



calcalí
COFFEE ROASTERS

MENÚ AM

M-V 9:00 am. - 12:00 pm.

S-D 9:00 am - 1:00 pm

[@calcalicoffee](#)

[@calcaliwine](#)



calalí

Nacemos de la pasión y visión de la familia Monte Alegre, productores por 5 generaciones y tostadores de café de especialidad. Este café es sembrado en las alturas y corazón de nuestra Cordillera Central en comunidades de larga tradición cafetalera como Juncalito, Las Lagunas y Cerro Prieto. Las características de la zona como sus micro climas y suelos, así mismo las variedades cultivadas y modo de procesamiento resultan en un producto local de especialidad, con calidad e identidad única.

Te invitamos a relajarte y conocer su trayecto desde la semilla hasta tu taza.

Siembra



El café es la semilla de una fruta que se tuesta, pero cuando no se procesa Monte Alegre la convierte en una planta. Seleccionamos finamente las mejores semillas, las desarrollamos en vivero para luego sembrarlas en la finca.

Procesamiento



El mismo día de cosecha, se inicia el procesamiento en el beneficio ya sea por uno de tres métodos: lavado, mieludo o natural, siempre aplicando buenas prácticas ambientales.

Pilado



Dejamos reposar en pergamino unos meses, así los atributos se desarrollan, ya que al remover la cascarilla es recomendable que el café verde se tueste en el menor tiempo posible.

Cosecha



Mujeres y hombres de nuestras fincas recolectan a mano cada grano, cuando están en su punto óptimo de madurez, garantizando la calidad. Esto contribuye al desarrollo de las comunidades del área rural y al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes.

Secado



Secamos al sol naturalmente en un promedio de 12 días, un proceso lento y uniforme, reduciendo el contenido de humedad de 50% a 12%.

Tostado



El grado y estilo de tostado tiene un alto impacto en la taza, por eso tostamos en casa de acuerdo al perfil de cada tipo de café (finca, proceso, entre otros) para enaltecer sus aromas y sabores.

Colado



Preparamos y servimos en el método de tu preferencia café tostado hace 7 días con la intención de mantener su frescura, para que puedas degustar lo mejor de nuestras fincas.



calcalí
COFFEE ROASTERS

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.
RD\$250.00

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) RD\$250.00
(4-6 pax) RD\$375.00

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.
RD\$150.00

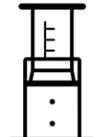
SIFON



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

Resalta la dulzura y buen balance.
RD\$325.00

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.
RD\$225.00

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.
RD\$225.00

CALIENTES

Espresso	RD\$70.00
Doppio	RD\$115.00
Colao´	RD\$75.00
Americano	RD\$80.00
Macchiato	RD\$85.00
Cortadito	RD\$85.00
Flat White	RD\$110.00
Cappuccino	RD\$115.00

- Doble espresso 8 oz RD\$160.00
- Grande 12 oz RD\$160.00
- Chocolate RD\$35.00

Latte	RD\$115.00
• Latte Grande	RD\$160.00
Carajillo ^A	RD\$160.00
Chocolate	RD\$165.00

FRÍOS

Espresso a la roca	RD\$90.00
Cold Brew	RD\$100.00
Nitro Cold Brew	RD\$130.00
Calcalí	RD\$165.00
Iced Latte	RD\$160.00
Iced Chocolate	RD\$175.00
Cappuccino Frozen	RD\$160.00
Affogato	RD\$175.00
Cold Brew Tonic	RD\$350.00
Carajillo Frío ^A	RD\$220.00

COCTELERÍA DE LA CASA ^A

Mojito de Café	RD\$200.00
Mojito Clásico	RD\$265.00
Gin Matcha ^A	RD\$325.00
Mojito de Jamaica	RD\$350.00
Dominicana Libre	RD\$225.00
Mezcalí de Amor	RD\$495.00
Campari Spritz	RD\$415.00
Mimosa	
• Naranja	• Jamaica
• Uva y granada	• Lulo
Margarita Calcalí	RD\$395.00
Margarita	RD\$335.00
Lillet Spritz	RD\$450.00
Lillet a la Roca	RD\$300.00
Aperol Spritz	RD\$375.00

MENÚ AM

L-V 9:00 am - 12:00 pm
S-D 9:00 am - 1:00 pm

LECHES ALTERNATIVAS

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia [☼] De la finca natural y fresca	RD\$40.00	RD\$60.00
Almendra	RD\$30.00	RD\$45.00
Descremada	RD\$15.00	RD\$20.00
Sin lactosa	RD\$15.00	RD\$20.00

ADICIONALES

Shot espresso	RD\$60.00	Sirope Mapple	RD\$75.00
Sirope Macadamia	RD\$30.00	Mantequilla de Maní	RD\$30.00
Chocolate	RD\$35.00	Whipped Cream	RD\$20.00
Nutella	RD\$50.00	Helado de Macadamia	RD\$75.00
Vainilla	RD\$35.00		
Caramelo	RD\$35.00		

FRAPPÉ

Chocolate	RD\$215.00
Caramelo	RD\$215.00
Snickers	RD\$230.00
Cookies and Cream	RD\$225.00
Macadamia Breeze	RD\$230.00

SODAS DE LA CASA

Flor de Jamaica [☼]	RD\$165.00
Soda ^A Opcional	
Blueberry Soda	RD\$165.00
Coffee Soda	RD\$150.00

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

[☼] Producido en Finca Monte Alegre

^A Con Alcohol

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

*Solo disponible por temporada

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

TÉ E INFUSIONES

Té Matcha	RD\$150.00
Matcha Latte	RD\$175.00
Matcha Macadamia	RD\$275.00

Opcional: Frío o caliente

Dirty Iced Matcha Latte	RD\$280.00
Golden Latte	RD\$160.00
Chai Latte	RD\$225.00
Iced Matcha Latte	RD\$185.00
Iced Golden Latte	RD\$170.00
Iced Chai Latte	RD\$225.00
Té de hojas sueltas	RD\$150.00

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

JUGOS Y REFRESHNERS

Lulada [☼]	RD\$175.00
Jugo de naranja	RD\$150.00
Jugo de uva y granada	RD\$165.00
Smoothie de fresa	RD\$200.00
Morir soñando	RD\$165.00
Jugo de chinola	RD\$165.00
Limonada frozen	RD\$215.00
Smoothie de fresa y limón	RD\$225.00
Limonada frozen con menta	RD\$225.00
Fresa y leche	RD\$275.00

Opcional: Limón, Naranja o chinola Grande RD\$220.00

Si desea una bebida sin azúcar informar

CUÉLALO EN CASA

Monte Alegre	RD\$250.00
El Cerro	RD\$300.00
Café Natural	RD\$300.00



Los ingredientes utilizados provienen de nuestras fincas @MonteAlegreRD ubicadas en las alturas de la Cordillera Central. Se cosechan con prácticas ambientales sostenibles.

• **Avocado Toast RD\$245.00**

Foccacia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca.

Adicionales:

Tocineta	RD\$70.00
Huevo revuelto o pochado	RD\$70.00
Salmón ahumado	RD\$250.00

• **Hash Brown RD\$325.00**

Papa crujiente estilo gringo, jamón Serrano, rúcula, huevo pochado con salsa holandesa de la casa, topping de bacon y parmesano.

• **Cepa de Apio Hash Brown RD\$400.00**

Nuestro clásico Hash Brown y todos sus ingredientes, pero con la masa crujiente a base de Ceba de Apio de la finca y una salsa Holandesa trufada.

• **Waffle RD\$150.00**

Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior.

Opciones:

• Plain • Canela • Azúcar • Azúcar y canela

• **Pancakes de avena RD\$300.00**

Acompañados de una nube de clara de huevo dando un efecto de suspiro saludable, frutas de temporada, mermelada de fresa y miel de la finca.

Adicionales para Waffles y Pancakes

• Miel	cream
• Nutella	• Tocineta
• Mantequilla de maní	• Huevo pochado o revuelto
• Helado de macadamia	• Salsa Holandesa
• Whipped	• Sirope de maple

• **Yogurt granola y miel RD\$250.00**

Acompañado con fruta de temporada, granola de la casa y mermelada de fresa artesanal.

• **Açaí Bowl RD\$425.00**

Blueberries, manzana, coco rallado, mantequilla de maní, chía y granola de la casa.

MENÚ AM

L-V 9:00 am - 12:00 pm

S-D 9:00 am - 1:00 pm

BAKERY Y POSTRES

• **Canelé RD\$75.00**

Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.

• **Babka Nutella y Flor de Jamaica RD\$275.00**

Masa brioche trenzada rellena de nutella y chocolate blanco, topping de syrup de flor de Jamaica de la finca y ralladura de naranja dulce.

• **Focaccia RD\$150.00**

Pan tradicional italiano, fermentado en frío durante 24 horas. Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo.

• **Cinnamon Roll RD\$175.00**

• **Bizcocho de Guineo RD\$150.00**

(Lleva azúcar pulverizada)

• **Coco al Horno RD\$315.00**

Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón.

• **Tiramisú  RD\$350.00**

A base de bizcochos de soletilla, crema de mascarpone, café Monte Alegre, cacao 100% y amaretto de almendras.

• **Castella Cake de Naranja RD\$325.00**

Suspiro flameado, sirope de naranja, crumble de granola y manzana,

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

 **Producido en Finca Monte Alegre**

 **Con Alcohol**

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

*Solo disponible por temporada

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

SANDWICH

• **Bacon, Egg and Cheese RD\$300.00**

Croissant artesanal, huevo revuelto con cheddar y tocineta.

• **Sandwich de Pastrami & Mozzarella RD\$295.00**

Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard.

• **Brioche con pollo y pesto de cilantro RD\$350.00**

Pan Brioche artesanal, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto de rúcula y cilantro de la finca más lechuga.

• **Bagel de salmón ahumado RD\$385.00**

Mise en place con cream cheese y puerro, alcaparras, tomate y cebolla para preparación al gusto.

Opciones: Everything bagel o integral.

• **Huevo al horno RD\$425.00**

Casserole con huevo al horno en salsa de pizza y salame picante.

• **Omelette RD\$350.00**

Con focaccia, incluye tres ingredientes:

• Mozzarella • Parmesano • Tocineta
• Tomates • Cebolla • Pimientos
• Hongos

Extras:

Jamón de Pavo Boar's Head	RD\$90.00
Queso Suizo	RD\$80.00
Pastrami	RD\$60.00
Clara de huevo	RD\$50.00

• **Dip de Feta y Zataar RD\$375.00**

A base de queso feta y crema, tomate, hojas de menta, oliva y pimienta acompañado de flat bread crocante de trigo y avena.

• **Montadito de Salmón Ahumado RD\$350.00**

Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de pank y café sobre foccacia de la casa.