

# ORURO SORIA GALVARRO



**TYPICA**  
CAFÉ - TOSTADURÍA



#6



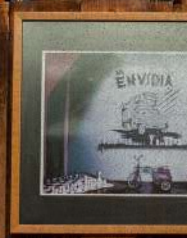
#90



#11



#33



2019 #1 Mejores cafeterías de sudamérica big seven 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

# 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.

## PRENSA FRANCESA

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

## AEROPRESS

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

PRECIO ÚNICO

30Bs

---

## COLD BREW 26Bs

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



# ESPRESSO BAR

**ESPRESSO 15Bs**  
Simple o doble

**CORTADO 17Bs**  
Leche texturizada con la temperatura ideal para cortar el espresso.

**MACCHIATO 16Bs**  
Espresso manchado con una gota de leche texturizada.

**CAPPUCCINO 21Bs**  
Espresso y leche texturizada.

**FLAT WHITE 22Bs**  
Doble ristretto con leche texturizada.

**MOCACCINO 24Bs**  
Combinación de espresso, chocolate y leche texturizada.

**LATTE 23Bs**

**LATTE FRIO 25Bs**

**ESPRESSO AMERICANO 17Bs**  
Doble shot de espresso diluido en agua.

**EXTRAS**  
Extra shot +5Bs

# BAR DULCE

**AFFOGATO 23Bs**  
Tres porciones de helado de vainilla con doble shot de espresso.

**CAFÉ FRAPEADO 26Bs**  
Espresso frapeado con leche acompañado de crema y chocolate.

**ESPRESSO CÁRAMELO 25Bs**  
Doble shot de espresso acompañado de caramelo salado y leche texturizada.

**SHAKERATO 26Bs**  
Bebida refrescante a base de espresso, naranja y almibar.



# INFUSIONES

## CLÁSICAS 11Bs

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

## SULTANA 20Bs

Pulpa deshidratada del cerezo del café.

## TÉ JAZMÍN 20Bs

Infusión de flor de jazmín.

## TÉ FRESCO ATARDECER 20Bs

Mezcla de té negro tropical, acompañado de naranja deshidratada y cedrón.

## TÉ PRIVILEGIO 20Bs

Deliciosa mezcla de té negro con cáscaras de cacao, frutilla, arándanos deshidratados y otras especias.

## TÉ MANZANA ORIENTAL 20Bs

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

## FRUTOS ROJOS 20Bs

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

## HOT CINNAMON 20Bs

Mezcla de té negro, canela, piel de naranja y clavo de olor sin azúcar añadido.

# LATTES SIN CAFÉ

## SUBMARINO 24Bs

Leche texturizada con una barra de chocolate amargo silvestre.

## TÉ LATTE 22Bs

Té negro con leche texturizada.

## CHOCOLATE CALIENTE 22Bs

Cocoa con leche, acompañada de dos malvaiscos.

## LECHE SABORIZADA 22Bs

Chocolate, vainilla y dulce de leche.

## POWER ZUMO 22Bs

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

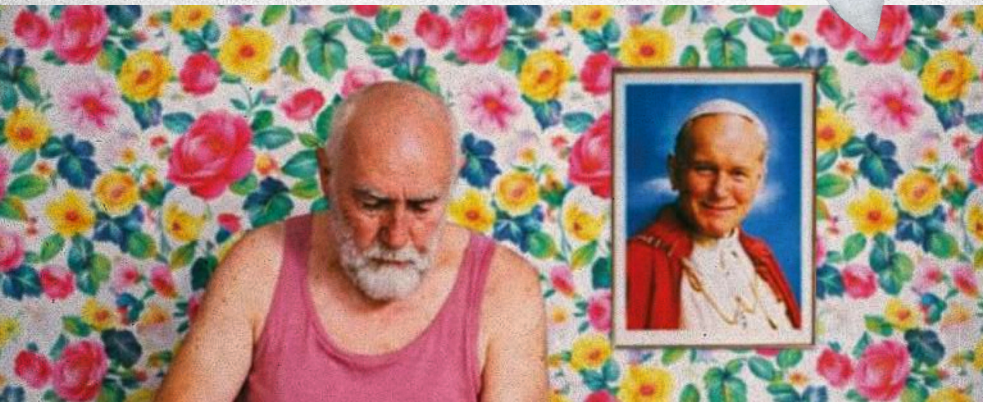
## MATCHA LATTE 23Bs

Leche texturizada con una base de té verde molido.

## TÉ CHAI 23Bs

Té negro, especias y leche texturizada.

## LECHE CON AVENA Y CANELA 23Bs





## JUGOS

NATURALES 18Bs

NATURALES CON LECHE 20Bs

MIX DE FRUTAS 21Bs

MIX DE FRUTAS CON LECHE 23Bs  
Dos combinaciones con leche

LIMONADA 15Bs  
Puedes pedirla con hierba buena +2Bs.

ZUMO DE NARANJA 19Bs

## FRAPPÉS

FRUTA DE TEMPORADA 22Bs

PIE DE LIMÓN 25Bs

API 25Bs 

MOCONCHINCHI 26Bs

SULTANA 24Bs

FRAPPE SHAKERATO 26Bs

FRAPPE DE ARROZ CON LECHE 27Bs 

## FRIAS DE LA CASA

ICE TEA 20Bs

De cualquiera de nuestras infusiones clásicas o especiales

SODAS 22Bs

Frutos rojos  
Sultana  
De temporada

KOMBUCHA 16Bs

# SÁNDWICHES

## CHARQUE 37Bs

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

## PALTA 27Bs

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

## POLLO 35Bs

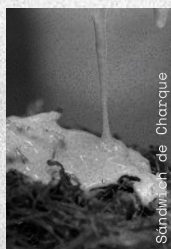
Pollo encostrado en sésamo negro y avena con una cama de lechuga y tomates frescos con una salsa de cebolla dulce.

## VEGETARIANO CLÁSICO 28Bs

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

## CORDERO 38Bs

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



Sándwich de Charque



Sándwich de Palta



Sándwich de Pollo



Sándwich Vegetariano



Sándwich de Cordero

## CLÁSICO 27Bs

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

## HUEVO 15Bs

Sandwich de huevo y chorrellana en un delicioso pan pita de la casa.

## CHANCHO 38Bs

Pierna de cerdo cocido en baja temperatura acompañado de zarza perfumada con cilantro y salsa picosa.

## QUESO HUMACHA 34Bs

Queso criollo en salsa de aji amarillo de la casa, choclos y habas con unas hojas de huacataya en pan marraqueta.

## CHORIZO 35Bs

Chorizo grillado en queso dambo y montado con morrones asados en pan marraqueta.



Sandwich clásico



Sandwich de Huevo



Sandwich de Chanco



Sandwich Queso Humacha



Sandwich de Chorizo

# DESAYUNA

## DESAYUNO CONTINENTAL 34Bs

Pan molde (blanco o integral de la casa)  
**incluye jugo y café a elección**

## DESAYUNO AMERICANO 45Bs

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 40Bs

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

## CROISSANTS CAPRESSE 20Bs

Croissants con queso dambo, jamón ahumado, tomates y hojas de albahaca

## DESAYUNO STRAVA 42Bs

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.

# TODO EL DÍA

## AVOTOAST 40Bs

Tostada de pan marraqueta 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.**

## PANQUEQUES 24Bs

Dos panqueques acompañados de miel de maple y mantequilla.

## PANQUEQUES CON FRUTA 27Bs

Dos panqueques acompañados con fruta de temporada, crema y miel de maple

## CROISSANTS 11Bs

# POSTRES

## CHEESECAKE DE MARACUYÁ 26Bs

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

## CHEESECAKE DE COCO 26Bs

Cheesecake de coco con base de galleta y una salsa de té negro.

## TORTA DE CHOCOLATE Y CAFÉ 25Bs

Torta húmeda de chocolate artesanal (60% de cacao) con un toque de café, bañada en un ganache de chocolate. Si buscas la torta entera son 250 Bs. la grande y 150 Bs. la pequeña bajo previa reserva.

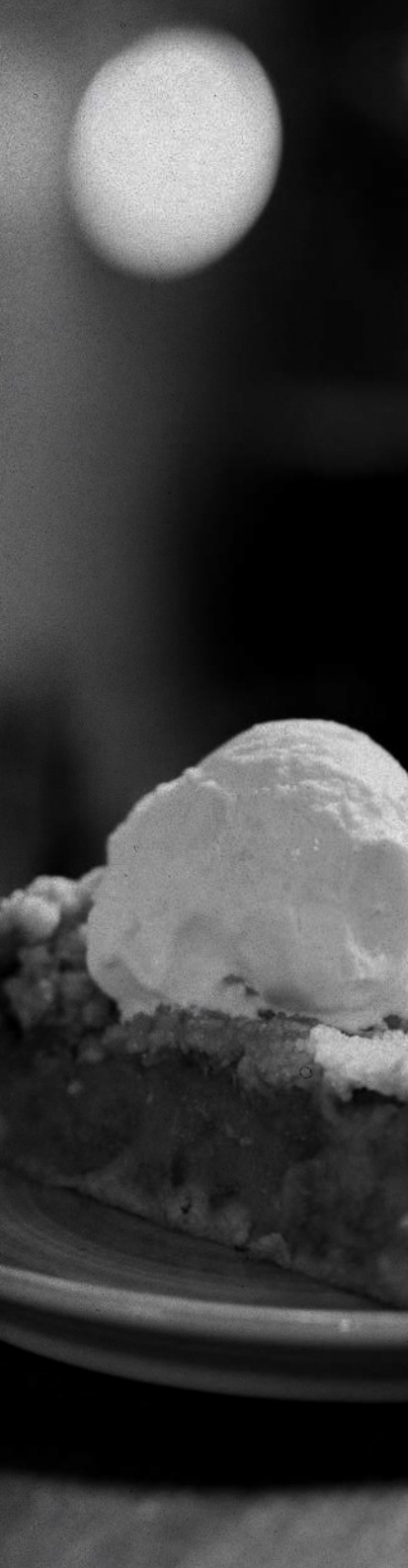
## TORTA DE ZANAHORIA 25Bs

Clásica torta de zanahoria con cobertura de queso crema. Si buscas la torta entera son 250 Bs. la grande y 150 Bs. la pequeña bajo previa reserva.

## FRESAS JUBILEE 26Bs

Fresas salteadas en una salsa dulce con un toque de licor, flambeadas al momento para intensificar su aroma y sabor. Servidas calientes sobre helado de vainilla.





### PAN DE CHOCOLATE **15Bs**

El resultado de una exquisita pieza de masa de hojaldre trenzada, rellena de una barra de chocolate. Con una bola de helado de vainilla **+5 Bs**.

### TOSTADAS FRANCESAS **30Bs**

Rebanadas de pan tostado empapadas de leche con un toque de vainilla, rebozado en huevo acompañadas de una deliciosa porción de helado de vainilla y miel de maple.

### CREPES DE DULCE DE LECHE **25Bs**

Crepes rellenos de dulce de leche acompañados con una salsa de chocolate y helado de vainilla.

### CREPES DULCE CON FRUTA **28Bs**

Crepes rellenos de fruta de temporada con crema y dulce de leche con una salsa de chocolate.

### GALLETA DE AVENA **5Bs**

### GALLETA DE TEMPORADA **5Bs**

# EMPANADAS

## CAPRESSE 16Bs

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

## QUESO 15Bs

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

## POLLO 16Bs

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

## CHARQUE 16Bs

Dos empanadas fritas de charque de res y una salsa especial de tres quesos



## DULCE DE LECHE

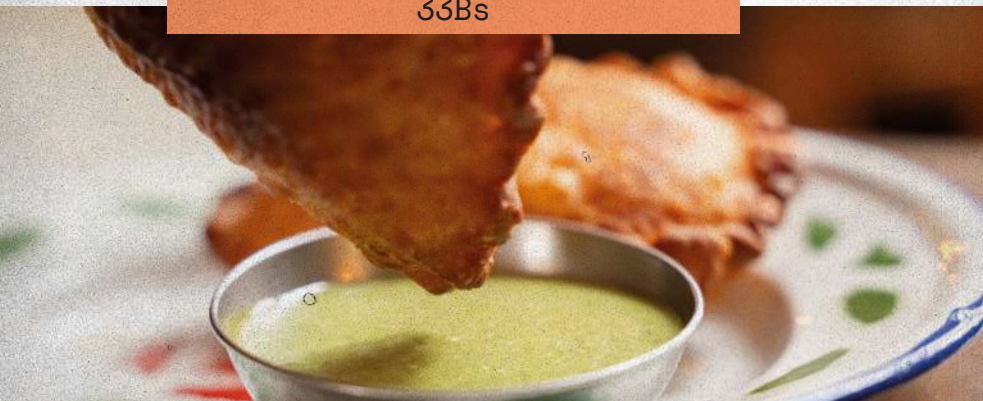
## Y QUESO 17Bs

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

33Bs



# ENSALADAS

## DE MANZANA Y JAMÓN 30Bs

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

## FRUTAS 26Bs

Variiedad de frutas de la estación con jugo de naranja, yogurt o helado.

# PLATOS ESPECIALES

## CUÑAPES FRITOS 22Bs

Dos deliciosos cuñapes fritos crocantes por fuera y suaves por dentro en forma de bastón. Acompañados de una salsa de tamarindo.

## CARLANGAS 17Bs



Masa hecha a mano, frita al momento. Dorada, crujiente por fuera y suave por dentro. Ideal para acompañar bebidas calientes.

## CROISSANT CON FRUTILLAS 22Bs

Croissant relleno de crema de leche y frutilla.



## PAN CASERO MOLDE BLANCO/INTEGRAL 35Bs

Pan molde clásico e integral realizado con la receta clásica de la casa. Bajo previa reserva.

TYPICA  
CAFÉ - TOSTADURIA

# CÓCTELES



## SULTANA CON SULTANA 27Bs

Bebida caliente a base de sultana, té chai y singani.

## CAFÉ IRLANDÉS 30Bs

Mezcla de sabores armoniosos de café y whisky con una capa de crema.



# CERVEZAS

Consultar en barra si se tiene  
otra opción de cerveza

Bendita **20Bs**

330 ml

Huari **22Bs**

330 ml

Prost **35Bs**

550 ml



# VINOS

RIESLING

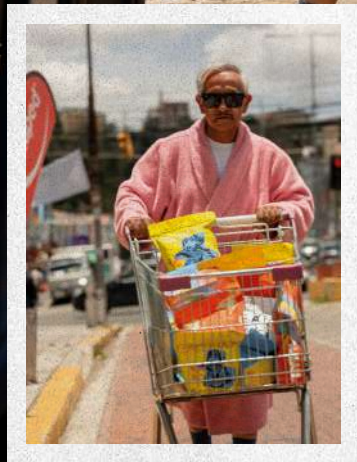
Campos de Solana

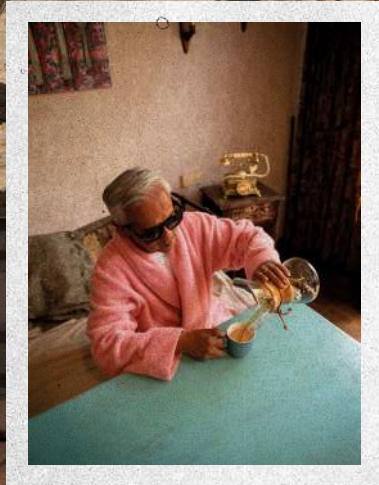
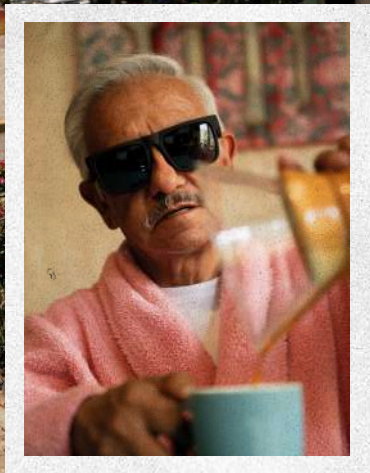
Copa **26Bs** - Botella **100Bs**

CABERNET SAUVIGNON

Campos de Solana

Copa **30Bs** - Botella **130Bs**





# TYPICA

CAFÉ - TOSTADURÍA

## ORURO

SORIA GALVARRO: Zona central, Calles Soria Galvarro  
Esq. Cochabamba Nro 5678 Cel. 77158700 Telf. 52-80422

JUNÍN: C. Junín entre Presidente Montes y Washington  
Cel. 77911669



@TYPICA.CAFE

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