

Una taza de café: Un placer



Espresso o Solo

30-35 ml de infusión preparado con 7 ó 8 gr de café molido y prensado. El filtrado se hará a una temperatura de 90-95°C durante 25-30 segundos.

Supremo placer



Capuccino

Espresso con leche texturizada, hasta alcanzar una temperatura en el nivel de crema 65/70° y leche normal. La composición debe de ser 1/3 de café, 1/3 de leche y 1/3 de leche texturizada.

Estilo italiano



Con hielo

Espresso servido en vaso con 3 cubitos de hielo, perfecto para el verano.

Refrescante



Americano

Espresso con 60 ml de agua caliente que se añade posteriormente.

A lo grande



Cortado

Espresso con 10 a 15 ml de leche, perfecto entre horas.

Suavidad y carácter



Muy corto o Ristretto

Espresso en 25 ml de infusión sensación y aroma intenso donde menos no puede ser más.

Concentrado



Con leche

Espresso con 40 ml de leche, se sirve en taza grande.

Ideal para desayunar



Bombón

Espresso con 1 cucharada de leche condensada y nata montada mezclada con azúcar.

Dulce seducción



Escocés

Espresso con 3 bolas de helado de vainilla, regado con un chorrito (2 cl) de whisky escocés con azúcar.

El café en copa



Carajillo

Espresso con un chorrito (2 cl) de brandy con azúcar al gusto, 4 granos de café y una corteza de limón. Variantes con orujo y ron.

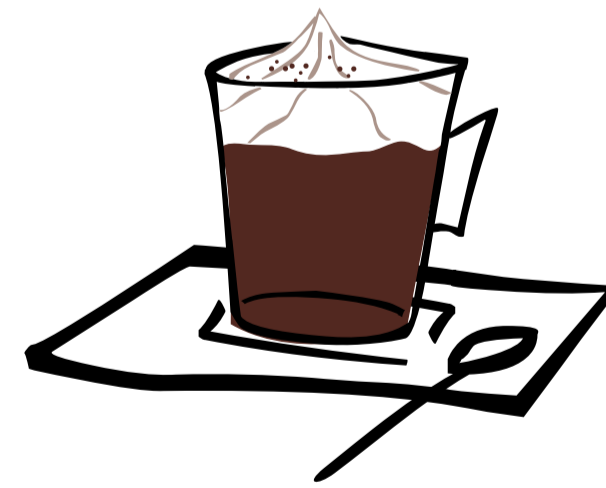
Un clásico vigente



Irlandés

Espresso con un chorrito (2 cl) de whisky irlandés con azúcar y cubierto por 2 cm de nata semimontada, decorada con polvo de café tostado.

¿Cómo resistirse?



Vienés

Espresso con 50 gr de nata montada, mezclada con 1 cucharada de azúcar y 1 yema de huevo. Espolvorear cacao al gusto.

Dulce sinfonía