



## MENÚ

- 1.- Café Cubano U\$ 0.50
- 2.- Mocca U\$ 1.00
- 3.- Moccazzino U\$ 0.50
- 4.- Americano U\$ 0.50
- 5.- Café Latte U\$ 0.75
- 6.- Cortado U\$ 0.50
- 7.- Capuchino U\$ 0.75
- 8.- Cortado Americano U\$ 0.50
- 9.- Bombón U\$ 0.75
- 10.- Café Irlandés U\$ 0.75
- 11.- Café Helado U\$ 0.75
- 12.- Espresso U\$ 0.50

Café tostado y molido "Flor de Jinotega"  
Presentación de 1 Lb (454 g) U\$ 2.50

Demostraciones de catación  
Grupos de 2 a 8 personas U\$ 40.00

Cerámica negra de Jinotega desde U\$ 2.00



## Mirador El Dorado

Mezcla de Armonía y Belleza



Mirador El Dorado, esta ubicado a 35 Kilómetros de la ciudad de Jinotega, a orillas del embalse "El Dorado", un precioso lugar que forma parte del lago de Apanás, declarado en el año 2001 como "Humedal de Importancia Internacional para la humanidad"

Visitar nuestras parcelas de café orgánico, la producción artesanal de caña de azúcar, conocer el nacimiento de una fuente de agua natural, disfrutar de una caminata o cabalgata, un recorrido en lancha por el lago de Apanás y observar o practicar la pesca artesanal. Visitar el bosque... avistamiento de aves y observación de diversidad de especies naturales, **será la mejor experiencia vivida.**



### Tarifas

Alquiler de caballos	U\$ 7.00
Alquiler de lanchas	U\$ 3.00
Alojamiento	U\$ 8.00
Alimentación	U\$ 5.00
Visitas Guiadas	U\$ 8.00

Mucho por descubrir...



Ubicada a 20 kilómetros de la Ciudad de Jinotega, al pie de El Cerro El Gobiado que forma parte del macizo montañoso de la Reserva Datanlí El Diablo considerado un bosque de nebliselva, por donde podrá realizar senderismo y avistamiento de aves, respirar un aire de paz, tranquilidad y pureza...

Visitar nuestras parcelas de café que han sido merecedoras de premios en el certamen de Taza de la Excelencia como uno de los mejores cafés de Nicaragua, por sus características frutales, achocolatadas y cítricas el cual podrá degustar en su estancia por nuestra tierra.



### Tarifas

Alojamiento	U\$ 8.00
Alimentación	U\$ 5.00
Visitas Guiadas	U\$ 8.00





Disfruta de nuestra  
frescura y calidad!!

Nuestro Café Flor de Jinotega, es producido bajo sombra y protegiendo el medio ambiente, los productores y productoras trabajan bajo un enfoque de género, participación equitativa y trabajo socio comunitario.

Servimos doce tipos de bebidas de café y puedes llevarlo tostado o molido, así mismo adquirir artesanía jinotegana y nicaragüense.



**LABORATORIO DE CATACIÓN**  
Contamos con un laboratorio de control de calidad de café.



Si deseas observar una sesión de catación de café es fácil!... solamente nos lo solicitas y de inmediato podrás conocer la mística preparación de una muestra de café para su exportación.



Jinotega...  
Capital del Café en Nicaragua

Jinotega está ubicado en la zona septentrional de Nicaragua, en el centro de la cordillera Isabellia, a unos 168 kilómetros de Managua (capital de Nicaragua), es una de las regiones con mayor altitud, cuenta con un clima subtropical húmedo de mucha nubosidad y bellos paisajes.

Departamento de Jinotega,  
"Capital del Café en Nicaragua"

La extensión territorial del departamento es de 9,755 Km<sup>2</sup> y cuenta con una población de 257,933 habitantes.

El departamento produce el 65% del café a nivel nacional, un café de alta calidad gracias a las condiciones agroecológicas óptimas para su cultivo, que hacen de Jinotega... "La Capital del Café en Nicaragua"



Somos una Unión de Cooperativas Agropecuarias integrada por 700 pequeños productores y productoras de café organizados en 17 Cooperativas de base.

SOPPEXCCA como organización trabaja bajo un concepto de integración activa, visible y en términos de igualdad y equidad de género a nivel de sus cooperativas, la comunidad y la organización en su conjunto.



**HACIA LA TIERRA DEL CAFÉ**



Conozca nuestra naturaleza,  
disfrutando de un excelente café

**JINOTEGA - NICARAGUA**



Dir. Del Pali 1 C. al oeste, Jinotega, Nicaragua.  
Teléfono: (505) 782-2617  
soppexcca@trnx.com.ni  
Apartado Postal # 2  
Jinotega, Nicaragua.



Con el apoyo de:

Fotografía y Diseño:  
**Ariel Flores**