

DISTINTOS TIPOS DE CAFÉ DEL MUNDO

1. **Caffè/Espresso:** El término genérico por excelencia, que implica pedir un espresso. No hace falta especificar espresso cuando se desea tomar el café más común en Italia, es algo que se sobreentiende. Un auténtico espresso italiano se sirve en taza relativamente pequeña de porcelana, la infusión llenará unos tres centímetros y debe tener su buena capa de crema. La cantidad es pequeña, entre 20 y 25 ml, pero potente y muy aromática.
2. **Caffè Doppio:** Si un espresso no te parece suficiente, pide un doppio, ya que no es más que una doble ración de caffè servida en una taza un poco más grande.
3. **Caffè Stretto/Ristretto:** Suele llevar la misma cantidad de granos de café que el espresso, pero se prepara con menos agua. El resultado es un café muy corto pero de sabor y aromas muy fuertes. Para apasionados del café en mínimas dosis.
4. **Caffè d'Orzo:** Una curiosa variedad preparada con granos de cebada que produce una infusión más aguada y sin cafeína. Puede tomarse solo o con leche.
5. **Caffè Americano:** Aunque comparte la característica con el café servido en Estados Unidos de ser más suave y largo, el americano italiano es más fuerte. Se trata de un café preparado como un espresso, pero al que se añade agua caliente después de la infusión.
6. **Caffè Lungo:** Como su nombre indica, es un café largo, es decir, un espresso preparado con más cantidad de agua, normalmente el doble. Así resulta de sabor más suave.
7. **Caffè Macchiato:** Se trata de un café espresso servido en una taza mediana de porcelana o cristal, "manchado" con un poco de leche caliente, a veces un poco espumosa, pero nunca al nivel del capuccino.
8. **Latte Macchiato:** Es la misma idea del anterior, pero a la inversa. En una taza alta de cristal se dispone la leche caliente que se "mancha" con un poco de café.
9. **Caffè Macchiato Freddo:** Es esencialmente un macchiato, pero servido con leche fría o a temperatura ambiente. A veces se ofrece con la leche en una jarrita aparte para que el cliente se sirva a su gusto, o puede añadirla directamente el camarero.
10. **Cappuccino:** La otra gran estrella del café, en cuyo nombre a veces se cometen crímenes que deberían ser juzgados: un capuccino jamás llevará nata montada. El verdadero capuccino italiano consiste en un espresso con leche y coronado con espuma, servido en taza grande. Los italianos lo suelen tomar para desayunar, rara vez después de comer o a media tarde, que es una costumbre más de turistas.
11. **Marocchino/Mocacchino:** El nombre puede variar según la zona. Es un espresso servido en taza de cristal de medio tamaño, combinado con espuma de leche y coronado con cacao en polvo.
12. **Caffè Corretto:** En una taza de mediano tamaño, se sirve un espresso con un golpe de licor al gusto. Las opciones más demandadas suelen ser con grappa (un fuerte digestivo), Sambuca (licor aromatizado con anís), coñac o ron.
13. **Café solo:** El café por excelencia, el más simple, pero que puede ser tan distinto según el bar o cafetería que lo sirva. Desafortunadamente, cada vez se cobran más caros y se sirven peor, y es que parece haber una falta de interés generalizada por preparar y servir un café correctamente. Un buen café solo debe partir de buena materia prima, agua de calidad y ser molido en el momento. La cafetera debe estar en buenas condiciones y usar la cantidad exacta de café por carga, y disponerse en una taza alta y estrecha de porcelana. Jamás debe recalentarse, para disfrutar del café tiene que servirse al momento.
14. **Café cortado:** Con la misma cantidad de café que en un solo, se añade leche calentada con un vaporizador y se añade hasta llenar la taza, no muy grande.
15. **Café con leche:** Su nombre lo dice todo. La cantidad de leche deseada puede variar según el gusto del comensal, así que se suele servir delante del cliente, con el tipo de leche que prefiera (caliente, fría, desnatada, etc.). Se prepara en una taza más grande.
16. **Bombón/biberó/goloso:** Lo normal es preparar un café solo en un vaso estrecho de cristal, y a continuación se añade leche

- condensada. Deja un bonito contraste de colores que se funde cuando el comensal mezcla con la cucharilla.
17. **Carajillo:** Desgraciadamente cada vez es más difícil encontrar un lugar donde sirvan uno de verdad, y no sólo un café acompañado de licor, a veces incluso dejando la botella al cliente. El buen carajillo se comienza calentando y quemando brandy con unos granos de café y corteza de limón, que después se añade al café solo preparado. La infusión de alcohol se puede colar o servir con los granos y la piel del cítrico, opción que personalmente me gusta más.
 18. **Asiático:** Se trata de una variedad típica del campo de Cartagena, aunque también se puede pedir en otras zonas de la Región de Murcia. Su origen se sitúa en el Bar Pedrín, aunque algunas teorías lo remontan al café de recuelo que empleaban los pescadores cartageneros para calentarse. Un asiático consiste en un café solo al que se añade leche condensada, brandy, licor 43 y canela molida. Debe servirse en un vaso o copa de cristal característico, muy caliente. Bien cargado y muy dulzón, es todo un reconstituyente en los días fríos.
 19. **Belmonte:** Típico de la zona mediterránea, un belmonte es básicamente un café bombón con un toque de brandy. Café solo servido en taza o vaso de cristal con leche condensada y el licor.
 20. **Café del tiempo:** Variedad característica de la Comunidad Valenciana, especialmente durante el verano. De preparación sencilla, consiste en un café normal o descafeinado, azucarado, servido frío y con mucho hielo, pudiendo llevar también una rodaja de limón.
 21. **Leche y leche:** Doble ración láctea para los menos aficionados al requeto amargo del café. Se prepara, como el bombón, en una taza o vaso de cristal, donde se vierte la leche condensada. A continuación se llena unos 3/4 con el café y se corona con leche cremosa calentada con vaporizador.
 22. **Barraquito:** Especialidad popular en Canarias, a base de café, leche y leche condensada. Puede llevar además licor, canela y limón.
 23. **Café/Bica:** Es la forma más sencilla de pedir un café solo en Portugal, con la variante bica más usada en la zona de Lisboa. Suele ser corto y de fuerte aroma.
 24. **Café cheio:** Variante de nuestros vecinos del café estándar, servido con un poco más de agua caliente.
 25. **Pingado:** Muy semejante a nuestro cortado, es lo que pide un portugués si quiere un café con un poco de leche.
 26. **Meia de leite/Galão:** Dos posibilidades de tomar un café con leche en Portugal. La primera suele ser una taza con la misma cantidad de café que de leche, mientras que el galão se suele distinguir por servirse en una taza o vaso de cristal.
 27. **Schümli:** Término suizo para un café solo común. Lo más habitual es que te lo sirvan en taza, acompañado de una chocolatina y la típica crema de leche en un botecito.
 28. **Kaffee fertig:** Así se llama en Suiza al café mezclado con un licor fuerte, estilo aguardiente.
 29. **Schwarzer:** Denominación del café solo, sin leche ni azúcar, en Austria.
 30. **Franziskaner:** Así se llama en Austria a un café suave preparado con nata montada por encima.
 31. **Wiener Melange:** Variedad vienesa del capuccino. Es un café de variedad suave servido con espuma de leche, aunque debido a que se ha popularizado el término café vienés para llamar al café con nata, se suelen confundir ambos nombres.
 32. **Café au lait:** Es la forma que tienen en Francia para pedir un café con leche calentada con vapor. En ocasiones pueden servir el café y la leche aparte para que el comensal se sirva él mismo.
 33. **Café crème:** Muy parecido al anterior, aunque en este caso el café se sirve en una taza más grande, por lo que se parecería más a nuestro café con leche habitual.
 34. **Café noisette:** Los franceses usan el término noisette (avellana) para referirse al color que adquiere esta variedad, que no es más que un espresso servido con un poco de nata o leche.
 35. **φραπές/Frappé griego:** El conocido frapuccino tiene su origen en el frappé griego, muy popular durante el verano. Consiste en un café generalmente instantáneo servido con hielo y cubierto por espuma.

36. **Regular Coffee/Coffee:** En algunas zonas de Estados Unidos, especialmente Nueva York y Philadelphia, al pedir simplemente un café lo más probable es que recibas un café largo ya preparado con leche o nata, y azúcar. Si lo que buscas es un café solo (o lo más parecido), especifica que no añadan nada.
37. **Red eye/Black eye/Dead eye/Shot in the dark:** Variedad de curiosos nombres para referirse a un café más fuerte que al que suelen estar acostumbrados en este país. Se trata de una combinación de espresso con el típico café de filtro por goteo.
38. **Café turco:** Es el nombre común por el que se conoce hoy en día a una forma popular de preparar el café en varios países, también en Oriente y África. Es un café muy concentrado, espeso, ya que se realiza hirviendo directamente los granos molidos en el agua, cayendo a las tazas donde se sirve, dejando los característicos posos.
39. **Tinto/tintico:** Que no te extrañe oír en Colombia pedir un tinto a primera hora, se trata de la denominación popular del café solo. Los colombianos suelen disfrutar de su tintico a lo largo de todo el día y lo habitual es degustarlo sin azúcar ni leche, pues la variedad de su café es menos ácida que otras variedades.
40. **Guayoyo:** En Venezuela, café normalmente filtrado preparado con alta proporción de agua.
41. **Cà phê sữa đá:** Este extraño nombre procede de Vietnam, donde significa "café con leche y hielo". Consiste en un café filtrado en un pequeño utensilio individual, al que se añade leche condensada y se sirve sobre hielo.
42. **Flat white:** Especie de equivalente al capuccino en Australia. Se trata de un café corto al que se añade espuma de leche preparada con vapor, servido en tazas medianas.
43. **Kaapi/Madras Filter Coffee:** Así se conoce al café más popular en las regiones del sur de la India. Puede estar mezclado con achicoria, y se sirve con leche y azúcar, pudiendo incorporar especias.
44. **Yuanyang/Ying Yong:** Bebida popular en Hong Kong creada a partir de una mezcla de café y té negro con leche evaporada o condensada. Se puede tomar frío o caliente.

45. **Café irlandés:** Un tipo de espresso doble en el cual se le añade Whisky y una capa consistente de nata montada o crema. **Suele servirse en copa de cóctel.**
46. **Café vienés:** Un tipo de café que puede ser espresso simple o doble el cual **se acompaña en vez de leche por crema o nata**, en una proporción inferior a la del propio café.
47. **Café caribeño:** Otro tipo de **carajillo** pero con varios ingredientes extra. Por un lado, la bebida alcohólica que se utilizará será **únicamente ron**. También estará acompañado por **azúcar moreno mezclado con vainilla**. En algunas variantes también se le echa un poco de licor **amaretto o apricot**. Este trago está hecho a base de hueso de arbaricoque y almendras.
48. **Azteca:** El café con más contundencia calórica debido a la preparación de **café al que se le añade una bola de chocolate** helado, para terminarlo con una capa de crema de leche. Como toque final puedes echarle tiras de chocolate mejorando su vistosidad.
49. **Café árabe.** Si te gustan los sabores sorprendentes y diferentes, sin duda este es **uno de los tipos de café más exóticos que podrás encontrar**. Los países arábigos son famosos por condimentar la mayoría de sus comidas con especias, ese gusto no iba a ser menos con una bebida tan importante como el café. Este breve trago es aparentemente un sencillo café solo, pero en realidad esconde varias sorpresas en su interior. Para montarlo, únicamente tendrás que preparar un expreso, al que le agregarás un poco de **cardamomo molido o canela**. Puedes completarlo dándole un toque de excelencia echándole un poco de **azafrán**.
50. **Café jamaicano:** Este es toda una obra de arte. Su preparación es algo más compleja que los otros porque lleva más ingredientes. Aunque el orden en cómo se agregan no es relevante, sí que se recomienda seguir la siguiente secuencia. En primer lugar se pone **licor de café**, luego vertimos un **expreso largo**, y lo taparemos con **crema de leche**. El toque final, se lo da un poco de **cacao en polvo** esparcido por la superficie.
51. **Café caramel macchiato:** Su composición es muy similar al de una lágrima. Se utilizará **1/3 de la taza para la infusión de café, otro 1/3**

- para **leche normal**, y el último para **espuma de leche**. Para finalizarlo, se le pone una **capa de caramelo en la superficie**, que generalmente se aprovecha para hacer algún dibujo o forma artística. Ese último detalle, es el responsable que haya convertido a esta variación, en uno de los tipos de café preferidos para hacer volar nuestra creatividad. Además de la forma clásica, existen dos maneras distintas de hacerlo. Por una parte tenemos el estilo de la archiconocida franquicia Starbucks, que le añaden un poco de vainilla. Y la otra variante es la menos artística, ya que el caramelo deja de estar visible porque se mezcla directamente con la infusión.
52. **Café Hawaiano:** Este también es bastante sencillo de elaborar, además no supone demasiado cambio respecto al café con leche tradicional, porque únicamente hay que **substituir la leche normal por leche de coco**. Existe otra forma de prepararlo, que tengo que decir, es bastante práctica. Básicamente, se trata de verter coco rayado sobre un café con leche común.
53. **Escocés:** Este no es tan conocido, pero para los amantes de los licores, será su trago ideal para las épocas de calor. Está compuesto por una **capa de whisky, y otra de café frío**. Para finalizar, se le agrega una **bola de helado de vainilla**. Tan sencillo, que fácilmente lo tendrás hecho, listo para tomar en una buena terraza, en un día caluroso.
54. **Café antillano:** Dulce y sabroso. Solo necesitará preparar un **café expreso** y añadirle, todavía caliente, la misma cantidad de **ron o de licor de caña**. Es un tipo de **carajillo**. Si le parece algo fuerte, puede rebajar la cantidad. También se le añade una pizca de canela en polvo y se endulza al gusto para tomarlo seguidamente con todo su cuerpo.
55. **Café Calipso:** Esta receta tiene un estilo tropical, el **café calypso** es una bebida que contiene alcohol. En la mayoría de los casos es preparado con licor Tía María, o ron blanco. Esto dependerá de las preferencias del consumidor, o del bar, restaurante o camarero que lo prepare... y ello lo convierte en una opción perfecta para aquellos que disfruten de un buen café con un toque de alcohol.
56. **Café Midori:** Café Midori es un cóctel alcohólico de café frío con licor de melón y Bailey's. Es una bebida ideal para las fiestas en las noches de verano. Vertido con cuidado, la bebida tiene una capa

verde en la parte inferior, una capa de color beige en el medio con el café encima.

57. **Café amaretto:** El Café Amaretto es una bebida de café italiana que prepara con licor de Amaretto. Hay variaciones que usan jarabe saboreado de Amaretto que es una versión del café Amaretto sin alcohol. El Café Amaretto tradicional se hace con espresso, licor de Amaretto, nata fresca montada y sin azúcar. Va acompañado con galletas italianas de Amaretto.
58. **Café "Du Matin": "de la mañana"- Origen Francés.** Preparar un café largo. Repartir en 4 tazas grandes. Hervir la leche hasta que saque espuma. Verter la leche por encima del café, procurando que caiga espuma en cada taza o bol. Endulzar a gusto.
59. **Café "Champs Elisées":** Lleva 4 cucharadas de café molido, cucharadas de Parfait Amour, 8 cucharadas de nata montada; 4 cucharaditas de jarabe de grosella, 4 cucharaditas de azúcar. Se prepara un café expreso medio largo. Repartirlo en 4 tazas; Colocar, repartida, la nata montada. Verter el licor por encima. Verter el jarabe de grosella. Espolvorear con el azúcar.
60. **Café "Danés":** Para preparar *Café danés* necesitarás disponer de los siguientes ingredientes: 4 cucharadas de café molido; 4 cucharadas de Kumel; 8 cucharadas de **Crema de leche**; 1 yema de huevo. Batir la crema de leche con la yema y el kumel. Repartir la mezcla en 4 tazas y verter el café muy caliente. Endulzar a gusto.

Referencias:

<https://saltaconmigo.com/blog/2014/09/tipos-de-cafe-en-italia-espresso-cappuccino/>

<https://micafeteraexpress.com/tipos-de-cafe/>

<https://topcafeteras.com/tipos-de-cafe/>