

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 	\$50	\$70
De la finca natural y fresca		
Almendra	\$30	\$45
Descremada	\$15	\$20
Sin lactosa	\$15	\$20
Avena	\$40	\$60

Adicionales

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

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, eliminando 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 infusa 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

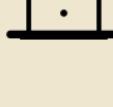


Método al vacío, con temperatura bien alta al realizar la infusión con el café y agua.

Resalta la dulzura y buen balance.

\$500

AEROPRESS



Se infusa 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



PM

Para compartir

- **Avocado Toast** **\$245**
Focaccia de la casa, guacamole con ají rostizado, rúcula, tomates cherry y plumillas de cebolla blanca
- **Adicionales**
 - Tocineta
 - Huevos a elección
 - Salmón ahumado
- **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, Zaatar, 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**
Rollo envuelto 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 Blanca** **\$350**
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**
y **Camarones**
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

Guarniciones incluidas

- Papas mediterráneas
- Ensalada verde
- Vegetales al grill
- Puré de ceba de apio, batata o yautía
- Arroz frito
- Gnocchi pesto de cilantro
- **Guarniciones extra:**
- Gnocchi trufado plain

Pescas

- **Gnocchi de Cilantro** **\$875**
Salmón y Macadamia
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 ceba 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

- **Salmón a la plancha** • **Pollo a la plancha**

Vegetarian

Gluten Free

Vegan

Con Alcohol

Exclusivo de la sucursal

Spicy

Make it wrap

Producido en Finca Monte Alegre

Sandwiches, Burgers & Wraps

- **Sandwich de** **Pastrami & Mozzarella** **\$315**
Focaccia de la casa, pepinillos y honey mustard
- **Bacon, egg and cheese** **\$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, tocinino, 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** **\$300**
y Flor de Jamaica
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** **\$275**
y Auyama
Cremosa combinación de batata y auyama con toques a canela
- **Cinnamon Roll** **\$225**
Glaseado
- **Bizcocho de Guíneo** **\$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**
Suspido 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 cream \$265

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