



Crea tu taller de café personalizado.

Aprende sobre métodos, cata y más en un taller hecho a tu medida. Contáctanos y diseña tu experiencia cafetera.

Habla con nosotros.



Celular
+57 314 743 5032

Instagram
@tipicaguiadecafe

Página Web
www.cafetipica.com

Ubicación
Medellín, Colombia.

Centro de Distribución
Carrera 72 # Circular 3 - 25
Laureles.

Centro de Experiencias
Calle 5 sur # 42 - 17
Milla de Oro.

Bebidas Calientes

CON CAFÉ

Americano	\$ 8,500
Campesino (Canela + Panela)	\$ 9,000
Cappuccino	\$ 10,500
Espresso	\$ 8,500
Filtrado Shypon	\$ 17,000
Flat White	\$ 10,500
Latte	\$ 10,500
Macchiato	\$ 8,500
Mocaccino	\$ 12,000

SIN CAFÉ

Chai Infusión	\$ 12,000
Chai Oregon	\$ 10,000
Chocolate	\$ 10,000
Infusión de Frutas (Verdes, rojas y amarillas)	\$ 7,000
Milo Caliente	\$ 11,000
Té Matcha	\$ 12,000

Café para llevar



Pregunta por nuestros cafés en sus tres diferentes presentaciones:

Tradicional, institucional y exótico.

Bebidas Frías

CON CAFÉ

Affogato (Bola de helado bañada en doble shot de espresso)	\$ 14,000
Cold Brew	\$ 9,000
Cold Brew con Tónica	\$ 11,000
Cold Brew con Soda	\$ 11,000
Frappé Caramelo	\$ 14,500
Frappé de Café	\$ 14,500
Frappé Mocca	\$ 14,500
Latte Frío (Haz tu pedido con adición de café exótico por + \$ 2,500)	\$ 11,000
Limonada de Café	\$ 13,000
Malteada de Café	\$ 14,500

SIN CAFÉ

Agua Hatsu con Gas	\$ 5,000
Agua Hatsu Mineral	\$ 5,000
Té Chai	\$ 13,000
Té Hatsu	\$ 5,000
Té Matcha	\$ 13,000
Limonada de Matcha	\$ 13,000
Milo Frío	\$ 11,000
Soda en Botella	\$ 5,000
Soda Michelada	\$ 9,000

ADICIONES

Amaretto	\$ 7,000
Baileys	\$ 7,000
Ediciones Especiales de Café	\$ 5,000
Leche de Almendras	\$ 4,000
Michelado	\$ 2,000
Zumo de Limón	\$ 2,000

Panadería y Repostería

Alfajor	\$ 5,500
Almojábana	\$ 6,500
Brownie (Contiene maní)	\$ 10,500
Cheesecake de Agrad	\$ 13,500
Croissant de Almendras	\$ 11,000
Croissant de Chocolate	\$ 10,500
Croissant de Mantequilla	\$ 9,000
Croissant de Tres Quesos	\$ 10,000
Galleta de Macadamia	\$ 7,500
Huevos al Horno (con pan artesanal, queso crema y miel)	\$ 19,000
Palito de Queso	\$ 9,000
Pastel Argentino	\$9.500
Sánduche de Croissant de Pavo	\$ 24,000
Torta de Chocolate	\$ 13,500
Torta de Zanahoria	\$ 13,500

Cervezas

Cerveza Artesanal 4S	\$ 14,500
Cerveza Artesanal Cábal	\$ 12,000
Cerveza Artesanal Wiser	\$ 14,500

Snacks

Chocolate Maracuyá	\$ 18,500
Chocolate Thun	\$ 5,000
Gumbia (Fruta deshidratada)	\$ 8,500
Papas Chips con Limón y Pimienta	\$ 9,000

Mascotas

Dogna	\$ 6,500
Paleta	\$ 5,000
Waffles	\$ 6,500

Experiencia sensorial



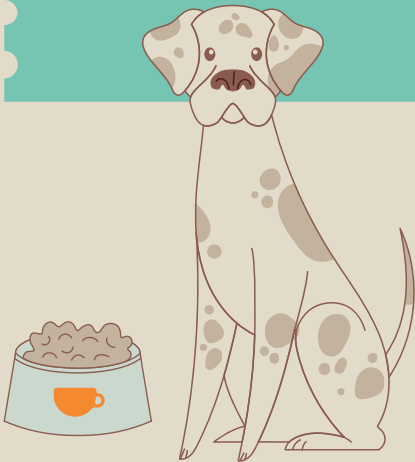
\$ 150,000

Precio por una (1) persona.

Descubre tres (3) orígenes de café en una experiencia de cata única, donde exploraremos juntos diferentes métodos de filtrado.

*

Pregunta por nuestras experiencias de café personalizadas.



Desubre más aquí.



Métodos de preparación

Pregunta por nuestra variedad de métodos de preparación. Aquí te presentamos algunas opciones de filtrados.



PRENSA FRANCESA
Dos tazas \$ 12,000



AEROPRESS
Dos tazas \$ 12,000



SYPHON
Dos tazas \$ 17,000



CHEMEX
Dos tazas \$ 12,000



V60
Dos tazas \$ 12,000



MOKA
Dos tazas \$ 12,000



TAZA ADICIONAL
+ \$ 6,000

ORIGAMI
Dos tazas \$ 12,000

CAFÉ ESPECIAL
+ \$ 5,000

Nos reservamos el derecho de admisión y permanencia.