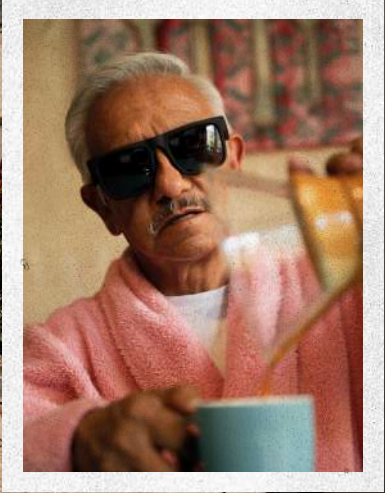
## ORANGE

Bodega Cañón Escondido  
Copa **30Bs** - Botella **100Bs**

## TANNAT

Bodega Cañón Escondido  
Copa **35Bs** - Botella **130Bs**





# 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](http://www.typica.com.bo)