



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA

Ruta guía
Café



Historia

Pocas bebidas han influido tanto en la cultura mundial como el café, y su historia comienza casi como un cuento. En las montañas de Etiopía, un pastor llamado Kaldi descubrió que sus cabras se volvían inusualmente energéticas después de comer los frutos rojos de un arbusto desconocido. Intrigado, llevó las bayas a un monasterio, donde los monjes descubrieron que, al infusionarlas, podrían mantenerse despiertos durante sus largas noches de oración. Así nació, entre mitos y curiosidad, una de las bebidas más populares del planeta.

Desde Etiopía, el café viajó a Yemen, levantando los primeros espacios sociales dedicados enteramente a beberlo y conversar: las qahveh khaneh. Para el siglo XVII ya había conquistado las principales ciudades europeas, convirtiéndose en el combustible intelectual de escritores, comerciantes y científicos. Hoy, siglos después, continúa definiendo culturas y rutinas en todo el mundo.



Propiedades

El café es apreciado no solo por su aroma o sabor, sino también por sus múltiples propiedades. Su aporte de cafeína actúa como un estimulante natural que ayuda mejorar la concentración, aumentar el estado de alerta y reducir la sensación de fatiga, lo que lo convierte en un aliado cotidiano para millones de personas.

Además, es una de las mayores fuentes de antioxidantes en la dieta moderna, compuestos que ayudan a proteger el estrés oxidativo y contribuyen a la protección celular.

Diversos estudios asocian un consumo moderado con beneficios cardiovasculares y metabólicos, convirtiéndolo en un pequeño placer que, tomado con equilibrio, también puede aportar a nuestro bienestar.

Tipos de café

Harlar de tipos de café es entrar en un universo donde cada detalle importa: la especie, el origen, el proceso, el tueste y el método de preparación.

Las dos especies que dominan el consumo mundial son la Arábica y la Robusta. La Arábica suele ser más suave, aromática y compleja, con perfiles que pueden ir desde notas frutales hasta matices florales, chocolate o caramelo, dependiendo de su origen. Crece en altitudes más altas y su cultivo es más delicado, lo que la convierte en la favorita de quienes buscan un café elegante y lleno de matices. La Robusta, en cambio, ofrece un sabor más intenso y terroso, con mayor cuerpo y una concentración de cafeína significativamente superior, características que la hacen ideal para mezclas diseñadas para espressos potentes y cremosos. A esto se suma el método de beneficiado, que puede ser lavado, natural o honey; cada uno influye en el carácter final, desde sabores brillantes y limpios hasta perfiles más dulces y afrutados. El tueste también transforma profundamente al grano: los medios preservan la acidez y la complejidad aromática, mientras que los oscuros acentúan lo tostado, el amargor y las notas achocolatadas.

Finalmente, la preparación determina cómo se expresan estos elementos: un espresso concentra la intensidad, la prensa francesa realza el cuerpo, los métodos filtrados entregan limpieza y claridad, y el cold brew revela una suavidad natural y baja acidez, mostrando que cada taza es, en realidad, una pequeña obra sensorial.

Recetas

Affogato clásico

(postre, 1 porción)

Ingredientes: 1 bola grande de helado de vainilla (aprox. 80-100 g), 1 shot de espresso (30-40 ml) recién hecho.

Pasos:

1. Coloca la bola de helado en una taza pequeña o copa resistente al calor.
2. Prepara un espresso en máquina. Debe salir muy caliente.
3. Vierte el espresso directamente sobre el helado justo antes de servir.
4. Opcional: añade 5-10 ml de licor (amaretto, Kahlúa) o espolvorea una pizca de cacao por encima.

Consejo: sirve inmediatamente para disfrutar el contraste de temperaturas.



Recetas

Expresso tónico

(moderno y refrescante, 1 vaso)

Ingredientes: 120-150 ml de agua tónica fría, 1 shot de espresso (30-40 ml), hielo, piel de cítrico (limón o naranja).

Pasos:

1. Llena un vaso alto con hielo hasta 2/3.
2. Vierte 120-150 ml de tónica fría sobre el hielo.
3. Prepara un espresso y deja que temple 5-10 segundos.
4. Vierte el espresso cuidadosamente sobre la tónica para crear capas.
5. Añade una tira de piel de cítrico sobre la bebida y déjala dentro como aroma.



Recetas

Latte vainilla

(suave, 1 taza grande)

Ingredientes: 1 shot de espresso, 200–250 ml de leche, 1 cucharadita de extracto de vainilla o 15 ml de jarabe de vainilla.

Pasos:

1. Prepara el espresso y colócalo en una taza grande.
2. Calienta y espuma la leche; si no tienes vaporizador, caliéntala en un jarro y bate vigorosamente con batidor manual o agítala en un frasco cerrado y luego caliéntala.
3. Añade la vainilla al espresso, vierte la leche espumada lentamente y termina con la espuma encima.
4. Ajusta dulzor al gusto.

Consejo: para espuma estable sin máquina, bate leche fría en un frasco con tapa durante 30–60 segundos y luego caliéntala en el microondas 20–30 s.



Recetas

Café de olla

(estilo casero y especiado, 2 tazas)

Ingredientes: 500 ml de agua, 2 cucharadas colmadas de café molido medio, 1 rama de canela, 2–3 cucharadas de panela o azúcar morena (ajusta al gusto).

Pasos:

1. En una olla pequeña pon 500 ml de agua con la canela y la panela. Calienta hasta que la panela se disuelva.
2. Cuando hierva suavemente, agrega el café molido y baja el fuego al mínimo.
3. Deja infusionar 2–3 minutos sin hervir fuerte.
4. Apaga el fuego, deja reposar 1 minuto para que se asienten los posos.
5. Cuela con un colador fino o filtro y sirve caliente.

Consejo: si te gusta más dulce o especiado, añade clavo de olor o piel de naranja en la infusión.



Ruta guía Café



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA



CAFETERIA DOMINGA

- 📍 Av. Caupolicán N°1085
- 📞 569 51887297
- ✉️ contacto.domingacafe@gmail.com



LA FRANQUICIA

- 📍 Arturo Prat N°011
- 📞 569 57322087
- ✉️ lafranquiciatco@gmail.com



REQLE CAFÉ

- 📍 Av. Las Encinas N°02470
- 📞 569 83490710
- ✉️ reqlecafebar@gmail.com



NAKAMA

- 📍 Trizano N°430
- 📞 569 63863512
- ✉️ nakamatemuco@gmail.com



CAFETERIA SEIS SIETE OCHO

- 📍 Inglaterra N°0895 L112
- 📞 569 40246377
- ✉️ seissieteochocafe@gmail.com



RIKKO BREAK

- 📍 Doctor Carrillo N°415
- 📞 569 95416302
- ✉️ sandravalenzuelah@gmail.com



Ruta guía Café



CAFETERIA MELANGE

- 📍 España N°258
- 📞 569 52145866
- ✉️ roumeau@gmail.com



NOBU COFFEE SHOP

- 📍 Volcán Antuco N°1581
- 📞 569 59084370
- ✉️ nobucaffeshop@gmail.com



BROLA COFFEE

- 📍 Palihue 1171
- 📞 569 65813512
- ✉️ brolaspa@gmail.com



CAFETERIA LUFKE

- 📍 Avenida San Martín 0628
- 📞 569 87177367
- ✉️ lufkecafeteria@gmail.com



BRITEA TEMUCO

- 📍 Blanco Encalada 825 L4
- 📞 569 47148725
- ✉️ briteatemuco@gmail.com



CAFETERIA LA PLAZA

- 📍 Phillipi 470
- 📞 569 97403544
- ✉️ cafelaplaza.cl@gmail.com



DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA



Ruta guía Café



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA



APFELNUSS CAFETERÍA

- 📍 Holandesa 0356
- 📞 569 20643890
- ✉️ afelnuss@gmail.com



ALMA CAKE

- 📍 Avenida Alemania 01635
- 📞 569 61587386
- ✉️ almacupcakeshop@gmail.com



MATER COFFEE

- 📍 Reusch 458
- 📞 569 79216555
- ✉️ enlace.toribio@gmail.com



DIBLU

- 📍 Arrayan 440
- 📞 569 61165072
- ✉️ diblucafeteria@gmail.com



MANIFIESTO BISTROCAFE

- 📍 Manuel Montt 290 L17
- 📞 569 36912194
- ✉️ manifiesto.bistrocafe@gmail.com



CAFÉ ENCUENTRO

- 📍 General Mackenna 770
- 📞 569 21778945
- ✉️ cafeencuentrotemuco@gmail.com



Ruta guía Café



CONFITERÍA CENTRAL

📍 Manuel Bulnes 442
📞 569 51658703
✉️ administracion@confiteriacentral.cl



CAFETERÍA DELL MAGGIO

📍 Manuel Bulnes 489
📞 569 77966458
✉️ dellmaggio@hotmail.com



CAFÉ PREMIUM

📍 Manuel Bulnes 539
📞 569 75413595
✉️ premiumcafe86@gmail.com



CAFETERÍA AUSTRAL

📍 Manuel Bulnes 669
📞 569 30161762
✉️ cafeaustraltco@gmail.com



YURU COFFEE

📍 Las Heras 796
📞 569 35439061
✉️ yurucoffeeetco@gmail.com



LA CASERA

📍 Portales 785
📞 452 2740150
✉️ tenabustos@hotmail.com



DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA



Ruta guía Café



CAFÉ CITY

- 📍 Antonio Varas 591
- 📞 569 75592274
- ✉️ marcelo.munoz@cafecity.cl



LA GROSSA

- 📍 Av. Alemania 0660
- 📞 569 76004400
- ✉️ lagrossasangucheria@gmail.com



LA HOLANDESA CAFÉ

- 📍 Holandesa 0430
- ✉️ laholandesacafe@gmail.com



BENDITO CAFÉ

- 📍 Ohiggins 0641
- 📞 569 35032376
- ✉️ benditocafe000@gmail.com



SLOW COFFEE

- 📍 Holandesa 0795
- 📞 569 4458 9574
- ✉️ cafeconciencia.temuco@gmail.com



JAVIERA CAFÉ

- 📍 Olimpia 1235 Local 1
- 📞 569 35267992
- ✉️ javiera.eventoscl@gmail.com



DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA



Ruta guía Café



JAVIERA CAFÉ

📍 Olimpia 1235 Local 1
📞 569 35267992
✉️ javiera.eventoscl@gmail.com



CAFETERÍA DEL TURISTA

📍 Arturo Prat 565
📞 569 97762379
✉️ jriveraleal@gmail.com



CAFETERÍA DE RIEN

📍 Pinto Puelma 115
📞 569 32352147
✉️ fernandozapata@derien.cl



RUKALEN CAFÉ

📍 Sanger 975
📞 56974768884
✉️ alcala.hostal@gmail.com



CAKE BOX

📍 Av. Pablo Neruda 1765
📞 569 61811613
✉️ cakebox.temuco@gmail.com



CAFETERÍA EPU BEANS

📍 Av. Pablo Neruda 01205
📞 569 77718377
✉️ contacto@epubeans.cl



DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA



Ruta guía Café



ONE SHOT CAFÉ

- 📍 Hochstetter 758
- 📞 569 92266673
- ✉️ oneshot758.contacto@gmail.com



MANDALE CAFÉ

- 📍 Pasaje Porvenir 1
- 📞 569 8963 4622
- ✉️ mandaletemuco@gmail.com



CAFÉ FIT

- 📍 Torremolinos 485 L 112
- 📞 569 77513273
- ✉️ cafefit.temuco@gmail.com
- 📍 Av. Los Pablos 1881
- 📞 569 77513273
- ✉️ cafefit.temuco@gmail.com



ILUMINA CAFETERIA

- 📍 Dinamarca 723
- 📞 569 90628353
- ✉️ iluminacafeteria@gmail.com



CARACAL

- 📍 Avenida Alemania 0381
- 📞 56982057780
- ✉️ caracaltemuco@gmail.com



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA



Ruta guía Café



CALAFATE CHURRERIA

- 📍 Lagos 696
- 📞 569 99009552
- ✉️ contacto@calafatechurreria.cl



CAFÉ EXPRESS TEMUCO

- 📍 Gabriela Mistral 02681
- 📞 569900998740
- ✉️ cafeexpressstemuco@gmail.com



KÜ BAKERY & COFFEE

- 📍 Patricio Lynch 563
- 📞 452951090
- ✉️ prebolledo@turismohotel.cl



LA GRACIA CAFETERIA

- 📍 Av. San Martín 924
- 📞 569 59098802
- ✉️ lagraciacafeteria@gmail.com



CAFETERIA CLEMENTINA

- 📍 Patio Outlet Vivo
- 📞 56944785881
- ✉️ lorenajeria@gmail.com



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA



Ruta guía Café



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA

CAFETERÍA 770

- 📍 Andrés Bello 770
- 📞 569 57774864
- ✉️

NOMADE

- 📍 Claro Solar 598
- 📞 569 22546579
- ✉️ nomadeclarosolar@gmail.com

MY COFFEE

- 📍 Manuel Montt 415
- 📞 569 78014028
- ✉️

PRENNO COFFEE

- 📍 Prieto Norte 395
- 📞 569 31834608
- ✉️ priennocoffee@gmail.com

NO ME OLVIDES

- 📍 Holandesa 0897
- 📞 569 54446058
- ✉️ caferestaurantenomeolvides@gmail.com

CAFETERÍA ALLEGRO

- 📍 Hochstetter 599
- 📞 569 54311723
- ✉️ cafeteriallegro@gmail.com



Ruta guía Café



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA

CAFETERÍA MARRIET

- 📍 Av. Alemania Portal TCO
- ☎ 452 2323231
- 📍 Martín Lutero 02184
- ☎ 452 2323231
- 📍 Pablo Neruda 02391
- ☎ 455 2323231
- ✉ contacto@marriet.cl

CLUB CAFÉ

- 📍 Francia 481
- ☎ 569 83336003
- ✉ clubcafechile17@gmail.com

CAFETERÍA PARIS

- 📍 Dinamarca 549
- ☎ 569 49598734
- ✉ pasteleriaparis.temuco@gmail.com

CAFÉ LA HAYA

- 📍 La Haya 779
- ☎ 569 99074301
- ✉ cafelahaya799

FRESA ESTADIO

- 📍 Hochstetter 1091
- ☎ 45 2215032
- ✉ gerenciafresa@gmail.com



Ruta guía Café



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA

CASSIS

- 📍 Av. Alemania 671
- 📞 569 91476525
- 📍 Manuel Bulnes 727
- 📞 570 91476525
- 📍 Los Pablos 1880, local 10
- 📞 571 91476525
- ✉️ kaffeltda@gmail.com

CAFE BOMBON

- 📍 Vicuña Mackenna 305
- 📞 569 98809029
- ✉️ contactocafebombon@gmail.com

