

Kaffe er ikke bare kaffe.

Portugiserne er Europas flittigste café-gængere. Og kaffe er kult i Lissabon. Med et hav af variationer:

Den lille **bica** er **basis**. En lille kop, fyldt halvt op med stærk kaffe. Som en italiensk espresso.

En **carioca** er en *bica* fortyndet med kogende vand i en halvstor kop.

Mens **café cheio** er en *bica* brygget med mere vand, i en lille kop fyldt til randen.

En **italiana** - eller *café curto* - er en *bica* brygget med ekstremt lidt vand. som to dråber koncentreret jordmoderkaffe.

En **abatanado** er en tynd *bica* serveret i en stor kop, som en kop skandinavisk kaffe.

En **café duplo** er to *bicas* i en stor kop - til dobbelt pris.

Og så er der **pingado**, en *bica* med lidt mælk.

Garoto med lidt mere mælk.

Mens en **meia de leite** er som en fransk *café creme*: fifty-fifty *bica* og mælk i en stor kop.

En **galão** er som en fransk *café au lait*, dvs. en *bica* i et stort glas, fyldt op med varm mælk.

Vil du undgå søvnløse nætter, så bestil en **descafeinado**, dvs. en *bica* uden koffein.

Eller en opstrammer: *café com cheirinho* (*kaffe* med flair), dvs. en *bica* med et skvat bagaco-brændevin.

I øvrigt er der en del *robusta* i portugisernes kaffeblends. Modsat italienerne, der kun bruger arabica.

Så regn med mere koffein i en *bica* end i en italiensk espresso.