



**TYPICA**

CAFÉ - TOSTADURÍA

**ORGULLO BOLIVIANO**

**SUCRE**

**2026**



THE  
WORLD'S  
**100**  
BEST  
COFFEE  
SHOPS  
2026  
#33 TYPICA



SOUTH  
AMERICA'S  
**100**  
BEST  
COFFEE  
SHOPS  
2025  
#11 TYPICA



THE  
WORLD'S  
**100**  
BEST  
COFFEE  
SHOPS  
2025  
#90 TYPICA

# ORIGEN

Elige entre nuestros cafés de origen o blend de la casa, y selecciona el método de destilación que deseés.

Taza ..... 28 Bs.

VARIEDAD	NOTAS	ORIGEN	ALTURA	PUNTOS
GALLINAZO BLEND	CHOCOLATE FRUTO ROJOS Y DULCE DE LECHE	CARANAVI	1600 MSNM	_____
CATUAÍ CASTILLO	DAMASCO, CACARA DE PIÑA, DATIES, Y TÉ VERDE	CARANAVI	1250 MSNM	_____
CATUAÍ ROJO	NARANJA AVELLANA Y MIEL	CARANAVI	1550 MSNM	_____
PACAMARA	CLAVO DE OLOR, CANELA, FLOR DE ROSAS, TORONJA	CARANAVI	1600 MSNM	87 PTS.
JAVA	FLORES BLANCAS, NARANJA, LIMÓN, GUAYABA Y CHIRIMOYA	CORDICO	1550 MSNM	87 PTS.
GESHA	ROSAS, FLOR DE CAFÉ, LAVANDA, PIÑA	CARANAVI	1550 MSNM	87 PTS.

## MÉTODOS DE DESTILACIÓN



### CHEMEX

Sabor original que resalta notas delicadas de dulzura y acidez.

### V - 60

Suave, limpio, dulce y con mucha acidez.



### PRENSA FRANCESA

Clásico y con mucho cuerpo, destacando los aceites de cada café y el sedimento.

### AEROPRESS

Cuerpo intenso y complejidad en taza.





## PRESURIZADOS

### **ESPRESSO..... BS 15**

Gallinazo es nuestro café blend de la casa elaborado con gran dedicación y compromiso. En su perfil destacan el chocolate amargo, frutos rojos o secos y una acidez cítrica característica de los granos bolivianos.

### **ESPRESSO DOBLE..... BS 18**

Doble shot de espresso.

### **ESPRESSO AMERICANO..... BS 18**

Doble shot de espresso diluido en agua.

### **MACCHIATO..... BS 16**

Espresso manchado con una gota de leche texturizada.

### **CORTADO..... BS 17**

Leche texturizada con la temperatura ideal para cortar el espresso y realzar sus atributos.

### **FLAT WITE..... BS 20**

Doble ristretto con leche texturizada y micro partículas de crema.

### **CAPUCCINO..... BS 20**

La bebida tradicional preparada a base de espresso y leche texturizada.

### **LATTE..... BS 22**

Espresso con mayor cantidad de leche para sentir el sabor del café de manera suave y sutil.

### **MOCACCINO..... BS 24**

Bebida preparada a base de espresso, chocolate y leche texturizada.

Extra espresso +10 Bs.



## CAFES FRÍOS

**CAFÉ CON HIELO..... BS 20**

Bebida refrescante a base de doble shot de espresso en frío.

**LATTE FRÍO..... BS 24**

Doble shot espresso, leche texturizada y hielo.

**AFFOGATO..... BS 35**

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

**MOCACCINO FRÍO..... BS 26**

Bebida preparada a base de espresso, chocolate y leche texturizada.

## BEBIDAS SIN CAFÉ

**CHOCOLATE CALIENTE.....BS 25**

Cocoa con leche acompañada de malvavisco.

**SUBMARINO..... BS 25**

Leche texturizada con una barra del mejor chocolate silvestre boliviano.

**CHAI LATTE..... BS 26**

Té negro, especias y leche texturizada.

**CHAI LATTE FRIO..... BS 27**

Té negro, especias, leche texturizada y hielo.

**MATCHA LATTE..... BS 26**

Leche texturizada con base de té verde japonés pulverizado.

**MATCHA LATTE FRIO..... BS 27**

Leche texturizada con base de té verde japonés pulverizado y hielo.

## TÉS E INFUSIONES

### INFUSIONES CLÁSICAS..... BS 15

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

### INFUSIONES ESPECIALES..... BS 25

#### FRUTOS ROJOS (BLEND CASERO)

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

#### SULTANA

Pulpa deshidratada del cerezo de café.

### TÉ CHAI..... BS 25

Té negro, especias y agua.

### ICE TEA..... BS 20

De cualquiera de nuestras infusiones (té negro,  
manzana, piña, durazno).

## JUGOS

### LIMONADA..... BS 15

### JUGOS NATURALES..... BS 20

### JUGOS NATURALES DE DOS FRUTAS..... BS 22

### ZUMO DE NARANJA..... BS 24

\* Con hierba buena o leche adicional +2Bs.

## SODAS

### AGUA (600ml)..... BS 10

### SODA ARTESANAL DE SULTANA..... BS 25

### SODA ARTESANAL DE FRUTOS ROJOS..... BS 25

### COPA DE HELADO..... BS 22

Dos porciones de helado de vainilla con jarabe  
de chocolate.



## DESAYUNOS

Todos los desayunos incluyen zumo de naranja y café o infusiones (salvo frutos rojos y té verde).

### **PANQUEQUES..... BS 40**

Panqueques acompañado de frutas, miel casera y mantequilla.

### **DESAYUNO SALUDABLE..... BS 45**

Bowl de avena con leche o yogurt, frutos secos, frutas frescas, nueces, almendras y manzana caramelizada.

### **DESAYUNO VEGETARIANO..... BS 60**

Dos huevos con láminas de palta, tostadas de pan molde casero y, panqueque con mantequilla y miel casera.

### **DESAYUNO AMERICANO..... BS 60**

Dos huevos con tocino, tostadas de pan molde casero y, panqueque con mantequilla y miel casera.

### **HUEVOS RANCHEROS..... BS 60**

Huevos fritos en salsa de tomate y jalapeños braseados servidos con queso en dos torillas de maíz o trigo.

## ENSALADAS

### **ENSALADA DE FRUTAS.....BS 35**

Variedad de frutas de la temporada servido con yogurt o helado de vainilla a elección.

### **ENSALADA DE QUINUA..... BS 45**

Cama de rúcula y lechuga con mix de quinuas roja, blanca y negra, mezcladas con verduras salteadas (vainitas, zanahoria, zucchini), frutos rojos de temporada y, acompañada de salsa de naranja.

### **ENSALADA CESAR..... BS 47**

Mix de lechugas, pollo a la plancha, crotones de pan molde tostado, queso parmesano, tomates deshidratados y salsa casera.



## REPOSTERÍA

### **GALLETAS DE AVENA..... BS 10**

Una exquisita combinación de avena con chips de chocolate y uvas pasas.

### **GALLETAS DE ALMENDRA..... BS 10**

Una masa delicada con toque de vainilla y almendras picadas, cubierta de azúcar impalpable.

### **BROWNIE ..... BS 15**

Un bizcocho chocolatoso y húmedo.

### **BROWNIE CON HELADO..... BS 25**

Un bizcocho chocolatoso y húmedo, servido con una porción de helado de vainilla.

### **EMPANADAS DE DULCE DE LECHE Y QUESO..... BS 20**

Dos empanadas fritas rellenas de dulce de leche y queso acompañadas de una porción de helado.

### **API CON EMPANADAS DE QUESO..... BS 25**

Api de maíz morado caliente, acompañado de dos empanadas de queso espolvoreadas con azúcar glass.

### **PANQUEQUES CON FRUTA..... BS 25**

Dos panqueques decorados con diversas frutas acompañados de miel casera y mantequilla.

### **TORTA DE CHOCOLATE Y CAFÉ..... BS 25**

Torta húmeda de chocolate artesanal con un toque de café y cobertura de ganache de chocolate.

### **TORTA DE ZANAHORIA..... BS 25**

Clásica torta de zanahoria con cobertura de queso crema y limón.

### **CHEESECAKE..... BS 30**

Cheesecake de maracuyá con base de galleta de chocolate, coulis de maracuya o frutos rojos.

### **TORTAS ENTERAS..... BS 250**

Pedidos con 48 hrs de anticipación.

## SALADOS

### **SONSO..... BS 20**

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

### **PALITOS DE CUÑAPE..... BS 18**

Porción de dos cuñapes fritos en forma de bastón acompañados de salsa de tamarindo.

### **EMPANADAS DE QUESO.....BS 18**

Dos empanadas fritas rellenas de queso acompañadas de salsa golf de la casa.

### **EMPANADAS CAPRESE..... BS 22**

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

### **EMPANADAS DE POLLO..... BS 22**

Dos empanadas fritas con relleno de pollo, cebolla y morrón acompañadas de salsa golf de la casa.

### **EMPANADAS DE CHOCLITOS..... BS 22**

Dos empanadas fritas rellenas con choclitos, jamón, queso, Bechamel y, acompañadas de salsa golf de la casa.

### **EMPANADAS DE ESPINACA Y QUESO..... BS 22**

Dos empanadas fritas de espinaca blanqueada con Bechamel y queso mozzarella, acompañadas de salsa golf de la casa.

### **COMBO DE EMPANADAS..... BS 55**

Seis empanadas fritas de queso, caprese y pollo acompañadas de salsa pesto de la casa.

### **COMBO CUATRO ESTACIONES..... BS 65**

Ocho empanadas fritas de queso, caprese, pollo y choclitos, acompañadas de salsa pesto de la casa.

## SANDWICHES

**HUEVO..... BS 15**

Huevo con chorrellana en el clásico pan sarnita.

**PALTA..... BS 35**

Tradicional sandwich de palta con cebollín, tomates confitados, queso grillado con pan marraqueta y unas hojas de quirquiña.

**BLT/TLT..... BS 35**

Tocino, lechuga y tomate en pan de molde casero (integral o blanco) servido con chips de papa morada y mostaza Dijon.

**CLÁSICO..... BS 35**

Lomo ahumado con queso mozzarella en pan molde casero (integral o blanco) acompañado de salsa golf de la casa.

**CROISSANT CLÁSICO..... BS 35**

Dos croissants de masa hojaldre artesanal con lomo ahumado y queso mozzarella acompañado de salsa golf de la casa.

**VEGETARIANO..... BS 37**

Zucchini caramelizados con tomates deshidratados, rúcula, queso mozzarella y mostaza Dijon en pan molde casero (integral o blanco).

**CHARQUE..... BS 45**

Charque de res acompañado de una salsa de tres quesos (cheddar, azul y queso crema) en pan marraqueta.

**POLLO..... BS 45**

Pollo encostrado en avena y sésamo negro acompañado de rúcula y tomate fresco, salsa de cebolla dulce, en pan casero de queso y orégano.

## PLATOS ESPECIALES

**ANTICUCHO..... BS 30**

Corazón salteado en tortillas de sésamo negro con salsa de mani y chips de papa morada.

**BROCHETAS DE POLLO..... BS 40**

Dos pinchos de pollo acompañado de verduras, papas fritas y salsa de mani opcional.

**BROCHETAS VEGETARIANAS..... BS 35**

Dos pinchos de diversas verduras(cebolla, tomate, pimentón zucchini) acompañado de papas fritas y salsa de mani opcional.

**HAMBURGUESA DE LENTEJAS.....BS 40**

Lenteja seleccionada (200 grs.) condimentada con especias naturales, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y queso servido en pan brioche y acompañada de papas fritas.

## PATIO Y PARRILLA

**CANASTA DE PAPAS FRITAS..... BS 20**

Con chispas de tocino y salsa 3 quesos +10Bs.

**PIPOCAS DE POLLO..... BS 38**

Cubitos de carne de pollo rebozados en harina y acompañadas de papas fritas, salsa golf de la casa y cumbaritos encurtidos en salsa soya.

**CHORIPAN..... BS 40**

Chorizo artesanal a la plancha en pan baguette sobre una cama de lechuga fresca y tomate con salsa chimichurri y mayonesa.

**HAMBURGUESA..... BS 45**

200 gr. de carne seleccionada, tocino, queso, cebolla caramelizada, lechuga y tomate, servido en pan brioche y acompañada de papas fritas.

## CERVEZAS

**POTOSINA** (355ML)..... **BS 20**

**PROST** (500ML)..... **BS 35**

Lager \* Trigo \* IPA \* Negra

## VINOS ARANJUEZ

**TERRUÑO COPA**..... **BS 25**

**TERRUÑO BOTELLA**..... **BS 60**

**DUO BOTELLA** ..... **BS 70**

\*Tannat-Merlot      \*Bonarda - Cabernet Franc

\*Chardonnay-Sauvignon Blanc

## BEBIDAS CON ALCOHOL

**CHUFLY**..... **BS 27**

Singani Casa Real Etiqueta Negra, gaseosa, limón.

**GIN TONIC**..... **BS 37**

Ginebra La República, soda tónica neutra, limón.

**GIN CON GIN**..... **BS 37**

Ginebra La República, ginger ale, limón.

**CUBA LIBRE**..... **BS 27**

Ron Havana Club, gaseosa, limón.

**TÉ CON TÉ**..... **BS 27**

Té negro, singani Casa Real Etiqueta Negra y limón.

**SULTANA CON SULTANA**..... **BS 27**

Pulpa deshidratada del cerezo del café con singani Casa Real Etiqueta Negra.

**SUCUMBÉ**..... **BS 35**

Leche, singani Casa Real etiqueta Negra, huevo, leche condensada, clavo de olor y canela.

**CAFÉ IRLANDÉS**..... **BS 35**

Café y whiskey coronado con crema de leche.

# BIENVENIDOS a CAFÉ TYPICA SUCRE



**Por favor, Mascotas solo en el jardín y siempre con correa.**



**Por favor, Niños solo en compañía y cuidado permanente de adultos.**



**Por favor, Uso obligatorio de auriculares con equipos y juguetes audiovisuales.**

¡GRACIAS!



**TYPICA**

CAFÉ - TOSTADURÍA

**ORGULLO BOLIVIANO**



**Calle Azurduy #118  
Sucre - Bolivia**



**(+591) 75 22 22 73**



**Typica\_sucre**



**@Typica.sucre**



**TYPICA PATIO  
TYPICA SALÓN  
pidauncafe**