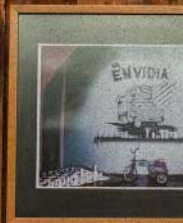


FIDEL ANZE



TYPICA
CAFÉ - TOSTADURIA



- 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 Arandía
- 2022 Tercer lugar campeonato nacional de cata Christian Rodríguez
- 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 cafeterías del mundo 100 best coffee shops
2025 #11 Mejores cafeterías de sudamerica 100 best coffee shops
2026 #33 Mejores cafeterías del mundo 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

Filtrado con presión de aire que extrae las notas más intensas y transparentes de tu café favorito

PRECIO ÚNICO

30Bs

COLD BREW 27Bs

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

ORANGECOLD BREW 27Bs

Café frío de origen, extraído durante 16 horas para mayor suavidad. Se disfruta bien frío y con una variedad diferente cada día todo esto junto a un delicioso almibar de Naranja.

FLASHBREW / CAFE CON HIELO 25Bs

Filtrado en v60 sobre hielos, hace que tu café favorito sea más expresivo y frío



ESPRESSO BAR

ESPRESSO 15Bs

Simple o doble +2

MACCHIATO 18Bs+3

Espresso manchado con una gota de leche texturizada.

CORTADO 20Bs+4

Leche texturizada con la temperatura ideal para cortar el espresso.

CAPPUCCINO 23Bs+6

Espresso y leche texturizada.

FLAT WHITE 25Bs+6

Doble ristretto con leche texturizada.

LATTE 25Bs+8

LATTE SABORIZADO 27Bs+8

Dulce de leche, vainilla o chocolate

LATTE FRIO 25Bs+8

ESPRESSO AMERICANO 18Bs

Doble shot de espresso diluido en agua.

EXTRAS +2

Extra shot
Extra leche

LECHE DE COCO

BAR DULCE

AFFOGATO 28Bs

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

CAFÉ CON LECHE FRAPEADO 33Bs

Puedes pedirla con leche deslactosada.



INFUSIONES

CLÁSICAS 16Bs

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

SULTANA 24Bs

Pulpa deshidratada del cerezo del café.

TÉ JAZMÍN 24Bs

Infusión de flor de jazmín.

TÉ MENTA NEGRA 24Bs

Mezcla de té negro tropical, acompañado de cascara de cacao y menta.

GENGIBRE LIMON Y MIEL 24Bs

TÉ PRIVILEGIO 24Bs

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

TÉ MANZANA ORIENTAL 24Bs

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

FRUTOS ROJOS 24Bs

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

HOT CINNAMON 24Bs

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

LATTES SIN CAFÉ

SUBMARINO 28Bs

Leche texturizada con una barra de chocolate amargo silvestre.

TÉ LATTE 25Bs

Té negro con leche texturizada.

CHOCOLATE CALIENTE 23Bs

Cocoa con leche, acompañada de dos malvaviscos.

LECHE SABORIZADA 21Bs

Chocolate, vainilla y dulce de leche.

POWER ZUMO 24Bs

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

MATCHA LATTE 29Bs

Leche texturizada con una base de té verde molido.

TÉ CHAI 27Bs

Té negro, especias y leche texturizada.

STRAWBERRY MATCHA 33Bs





JUGOS

NATURALES **23Bs**

NATURALES CON LECHE **26Bs**

MIX DE FRUTAS **26Bs**

MIX DE FRUTAS CON LECHE **29Bs**

Dos combinaciones con leche

LIMONADA **20Bs**

Puedes pedirla con hierba buena **+2Bs.**

ZUMO DE NARANJA **23Bs**

FRAPPÉS

FRUTA DE TEMPORADA **30Bs**

PIE DE LIMÓN **35Bs**

NIEBLA DE LONDRES **33Bs**

te negro, anís, vainilla y leche

SUCUMBÉ **40Bs**

Leche, leche condensada, especias y singani

FRAPPE DE CAFÉ CON LECHE **33Bs**

FRIAS DE LA CASA

ICE TEA **25Bs**

De cualquiera de nuestras infusiones clásicas o especiales

SODAS **22Bs**

Frutos rojos

Sultana

CERVEZA DE GENGIBRE **22Bs**

sin alcohol

SHAKERATO **28Bs**

Bebida con espresso, almibar y naranja.

MORENA AMAZONICA **28Bs**

Bebida con espresso, piña y copuazu.

ICE STRAWBERRY MATCHA **33Bs**

SÁNDWICHES

CHARQUE 41Bs /Coloso 98Bs

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

PALTA 28Bs /Coloso 63Bs

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

POLLO 39Bs /Coloso 90Bs

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

VEGETARIANO CLÁSICO 32Bs

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

CORDERO 45Bs

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

En un delicioso pan turco de la casa



Sandwich de pollo



Croissant gratinado



Sandwich de chorizo



Sandwich de palta



Sandwich de charque



Sandwich Filadelfia

JAMON AHUMADO 30Bs

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

CROISSANT GRATINADO 30Bs

Delicioso croissant de la casa con bechamel, jamon ahumado y queso dambo acompañado con salsa golf de la casa.

CHORIZO 38Bs

Sándwich de chorizo criollo, acompañado de verduras encurtidas y aderezado con una salsa a base de reducción de naranja y especias en marraqueta de la casa.

FILADELPHIA 45Bs

Lomo de res salteado con champiñones y pimiento morrón rojo, acompañado de una salsa de queso cheddar en un pan Ciabatta de la casa.

Cualquiera de los sandwiches puedes escogerlos en CIABATTA SIN GLUTEN +9 Bs

ENSALADA CESAR 42 BS

Pollo encostrado en hojuelas de maíz, acompañado de un mix de lechugas aliñado con mayonesa de ajo y mostaza, servido con crotones y tejas de queso parmesano.



DESAYUNO TYPICA 65Bs

Rostie de yuca con tocino, cebollín picado, brotes de alfalfa, huevo frito, tostadas integrales, acompañado de K'allu (cebolla, tomate y queso) molde (blanco o integral de la casa) incluye jugo y café a elección

DESAYUNO AMERICANO 53Bs

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 45Bs

Avena, chia y canela saborizada con frutas de temporada y leche. Incluye café a elección.

DESAYUNO POCHÉ 55Bs

Pan campesino con palta, acompañadas de Bs huevos poché, brotes frescos de alfalfa, sesamo, zumo de naranja, té o café a elección.

ENSALADA DE FRUTAS 33Bs

Variedad de frutas frescas de temporada, acompañado de zumo de naranja o yogurt natural u endulzadas con un toque de miel

DESAYUNA



DESAYUNO BLUECHEESE 55Bs

Pan campesino con salsa dijon montada con espinacas blanqueadas y huevos escalfados, bañados con salsa de queso azul y parmesano. **Incluye jugo y café a elección.**

DESAYUNO COMPARTIDO 99Bs

Cada persona puede elegir una opción distinto:

OPCIÓN 1: Huevos estrellados, chorrellana 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 un toque de semillas de sésamo

Incluye 2 bowls de fruta y 2 galletas.

CROISSANT CLASICO 17Bs

PANQUEQUES 30Bs

Dos panqueques acompañados de miel de maple y mantequilla:

TODO EL DÍA



POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYÁ 32Bs

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

TARTA DE FRUTOS ROJOS 28Bs

Tartaleta de frutos rojos con masa quebrada y caramelo de hibiscus.

TORTA DE PIÑA Y COPUAZÚ 31Bs

Bizcocho de piña y coco con una crema de copoazú.

TORTA DE ZANAHORIA 30Bs

Clásica torta de zanahoria con cobertura de queso crema. Si buscas la torta entera son 250 Bs. la grande y 130 Bs. la pequeña bajo previa reserva

CREPES DE FRUTOS ROJOS 33Bs

Par de crepes con arándanos y frutillas acompañadas con una salsa blanca de almendras y leche

CROISSANT ZUSETTE 28Bs

Delicioso croissant bañado en una salsa de caramelo y naranja flambeado con singani y coronado con un helado de vainilla.

CROISSANT DE CHOCOLATE 23Bs

Delicioso croissant relleno y bañado con chocolate.





TOSTADAS FRANCESAS AL CUBO 31Bs

Tostadas francesas al cubo, rellenas de platano flambeado, acompañado de helado de vainilla o crema batida, canéla, miel de maple y un toque de jarabe de chocolate.

MOCCA CON HELADO 30Bs

Biscocho de chocolate bañado con un shot de espresso y helado de vainilla.

APPLE CRUMBLE 30Bs

Postre de manzanas rojas al horno con una corteza crujiente montado con una bolita de 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.

PAVLOVA DE FRUTAS 29Bs

Torta de merengue cubierta con crema, miel y frutas de temporada.

CHEESECAKE DE TIRAMISÚ VASCO 32Bs

Tarta humeda de queso crema con cafe, chocolate silvestre.

TARTA DE LIMÓN 28Bs

Tartaleta de limon con masa quebrada

ALFAJOR SUBLIME 15Bs

Alfajor de chocolate silvestre 70% relleno de caramelo salado.

EMPANADAS

CAPRESSE 22Bs

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

POLLO 22Bs

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

QUESO 20Bs

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

ESPINACA Y QUESO 22Bs

Dos empanadas fritas de bechamel, espinaca y queso mozzarella acompañado con salsa golf de la casa.

DULCE DE LECHE Y QUESO 22Bs

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

49Bs

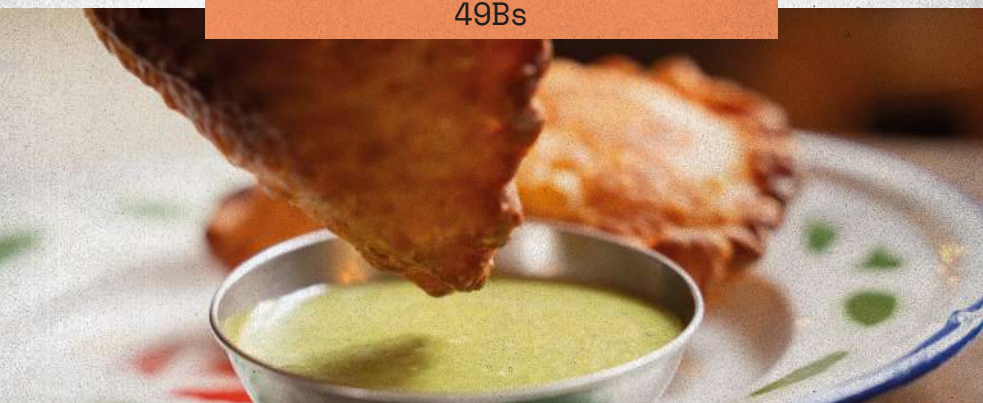
EXTRAS

GALLETA DE AVENA O ALMENDRAS 9Bs

PAR DE CUÑAPES 18Bs

SONSO DE QUESO AZUL 25Bs

HUMINTA CON FRUTOS ROJOS 22Bs





PLATOS ESPECIALES

MATAMBRE DE CERDO CON PROVOLONE 45Bs

Tres lonjas de matambrito de cerdo, queso provolone gratinado y chimichurri. Acompañado de tostadas de pan ciabatta de la casa.

COMBO DE RELLENOS 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.

ANTICUCHO Y CROQUETAS DE PAPA 40Bs

Filetes de corazón de res acompañados de croquetas de papa, junto a una salsa de mani de la casa.

TABLA TYPICA 75Bs

Deliciosa tabla de encurtidos acompañado de jamón artesanal ahumado, queso gouda, queso criollo, frutas frescas y sonso de queso azul.

Siempre fresco, siempre hecho en casa.



CÓCTELES

SHAKERATO AMAZÓNICO 40Bs

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

SULTANA CON SULTANA 35Bs

Ponche a base de infusión especial de sultana y especias con

MAMBO 40Bs

Vino blanco, almibar de sultana y limón.

CAFÉ IRLANDÉS 40Bs

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

SUCUMBÉ 35Bs

Ponche tradicional con leche y singani.

CAIPIRINHA DE SULTANA 35Bs

Almibar de sultana, cachaça y limón

FRESH COLDBREW 40Bs

Coldbrew, whisky y almibar de naranja.

BEACHY 35Bs

Gin, vermut, naranja y limón.

VINOS



EVITA	30Bs
espumante rosado 300ml	
TINTO DE MESA	90Bs
CABERNET SAUVIGNON	110Bs
BONARDA	120Bs
MOSCATO	95Bs
TANNAT	140Bs

MOSCATEL BLANCO	120Bs
ROSE	140Bs

VINO DE ALTURA
1750

Copa de tinto o blanco	30Bs
Vino caliente	40Bs
CON FRUTAS Y ZUMO DE NARANJA	

CERVEZAS



Hoppy - IPA 25Bs
330 ml

Lemon Drop - Pils 20Bs
330 ml



Sour Frutilla 25Bs
330 ml

Amber ale 25Bs
330 ml



Honey - Weizen 25Bs
330 ml

Prost 35Bs
550 ml

Huari 22Bs
330 ml





TYPICA
CAFÉ - TOSTADURÍA