

REGALO DE LA CASA

La Guía Praga *del café de especialidad*

7 secretos para disfrutar tu café como barista
+ el mini diccionario para pedir en barra sin miedo



praga

CAFÉ BOUTIQUE · MIRAFLORES

Esta guía es nuestra forma de invitarte un café

Hola. Somos **Praga Café Boutique**, una cafetería de especialidad en Miraflores donde el café inspira y las mujeres conquistan. Si tienes esta guía en tus manos, ya eres parte de la casa.

El café de especialidad puede sonar intimidante: métodos raros, nombres en otro idioma, gente oliendo tazas con cara seria. La verdad es mucho más simple y mucho más rica: **es café tratado con respeto**, desde la finca hasta tu mesa. Y disfrutarlo no requiere título de catadora, solo un par de trucos.

En las siguientes páginas te compartimos los 7 secretos que nuestras baristas le cuentan a quien pregunta, y el mini diccionario para que pidas en cualquier barra del mundo con total seguridad.

El mejor café no es el más caro ni el más exótico: es el que fue cuidado en cada paso del camino.

Un dato para presumir en la mesa: el Perú produce algunos de los granos más premiados del mundo, en regiones como Cajamarca, Cusco y Amazonas. En Praga servimos café de origen peruano por convicción: lo extraordinario está cerca.

Siete secretos, primera parte

1

Huele antes de probar

La mitad del sabor entra por la nariz. Antes del primer sorbo, acerca la taza y respira: un buen café huele a chocolate, fruta o caramelo, no solo a "tostado". Ese aroma te anticipa lo que viene.

2

Primero, sin azúcar

No es esnobismo: el café de especialidad tiene dulzura natural. Dale tres sorbos sin azúcar antes de decidir. Si después quieres endulzar, adelante, es tu taza. Pero muchas se sorprenden al descubrir que no hace falta.

3

Deja que se entibie

El café hirviendo esconde sus sabores. Los mejores sorbos llegan a mitad de la taza, cuando baja la temperatura y se abren las notas del grano. No hay apuro: el café bueno premia la paciencia.

4

Pregunta por el origen

"¿De dónde es el grano de hoy?" es la pregunta favorita de toda barista. Cada región sabe distinto: pruébalas como quien viaja. Preguntar no es de novata, es de curiosa.

Siete secretos, segunda parte

5

La leche importa tanto como el café

Un cappuccino es un dúo: espresso y leche bien texturizada, sedosa, sin espuma de jabón. Si la leche está bien trabajada, no necesita azúcar: la lactosa calentada con técnica endulza sola.

6

El frío también es serio

El cold brew no es "café con hielo": es una extracción lenta en frío, por horas, que produce una bebida suave y dulce por naturaleza. Perfecto para tardes de calor o para quien encuentra el espresso muy intenso.

7

El mejor café es el que se comparte

Puedes tener el grano perfecto y el método exacto, pero el café sabe mejor con buena compañía: una amiga, un libro, tu peludo echado al lado. El ritual completo es lo que lo hace especial.

Regla Praga: si tienes que mirar el reloj, no es un café. Es cafeína con ansiedad.

Para pedir en barra sin miedo

Espresso	Corto e intenso. El corazón de todas las demás bebidas. Para probar el grano en estado puro.
Americano	Espresso + agua caliente. Sabor completo con intensidad amable.
Cappuccino	Espresso + leche vaporizada + espuma generosa. El clásico cremoso.
Latte	Más leche, menos intensidad. Ideal para empezar en este mundo.
Flat white	Doble espresso con leche sedosa y poca espuma. Fuerte y cremoso a la vez: el favorito de las que saben.
Cold brew	Extracción en frío por horas. Suave, dulce natural, nada ácido.
Método / filtrado	Café pasado a mano (V60, Chemex y amigos). Taza limpia y delicada, para tomar sin leche.

Frase infalible en nuestra barra: *"Sorpréndeme"*. Nunca falla.

Ahora te toca el examen práctico

La teoría ya la tienes. El siguiente paso es venir a Praga, pedir con confianza y dejarte engreír por nuestras baristas.

Toribio Polo · Calle José Toribio Polo 367, Miraflores

Nuevo local · Av. La Paz 442, Miraflores

Horario · Lun-Sáb 8 am a 8 pm · Dom 9 am a 7 pm

Reservas · WhatsApp 922 713 303

Instagram · @pragacafe_pe