**Texto do Parágrafo**

Um café expresso (do italiano caffè espresso), frequentemente referido simplesmente como expresso (ou ainda internacionalmente espresso), é um método de preparar café através da passagem de água quente (não fervente) sob alta pressão pelo café moído.

**Texto da Lista**

* Simples, Bica ou Cimbalino
* Curto ou (à) italiana
* Longo
* Duplo, em que são fundidos dois cafés completos em um
* Abatanado, um café único mais comprido do que o longo, devido numa chávena/xícara maior
* Pingado ou cortado
* Com cheiro ou com cheirinho: com adição de aguardente (normalmente, bagaceira).
* Galã
* Meia de Leite

**Texto da Tabela**

|  |  |
| --- | --- |
| Café | |
| Espécies e variedades | Coffea arabica - Coffea canephora - Coffea liberica |
| Bebidas com café | Affogato - Black Russian - Café americano - Café bombón - Café-com-leite - Café frappé - Café gelado - Caffè macchiato - Caffè mocha - Cappuccino - Galão - Garoto - Irish coffee - Kopi Luwak - Latte - Latte macchiato - Long black - Moretta - Red eye - White Russian - Café dalgona |