



COMO DISEÑAR UNA CARTA DE CAFÉ EN 10 PASOS





ÍNDICE

- | | |
|----|-----------------------|
| 01 | Tipo de cafetería |
| 02 | Carta simple |
| 03 | Orden lógico |
| 04 | Nombres claros |
| 05 | Explicaciones |
| 06 | Tamaño de las bebidas |
| 07 | Duplicado de bebidas |
| 08 | Destacados |
| 09 | Diseño cuidado |
| 10 | Funcionalidad |

01

DEFINE EL TIPO DE CAFETERÍA

Antes de diseñar la carta hay que **definir qué tipo de café** vas a servir. No es lo mismo una cafetería tradicional que una cafetería especializada. **El primer error habitual es mezclar demasiadas bebidas** sin una lógica clara.

CAFETERÍA TRADICIONAL

- Espresso
- Cortado
- Café con leche
- Americano
- Descafeinado

CAFETERÍA ESPECIALIZADA

- Flat White
- Cappuccino
- Latte
- Filtros
- Cold Brew

02

MANTÉN LA CARTA SIMPLE

Una carta de café **no debe tener demasiadas opciones**. Esto confunde al cliente, ralentiza el servicio y genera errores en barra. Lo ideal suele ser **entre 6 y 12 bebidas principales**.

EJEMPLO DE CARTA SIMPLE

- Espresso
- Cortado
- Café con leche
- Americano
- Capuccino
- Latte

03

ORDENA LA CARTA DE FORMA LÓGICA



El cliente debe **entender la carta en segundos**. Esta estructura recomendada hace que la **lectura sea natural y rápida**.

CAFÉS SOLOS

- Espresso
- Espresso doble
- Americano

CAFÉS CON LECHE

- Cortado
- Café con leche
- Cappuccino
- Latte

ESPECIALIDADES

- Flat white
- Mocha
- Cold brew

04

USA NOMBRES CLAROS

Muchos clientes **no conocen términos del café**. Por eso es importante usar **nombres claros y familiares**. Las descripciones deben ser **cortas y fáciles de entender**.

INCORRECTO

- Latte 180 ml ratio 1:3

CORRECTO

- Latte — café con leche cremosa y crema de leche suave

05

EXPLICA BEBIDAS MENOS CONOCIDAS

Si ofreces bebidas menos conocidas, conviene añadir **una pequeña explicación**. Esto **reduce preguntas y ayuda a vender más**.

EJEMPLO

- **Flat White**
Espresso doble con leche cremosa y muy poca crema de leche.
- **Cold Brew**
Café infusionado en frío durante varias horas.
Suave y poco ácido.

06

CONTROLA EL TAMAÑO DE LAS BEBIDAS

Un problema muy común es **no definir tamaños claros**. Lo ideal es tener **2 tamaños máximo**. Esto ayuda a **mantener la consistencia, controlar costes, facilitar el trabajo del barista**.

NORMAL



GRANDE



07



EVITA DUPLICAR
BEBIDAS

Muchas cartas incluyen bebidas que **en realidad son casi iguales**. Esto genera confusión, es mejor **tener menos bebidas pero bien definidas**.

EJEMPLO DE BEBIDAS MUY PARECIDAS

- Café con leche
- Latte
- Latte grande
- Latte doble

08

DESTACA LAS BEBIDAS
QUE QUIERES VENDER

En toda carta siempre hay productos que el negocio quiere **impulsar más**. Esto ayuda a **guiar la elección del cliente**.

PUEDES DESTACARLOS CON

- un pequeño icono
- un recuadro
- una recomendación

RECOMENDADO → CAPPUCCINO

09

CUIDA EL DISEÑO VISUAL

La carta debe ser **limpia y fácil de leer**.
El cliente debería **entender la carta en menos de 30 segundos**.

RECOMENDACIONES

- no usar demasiadas tipografías
- dejar espacios entre secciones
- evitar demasiado texto
- usar jerarquía visual clara

10

LA CARTA TAMBIÉN
DEBE FUNCIONAR PARA
EL BARISTA



Una buena carta no solo está pensada para el cliente.
Si el equipo entiende la carta fácilmente, el **servicio será más rápido y mejor.**

POR EJEMPLO

- bebidas claras
- nombres coherentes
- recetas consistentes



EN TEMPLO CAFÉS CREEMOS QUE UNA BUENA
CARTA DE CAFÉ DEBE:

- Ser clara
- Ser coherente
- Ayudar al cliente a elegir
- Permitir al barista trabajar con precisión

**Porque una gran
experiencia de café
empieza antes del
primer sorbo.**



templocafes.es



@templocafesoficial