


Calientes

Espresso	\$85
Doppio	\$150
Colao´	\$90
Americano	\$95
Macchiato	\$100
Cortadito	\$110
Flat White	\$140
Cappuccino	\$140
• Doble espresso 8 oz \$190	
• Grande 12 oz \$190	
Latte	\$140
• Latte Grande \$190	
Chocolate	\$200

Leches Alternativas

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia  De la finca natural y fresca	\$50	\$70
Almendra	\$30	\$45
Descremada	\$15	\$20
Sin lactosa	\$15	\$20
Avena	\$40	\$60

Adicionales

Shot	\$60	Miel	\$25
espresso		Mantequilla	\$30
Macadamia	\$30	de Maní	
Chocolate	\$35	Whipped	\$20
Nutella	\$50	Cream	
Vainilla	\$40	Helado de	\$75
Caramelo	\$35	Macadamia	

Métodos de preparación

PASEO POR EL ORIGEN

¿Te gustaría dar un viaje a la finca, donde todo comienza? Te invitamos a probar estos métodos artesanales de preparación que resaltan la belleza y los atributos del café, cada uno de manera distinta.
Opciones: Café natural o lavado.
Tiempo de preparación 8 minutos.

V60



El agua y café se filtran por gravedad en un filtro cónico de 60o, la extracción fluye por goteo.

Resalta la dulzura y suavidad en una extracción uniforme.
\$350

CHEMEX



Vidrio en forma de reloj de arena que emplea un filtro de papel especial, eliminado la mayor parte de los aceites y sedimentos.

Resalta la dulzura y suavidad, taza limpia.
(1-3 pax) \$350
(4-6 pax) \$600

PRENSA FRANCESA



Se infundona el café en un envase cilíndrico con filtro de malla que desciende suavemente cuatro minutos después de su exposición al agua.

Cuerpo pronunciado, acidez sutil y buen balance.
\$150

SIFON



Método al vacío, con temperatura bien alta al realizar la infusión con el café y agua.

Resalta la dulzura y buen balance.
\$500

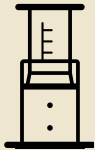
AEROPRESS



Se infundona el café con agua caliente y se filtra de un microfiltro de papel que se incorpora en uno de sus extremos.

Cuerpo medio y retrogusto prolongado.
\$300













DELTER




Método por inyección a través de un jet-seal que mantiene el agua y café separado al accionar la presión.

Extracción más controlado, resalta dulzura y cuerpo medio.
\$225

MENÚ		
Para compartir		
<div><div></div><div>Adicionales</div><ul style="list-style-type: none">TocinetaHuevos a elecciónSalmón ahumado</div>	• Avocado Toast 	\$245
	Focaccia de la casa, guacamole con ají rostizado, rúcula, tomates cherry y plumillas de cebolla blanca	
	• Focaccia	\$200
	Cortada en cuadros con toque de parmesano y tomillo	
• Croquetas Jamón Serrano	\$435	
Spicy mayo, mermelada de tomate y puerro		
• Croquetas de Berenjena  	\$400	
Berenjena rostizada rellena de queso provolone acompañado de salsa pomodoro		
• Croquetas de Salmón 	\$400	
Salmón empanizado en panko con café sobre alioli de ajo, limón y sésamo		
• Montadito de Salmón 	\$425	
Ahumado Ricotta, miel de la finca, crocante de panko y café sobre la focaccia de la casa		
• Montadito de Chorizo	\$385	
Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa		
• Gyozas de Camarón 	\$400	
Rellenas de camarones, vegetales, jengibre, soya en salsa de hoisin, brandy, naranja y ajonjolí		
• Burrata Pesto y Serrano	\$825	
Jamón serrano, confitura de tomate, pesto de albahaca y rúcula		
• Dip de Feta y Zaatar 	\$425	
Dip de queso feta y crema, Zataar, tomates, hojas de menta, oliva y pimienta, acompañado de flatbread crocante de trigo y avena		
• Carpaccio de Res	\$550	
Beef tenderloin, rúcula, hongos, tomates rostizado, mayo pesto de cilantro, baby capers, glaze de bálsamo y pecorino de pera		
• Tartar de Salmón	\$595	
Aliño de jengibre y aceite de sésamo, chimichurri de macadamia acitronada, mousse de aguacate, acompañado de casabe		
• Chorizo y Dátiles	\$400	
Rollos envueltos en tocineta, salsa de tomates frescos, acompañado de focaccia		
• Queso Feta Asado  	\$435	
Sobre cremoso de pimiento ahumado, cherry confitado y aove de tomillo, acompañado de flatbread		
• Tabla para Dos	\$1,800	
Queso parmesano, manchego curado y semicurado, salame pimienta, jamón serrano, aceitunas, mermelada, pita chips y uvas		
• Sopa de Habichuela 	\$350	
Blanca Con chorizo, auyama de la finca y pechuga de pollo		
Kids		
• Hamburguesa	\$425	
Smash de res, cheddar y ketchup		
• Crispy Rice	\$395	
Pollo salteado en miel de maple y parmesano sobre arroz blanco		
• Mac and Cheese	\$485	
Todos los platos son servidos con los ingredientes más frescos y de mayor calidad		
* Solo disponible por temporada		
Si sufre de alguna alergia, favor informarlo		
PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS		

Pastas & Arroz		
• Risotto de Auyama 	\$725	
Camarones en chutney de lulo de la finca, parmesano y salvia crocante		
• Aglio e Olio de Camarones	\$680	
Spaghetti, ajo crocante, pimienta, parmesano, panko con café y albahaca		
• Pasta Pesto Alla Genovese  	\$515	
Pesto a base de pecorino di pera, yema de huevo crudo y ajo crocante.		
• Beef Penne Rigate 	\$725	
Flap Meat, en salsa cremosa ligeramente dulce con toque de mirim y pesto de pistacho		
• Pasta en Trio  	\$400	
di Formaggio Pasta a elección del cliente en nuestra salsa tres quesos		
• Spaghetti amatriciana  	\$495	
Tomate, tocineta, salame picante y aceituna		
Carnes		
• Rib Eye 14 oz	\$2,150	
Con toques de sal ahumada y mantequilla de café Paris, incluye guarnición		
• Costillas de Cordero	\$2,350	
Acompañada de chimichurri, incluye guarnición		
• Flap Meat	\$1,575	
En jus de res, incluye guarnición		
• Cerdo Menta 	\$675	
Filete de cerdo, mermelada de menta y arroz frito		
<div><div>Guarniciones incluidas<ul style="list-style-type: none">Papas mediterráneasEnsalada verdeVegetales al grillPuré de cepa de apio, batata o yautía</div><div><ul style="list-style-type: none">Arroz fritoGnocchi pesto de cilantroGuarniciones extra:Gnocchi trufado plain</div></div>		
Pescas		
• Gnocchi de Cilantro Salmón y Macadamia	\$875	
Salmón a la plancha acompañado de gnocchis de papa en pesto de cilantro		
• Chillo 8 onz  	\$1,025	
Bañado en mantequilla compuesta, incluye guarnición		
• Salmón Glaseado  	\$850	
En salsa miso acompañado de puré de cepa de apio		
• Salmón y Quinoa 	\$800	
Filete de salmón con ensalada de quinoa mediterránea: Tomates cherry, menta, alcaparras, limoneta y gajos de naranja dulce		
Ensaladas		
• Calcalí Cesar Salad 	\$750	
Lechuga romana, pollo a la plancha, parmesano, panko, macadamia y aderezo César de la casa		
• Ensalada Tropical	\$650	
Mezclum de lechuga y rúcula, cebolla encurtida, queso feta, granada, macadamia tostada, camarones y aderezo de chinola		
• Ensalada de Salmón  	\$595	
y Balsámico Mezclum de lechuga, topping de salmón con notas a jengibre y naranja, queso mozzarella y crocante de café, todo esto mezclado con aliño de balsámico		
• Salad Bowl 	\$495	
Lechuga, guacamole, hummus de garbanzo y guayaba, queso ricotta con crocante de panko, maíz rostizado y aliño de macadamia		
Adicionales <ul style="list-style-type: none">Salmón a la planchaPollo a la plancha		
	Vegetarian	
	Gluten Free	
	Vegan	
	Con Alcohol	
	Exclusivo de la sucursal	
	Spicy	
	Make it wrap	
	Producido en Finca Monte Alegre	

PM		
Sandwiches, Burgers & Wraps		
• Sandwich de Pastrami & Mozzarella 	\$315	
Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard		
• Bacon, egg and chees  	\$400	
Croissant artesanal, huevo revuelto con queso cheddar y tocineta		
• Carnívoro    	\$480	
Pan bagel relleno de embutidos (salame picante, salame hinojo y jamón serrano) con cebolla encurtida y pepinillo		
Opciones: Everything bagel o integral		
• Sandwich de Pavo  	\$395	
Boar's Head & Suizo Un clásico pero upscale ham & cheese sándwich en pan brioche con tomate, lechuga y cream cheese con puerro		
• Brioche con Pollo y Pesto  	\$375	
de Cilantro Pan Brioche, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto y lechuga		
• Smash Burger 	\$525	
Brioche, patties de top round, cebolla caramelizada, tocino, mayo pepinillo, lechuga y tomate		
• Wrap de Pastrami 	\$425	
Pastrami asado, mozzarella, lechuga dulce, tomates cherry, panko crocante, alioli de hoisin y orégano		
• It's a Wrap	\$375	
Pechuga de pollo, lechuga, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de garbanzo y tomates rostizados		
Bakery & Postres		
• Canelé	\$80	
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave		
• Babka Nutella y Flor de Jamaica 	\$300	
Masa brioche en trenza rellena de nutella y chocolate blanco, topping de sirope de flor de Jamaica de la finca y ralladura de naranja dulce		
• Chocolate Cake 	\$350	
Slice de bizcocho con ganache de chocolate, praliné de dulce de leche y macadamia tostada		
• Jalea de Batata y Auyama   	\$275	
Cremosa combinación de batata y auyama con toques a canela		
• Cinnamon Roll	\$225	
Glaseado		
Bizcocho de Guineo	\$175	
Cubierto de azúcar pulverizada		
• Bizcocho de Zanahoria	\$175	
Frosting de cream cheese		
• Coco al Horno 	\$325	
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón		
• Tiramisú	\$395	
A base de bizcochos de soletilla, crema de mascarpone, café Monte Alegre, cacao 100% y amaretto de almendras		
• Castella Cake de Naranja 	\$350	
Suspiro flameado, sirope de naranja, crumble de granola, manzana y helado		
• Waffle	\$165	
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior		
Opciones: Plain - Canela - Azúcar - Azúcar y canela		
	Todos nuestros postres son vegetarianos.	

FRÍOS

Espresso a la roca	\$125
Cold Brew	\$150
Nitro Cold Brew	\$200
Calcalí	\$200
Iced Latte	\$200
Iced Chocolate	\$215
Cappuccino Frozen	\$200
Affogato	\$210
Cold Brew Tonic	\$300
Carajillo Frío	\$250

Frappé

Chocolate	\$250	Macadamia	\$275
Caramelo	\$250	breeze	
Snickers	\$265	Cookies and	\$265
		cream	

Té e Infusiones

Té Matcha	\$175
Matcha Latte	\$225
Matcha Macadamia	\$295
Dirty Iced Matcha Latte	\$300
Golden Latte	\$225
Chai Latte	\$265
Iced Matcha Latte	\$225
Iced Golden Latte	\$225
Iced Chai Latte	\$260
Maple Latte Iced + \$10	\$295

• Coffee •Golden \$50 •Matcha \$75

Té de hojas sueltas \$150

- Chai blanco
- Manzanilla
- Chai negro
- Lady Earl
- Peach Green
- Rosa Cherry
- Frambuesa
- Jamaica
- rooibos

Jugos y Refreshners

Lulada	\$225
Jugo de naranja	\$200
Jugo de uva y granada	\$200
Smoothie de fresa	\$240
Morir soñando ☼	\$200
Opcional: Limón, Naranja o chinola	
Grande RD\$265.00	
Jugo de chinola	\$200
Limonada frozen	\$250
Smoothie de fresa y limón	\$275
Limonada con sandía	\$275

Cuélalo en casa

Monte Alegre	\$325
El Cerro	\$435
Café Natural	\$375

Sodas de la casa (16 Onz c/u)

Flor de Jamaica ☼	\$250
Blueberry Soda	\$250
Coffee Soda	\$250