

■ Los tipos de café en Restaurante y Bar

Cafés solos

Café solo: Café.

Café corto o ristrett: Café corto y fuerte.

Expreso doble o doppio: Café doble e intenso.

Solo largo o lungo: Café largo y más diluido.

Americano: Café y agua a partes iguales.

Solo con hielo: Café y hielo.

Cafés con leche

Con leche: Café y leche.

Cortado: Café con un pequeño choro de leche.

Lágrima: Una parte de café y dos de leche.

Caramel macchiato: Café, leche, espuma de leche, caramelo líquido y vainilla (opcional).

Hawaiano: Café y leche de coco.

Breve: Café, leche y crema de leche.

Vaso de leche manchada o Machiatto: Café, leche y leche condensada.

Capuccino: Café y espuma de leche.

Moca: Café, leche, crema de leche, jarabe de chocolate y canela o cacao en polvo.

Crème: Café y crema de leche.

Cafés dulces

Bombón: Café y leche condensada.

Asiático: Café, leche condensada, brandy o coñac, Licor 43 y canela.

Belmonte: Café, leche condensada y brandy.

Ruso: Café granizado o enfriado con hielo, dos bolas de helado de nata o vainilla y jarabe de azúcar.

Blanco y negro: Café granizado o enfriado con hielo, dos bolas de helado de leche merengada y jarabe de azúcar.

Cafés con licor

Carajillo: Café, brandy o coñac, unos granos de café y corteza de limón.

Irlandés: Café solo, whisky, azúcar moreno y nata.

Brulé: Café, brandy o coñac, granos de café y corteza de limón.

Caribeño: Café, ron, unos granos de café, corteza de limón., azúcar moreno, vainilla y licor amaretto.

Jamaicano: Café, licor de café, crema de leche y cacao en polvo.

Balalaika: Café solo, vodka, azúcar moreno y nata.

Royal: Café, aguardiente, azúcar, crema batida y chocolate rayado.

Mazagrán: Café solo o granizado, ron o brandy, limón, azúcar y hielo.

Exóticos

Árabe: Café, cardamomo, canela y azafrán.

Turco: Café y agua fría.

Dirty Chai: Café, té Chai negro, canela, clavo, cardamomo, nuez moscada y jengibre.

Yuan yang: Café, té negro y leche condensada.

Miami Vice: Café americano y cubano y azúcar.

Otros cafés

Vienés: Café, azúcar moreno, nata y unos granos de café o café molido. Como el irlandés sin alcohol.

Eiskaffee: Café, helado de vainilla, nata batida y cacao en polvo.

Red eye: Café americano y café solo.

Black eye: Café americano y café solo doble.

Green eye: Café americano y café solo triple.

Descafeinado: Puede ser de máquina o de sobre.

Más información en el Blog de Hosteleria10.com:
[Los tipos de café en Restaurante y Bar](#)