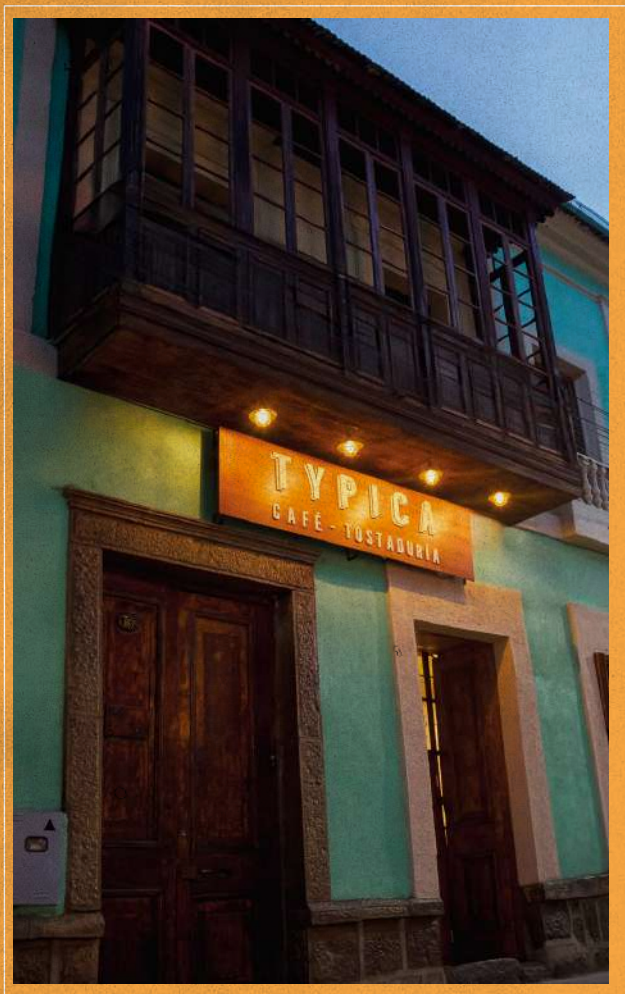


ORURO JUNÍN



TYPICA
CAFE - TOSTADURIA



#6



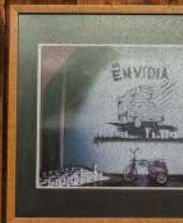
#90



#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

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

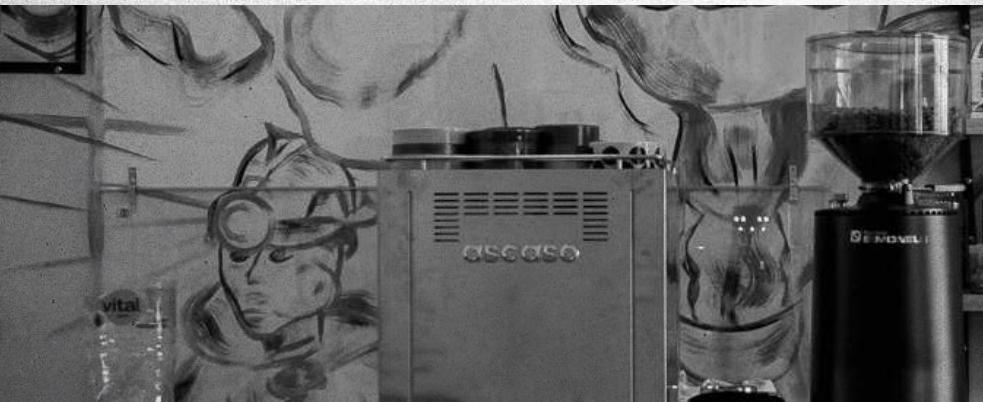
Combina presión y filtración para producir café, rápido y versátil, con menos amargor.

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

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.

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

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 malvaviscos.

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.

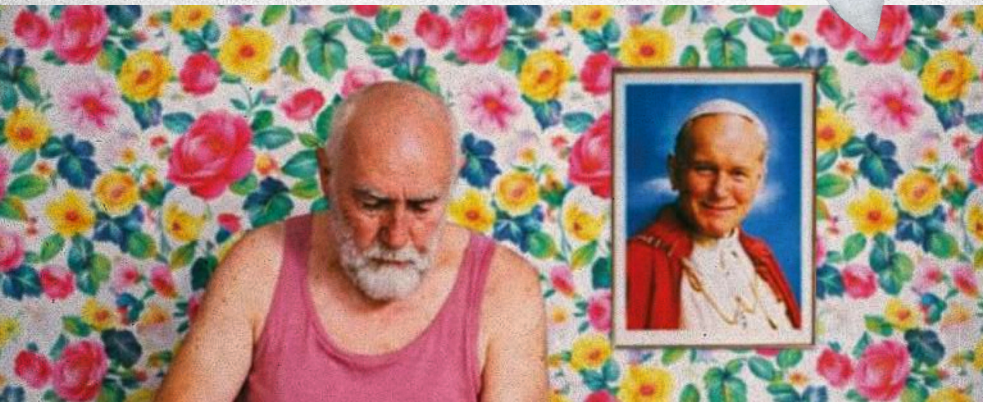
MATCHA LATTE 23Bs

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

MIX DE FRUTAS 21Bs

Dos frutas de temporada a elección.

NATURALES CON LECHE 20Bs

MIX DE FRUTAS CON LECHE 23Bs

Dos frutas de temporada a elección.

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

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

POLLO 35Bs

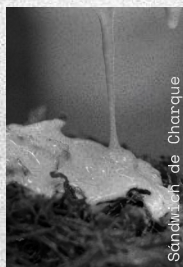
Pollo encostrado en sésamo negro y avena con una cama de lechuga y tomates frescos con una salsa de cebolla dulce.

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.



CLÁSICO 27Bs

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

HUEVO 15Bs

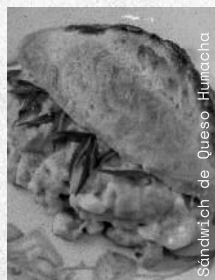
Sandwich de huevo y chorrellana en un delicioso pan pita de la casa.

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.



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

TODO EL DÍA

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

CROISSANT 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

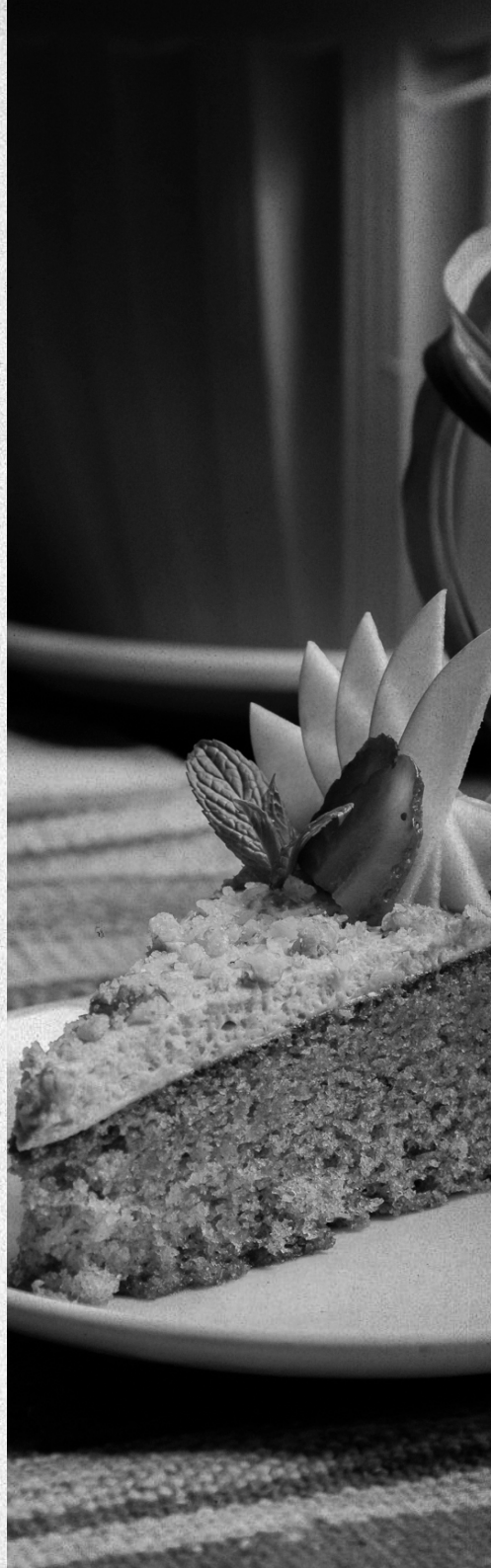
Torta húmeda de chocolate artesanal (60% de cacao) con un toque de café, bañada en un ganache de chocolate. Si buscas la torta entera son 250 Bs. la grande y 150 Bs. la pequeña bajo previa reserva.

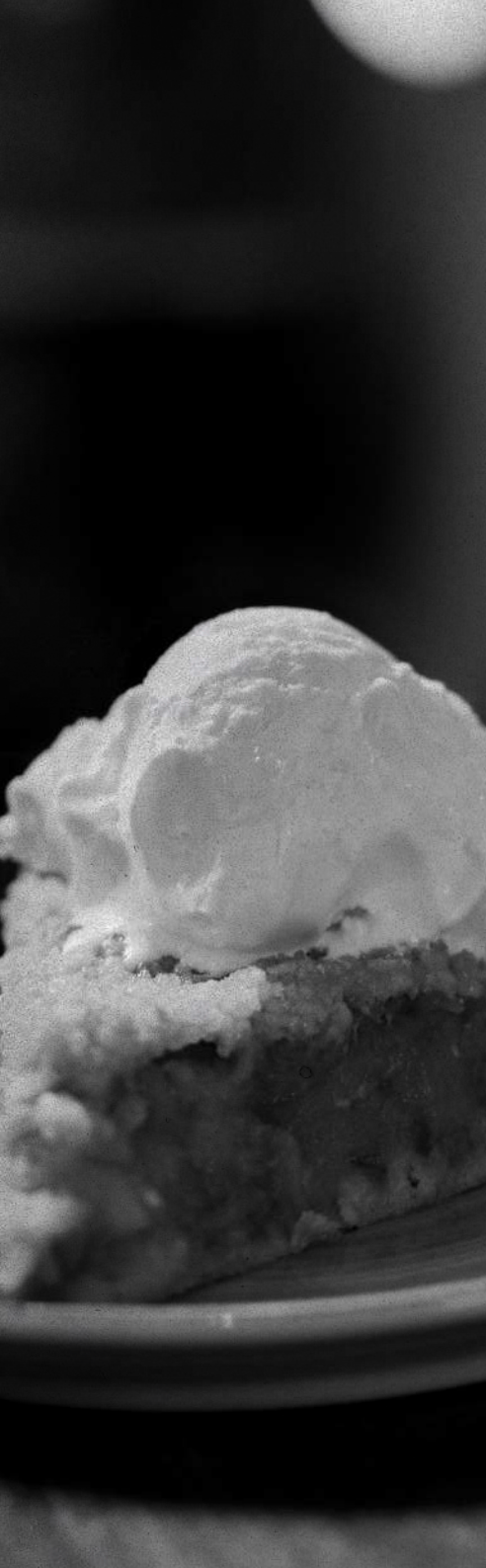
TORTA DE ZANAHORIA 25Bs

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.

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.

PANADERÍA

PAN MOLDE BLANCO/INTEGRAL 35Bs

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

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

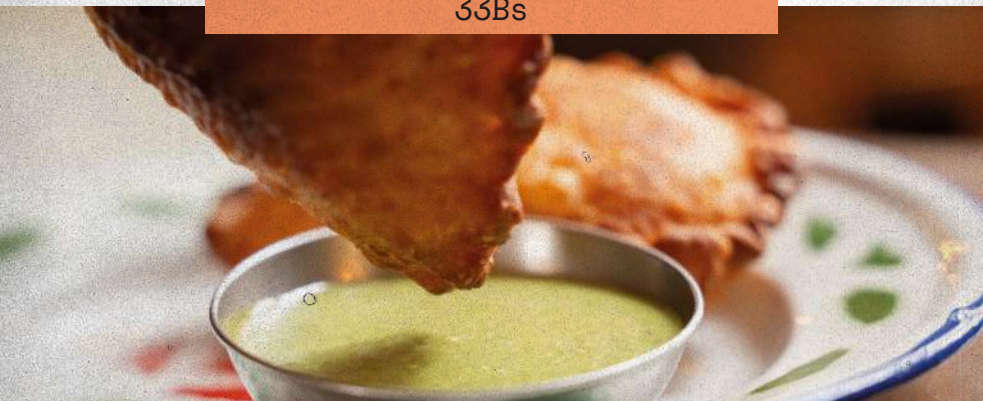
Y QUESO 17Bs

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

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



PLATOS ESPECIALES

SÁNDWICH DE CARNE 35Bs



Carne de res sellada en pan marraqueta con una base de queso crema y tomates marinados en especias aromáticas.

TORTA DE QUINOA 25Bs



Torta húmeda de quinoa con una cobertura de queso crema aromatizada con café y trozos de nuez.

CUÑAPES FRITOS 17Bs

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

CÓCTELES



SULTANA CON SULTANA 27Bs

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

CAFÉ IRLANDÉS 30Bs

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

SUCUMBÉ 28Bs

Cóctel a base de tres leches con toque de canela y singani boliviano.



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

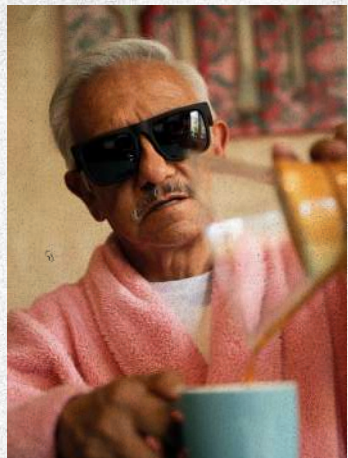
Botella 100Bs

CABERNET SAUVIGNON

Campos de Solana

Botella 130Bs





TYPICA

CAFÉ - TOSTADURÍA

ORURO

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

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



@TYPICA.CAFE

www.typica.com.bo