



La Ruta

Ocho cafés, cuatro países. Elija su origen y cómo tomarlo.

Bocas del Mar cocina el Perú frente a esta playa desde 2017. Esta carta es el cierre — el último plato de la noche, traído de cuatro lugares distintos del mundo. Uno de ellos es el que nos enseñó todo lo demás.

01 SU ORIGEN

el color es la cápsula

 Indonesia Suelo volcánico y aire húmedo. Madera, especia y un cuerpo de terciopelo. SUMATRA & JAVA · FAIRTRADE	INT. 09	 Perú De los Andes, cultivado por pequeños productores sin un solo químico. Frutal, limpio, de acidez viva. ANDES DEL NORTE · ORGÁNICO	INT. 06
 Guatemala Tueste corto para no perder nada: cereal malteado, amargor noble y un final de seda. TIERRAS ALTAS · LAVADO	INT. 06	 Colombia Del Tolima, entre volcanes que dejan el suelo lleno de nutrientes. Frutos rojos y crema densa. TOLIMA · ORGÁNICO + FAIRTRADE	INT. 06
 Forte Sin viaje ni relato: un espresso corto, redondo, de final largo a cacao tostado. BLEND DE LA CASA	INT. 07	 Descafeinado Mismo cuerpo, misma crema, misma hora. Sin lo único que sobra a las once de la noche. BLEND DE LA CASA · SIN CAFÉINA	INT. 07
 Nocciola Avellana tostada sobre un espresso. Dulce sin azúcar: postre y café en la misma taza. AROMATIZADO	CREACIÓN	 Amaretti Almendra amarga y galleta italiana. El final más dulce, y el único que puede repetir. AROMATIZADO · SIN CAFÉINA	CREACIÓN

02 SU PREPARACIÓN

cualquier origen, en cualquier taza

CAFÉ SOLO

Espresso	2.500
Espresso doble	3.100
Americano	3.200

CON LECHE

Cortado	3.500
Cappuccino	3.600
Latte	3.500
Latte sabores	4.100

El precio es el mismo para los ocho orígenes: elija el que quiera, en la taza que quiera. El latte sabores va con Nocciola o Amaretti.

INTENSIDAD

Escala de 1 a 13. Mide cuerpo y amargor, no cafeína: un café intenso no lo desvela más.

SIN CAFÉINA

-  Descafeinado
-  Amaretti

SI NO SABE CUÁL

Empiece por Perú, que es de donde venimos. Termine por Indonesia.



LA ALIANZA

Tres mundos, una taza

Bocas del Mar cocina el Perú del mar frente a esta playa: ceviche, tiradito, saltado. El producto que no necesita traducción.

En 1899 el primer barco de inmigrantes japoneses ancló en el puerto del Callao. De ese encuentro — el que nadie planificó — nació la cocina nikkei: la que servimos en Kanpai, también en Pichilemu.

Y Nespresso trae el resto del planeta en ocho cápsulas — Indonesia, Guatemala, Colombia y, cerrando el círculo, Perú otra vez.

Tres casas, tres oficios, una sola obsesión: que lo último que pruebe esta noche esté a la altura de lo primero.

*No es un café al final de la comida.
Es el final del viaje.*

BOCAS DEL MAR

COCINA PERUANA

KANPAI

COCINA NIKKEI

NESPRESSO®

CAFÉ DE ORIGEN



CAFÉ NESPRESSO PROFESSIONAL · DISPONIBILIDAD SUJETA A STOCK