


Calientes

Espresso	\$70
Doppio	\$120
Colao´	\$80
Americano	\$80
Macchiato	\$90
Cortadito	\$90
Flat White	\$120
Cappuccino	\$125
• Doble espresso 8 oz	\$170
• Grande 12 oz	\$170
Latte	\$125
• Latte Grande	\$170
Carajillo A	\$170
Chocolate	\$175

Leches Alternativas

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia  <small>De la finca natural y fresca</small>	\$40	\$60
Almendra	\$30	\$45
Descremada	\$15	\$20
Sin lactosa	\$15	\$20

Adicionales

Shot espresso	\$60	Sirope Maple	\$70
Sirope de Macadamia	\$50	Miel	\$30
Chocolate	\$40	Mantequilla de Maní	\$30
Nutella	\$60	Whipped Cream	\$20
Vainilla	\$40	Helado de	\$90
Caramelo	\$40	Macadamia	

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 60°, la extracción fluye por goteo.

Resalta la dulzura y suavidad en una extracción uniforme.
\$300

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) \$300
(4-6 pax) \$500

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

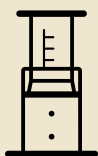
SIFON



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

Resalta la dulzura y buen balance.
\$350

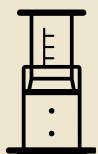
AEROPRESS



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.
\$250

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.
\$250

PARA COMPARTIR	
• Focaccia	\$200
Cortada en cuadros con toque parmesano y tomillo	
Opcionales: Salsa pizza	\$135
• Croquetas Jamón Serrano	\$400
Spicy mayo, mermelada tomate e hinojo	
• Montadito de Chorizo	\$350
Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa	
• Montadito de salmón ahumado	\$400
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre focaccia de la casa	
• Burrata Pesto Serrano	\$800
Jamón serrano, mermelada de tomate, pesto de albahaca y rúcula	
• Tartar de salmón	\$395
Salmón, spicy mayo con tobiko, sobre casabe artesanal con sésamo	
• Dip de feta y Zataar	\$425
Blend de queso feta y crema, tomate, hojas de menta, oliva y pimienta acompañado de flat bread crocante de trigo y avena	
• Carpaccio de Res	\$585
Beef tenderloin, rúcula, hongos, tomates rostizados, mayo pesto de cilantro, glaze de bálsamico y parmesano	
• Avocado Toast	\$235
Foccacia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca	
Adicionales:	
Adicionales:	
Tocineta	\$65
Huevo revuelto, pochado o frito	\$65
Salmón ahumado	\$250
• Huevo al horno	\$400
Casserole con huevo horneado en salsa pomodoro, salame picante y mozarrella, acompañado de slice de focaccia con mantequilla de ajo	
• Croquetas de Salmón	\$495
Salmón empanizado en panko con café sobre alioli de ajo, limón y sésamo.	
• Carpaccio de Salmón	\$750
Baby capers, parmesano, pecorino pera, rúcula y aliño cítrico con oliva	
• Gyozas de queso	\$345
Masa asiática rellena de blend de permasano, mozzarella y queso cabra, topping de mermelada de higo y aceite de puerro	
• Tabla de quesos y embutidos	\$1,300
Queso parmesano, manchego semicurado, salame pimienta, jamón serrano, aceitunas, mermelada, pita chips y uvas	
• Tabla superior	\$1,800
Queso parmesano, manchego curado y semicurado, pecorino pera, salame pimienta, hinojo y picante, aceitunas, pita chips, uvas y dip de higo con cabra	
• Tabla italiana	\$1,000
Solo quesos: Parmesano, pecorino pera, manchego curado y semicurado, pita chips y dip de higo con cabra	
• Joselito Ibérico Especial	\$2,600
 Con Alcohol	
 Exclusivo de la sucursal	
 Make it a wrap	
 Producido en Finca Monte Alegre	
Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.	
PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS	
PRECIOS EN DOP	

MENÚ PM	
SANDWICHES, BURGERS & WRAPS	
• Sandwich de Pastrami & Mozzarella	\$300
Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard	
• Sandwich de Pavo Boar’s Head & Mozzarella	\$400
Un clásico pero upscale sándwich en pan brioche con sésamo, tomate, lechuga y cream cheese con puerro	
• Brioche con pollo y pesto de cilantro	\$375
Sandwich en pan brioche artesanal, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayo pesto cilantro y lechuga	
•Smash Burger	\$500
Angus, cebollas caramelizadas, tocineta, queso Suizo, mayo de pepinillo, lechuga y tomate en pan brioche	
•It’s a wrap	\$375
Pollo y miel, lechuga dulce, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de garbanzo y tomates rostizados con parmesano y mayopesto	
• Bacon, Egg and Cheese	\$400
Croissant artesanal, huevo revuelto con cheddar, mozzarella, tocineta y puerro	
CARNES & PESCADOS	
• Salmón & Quinoa	\$785
Salmón a la plancha sobre ensalada de quinoa mediterránea, con alcaparras, tomate, limoneta, naranja dulce y menta	
• Cerdo Menta	\$650
Filete de cerdo, mermelada de menta y arroz frito	
• Chillo 6oz	\$900
Mantequilla perejil, espinaca salteada y cremoso de cepa de apio	
• Chicken Parmigiana*	\$575
Pollo gratinado en pomodoro, queso mozzarella, parmesano	
• Salmón a la plancha*	\$750
• Costillas de cordero*	\$2,450
• Rib eye 14oz*	\$2,350
<div><div>GUARNICIONES</div><div>Papas salteadas Puré de yautía, batata o cepa Vegetales al grill Cepa hash Ensalda gourmet Gnocchi Pesto cilantro +\$100 Gnocchi trufado +\$125</div></div>	
ENSALADAS	
• Ensalada tropical	\$650
Mézcclum de lechuga y rúcula, cebolla encurtida, queso feta, granada, camarones, macadamia tostada y aderezo de chinola	
• Ensalada de Pavo Boar’s Head y Bálsamico	\$575
Lechuga, jamón de pavo Boar’s Head, tomate cherry, queso parmesano, aliño de balsámico y miel, pecorino pera, walnuts tostadas y un toque de cebolla encurtida	
• Healthy Salad Bowl	\$400
Lechuga dulce, guacamole con ajíes rostizados, hummus de garbanzo y tomate, queso ricotta con crocante de panko, maíz rostizado y aliño de guayaba con macadamia	
<div>Opciones:</div> <div>• Quinoa • Tipile</div>	
Adicionales: -Salmón a la plancha \$500 -Salmón ahumado \$250 -Pollo a la plancha \$235	

PASTAS & ARROCES	
• Gnocchi de cilantro, salmón y macadamia	\$825
Salmón marinado con mantequilla de perejil, sobre gnocchi, pesto de cilantro de la finca y crocante de macadamia	
• Gnocchi de batata	\$365
Masa a base de batata morada de la finca, mantequilla compuesta, ajo, oliva, albahaca y parmesano	
Adicionales: -Salmón a la plancha \$500 -Pollo a la plancha \$235	
• Gnocchi de batata pomodoro	\$395
Masa artesanal a base de batata morada de la finca, salsa pomodoro, chistorra y parmesano	
• Risotto de auyama y camarones	\$695
Camarones en chutney de lulo de la finca, parmesano, auyama rostizada y salvia crocante	
• Linguini de Ossobuco	\$575
Ragú de ossobuco con salsa arrabiata y parmesano acompañado de slice de focaccia	
• Aglio e olio camarones	\$565
Spaguetti, ajo crocante, oliva, panko italiano y parmesano	
BAKERY & POSTRES	
• Canelé	\$70
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante, centro suave, azúcar pulverizada	
• Babka Nutella y Flor de Jamaica	\$300
Masa brioche trenzada rellena de nutella y chocolate blanco, topping de syrup de flor de Jamaica y ralladura de naranja dulce	
• Bizcocho de Zanahoria	\$160
Frosting de cream cheese	
• Bizcocho de Guineo	\$160
Azúcar pulverizada	
• Coco al horno	\$300
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón	
• Cinnamon Roll	\$215
Frosting glaseado	
• Cheesecake Vasco	\$365
Tarta de queso “quemada” en el exterior, pero suave y sedosa en el interior acompañada de fresas confitadas	
• Lava Cake	\$350
Volcán de dulce de leche, granola artesanal, fresas confitadas y helado de macadamia	
*20 minutos de preparación	
• Matcha Brownie	\$150
Libre de gluten a base de harina de macadamia y almendra	
• Quiche	\$175
Tarta salada rellena de huevo, tocineta, queso mozzarella, parmesano y puerro	
•Chocolate Cake	\$300
Slice de bizcocho con ganache de chocolate, praliné de dulce de leche y macadamia tostada	
• Waffles	\$160
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior	
•Matcha Tiramisú	\$375
Lady fingers, mascarpone y matcha	
KIDS	
• Hamburguesa	\$420
Smash de res, cheddar y ketchup	
•Mac and Cheese y pollo	\$475
Cheddar, Suizo, Mozzarella	

Frías

Espresso a la roca	\$90
Cold Brew	\$120
Nitro Cold Brew	\$150
Calcalí	\$170
Iced Latte	\$170
Iced Chocolate	\$175
Cappuccino Frozen	\$165
Affogato	\$175
Cold Brew Tonic	\$350
Carajillo Frío 	\$260

Frappés

Chocolate	\$225	Macadamia Breeze	\$250
Caramelo	\$225	Cookies and cream	\$235
Snickers	\$230		

Té e Infusiones

Té Matcha	\$140
Matcha Latte	\$180
Matcha Macadamia	\$285
Opcional: Frío o caliente	
Dirty Iced Matcha Latte	\$285
Golden Latte	\$175
Chai Latte	\$230
Iced Matcha Latte	\$185
Iced Golden Latte	\$170
Iced Chai Latte	\$235

Té de hojas sueltas	\$150
---------------------	-------

Elige el sabor

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

Jugos y Refreshners

Lulada 	\$175
Jugo de naranja	\$150
Jugo de uva y granada	\$165
Smoothie de fresa	\$200
Morir soñando	\$160



Opcional: Limón, Naranja o chinola

Grande \$230

Jugo de chinola	\$165
Limonada frozen	\$200
Smoothie de fresa y limón	\$220
Limonada frozen con menta	\$220
Fresa y leche	\$220

Sí desea una bebida sin azúcar informar

Sodas de la casa

	12 oz	16 oz
Flor de Jamaica 	\$165	\$235
Opcional: 		
Blueberry Soda	\$165	\$235
Coffee Soda	\$165	\$235

Paquetes de café para llevar

Monte Alegre	\$325.00
El Cerro	\$435.00
Café Natural	\$375.00

TODOS LOS PLATOS SON
SERVIDOS CON LOS INGREDIENTES MÁS
FRESCOS Y DE MAYOR CALIDAD.