



calcalí
COFFEE ROASTERS

MENÚ AM

L-M 01:00 pm. - 10:00 pm.
Cocina cierra 9:00 p.m.

J-S 01:00 pm - 10:00 pm
Cocina cierra 9:30 p.m.

D 01:00 pm - 9:00 pm
Cocina cierra 8:00 p.m.

[@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

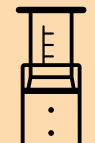


Método al vacío, con temperatura bien alta al realizar la infusión con el café y agua.

Resalta la dulzura y buen balance.

RD\$325.00

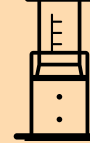
AEROPRESS



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\$90.00
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\$250.00
Mojito Clásico	RD\$250.00
Mojito de Jamaica	RD\$350.00
Gin Matcha A	RD\$325.00
Dominicana Libre	RD\$250.00
Mezcalí del amor	RD\$495.00
Campari Spritz	RD\$395.00
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
Jamaica Spritz	RD\$350.00
Aperol Spritz	RD\$375.00

MENÚ AM

L-V 12:00 pm - 9:30 pm
S 12:00 pm - 6:00 pm

LECHES ALTERNATIVAS

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia A <small>De la finca natural y fresca</small>	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 maple	RD\$70.00
Sirope de Macadamia	RD\$40.00	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	Miel	RD\$25.00
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 A	RD\$165.00
Soda A Opcional	
Blueberry Soda	RD\$165.00
Coffee Soda	RD\$150.00

TÉ E INFUSIONES

Té Matcha	RD\$125.00
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\$125.00**

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

JUGOS Y REFRESHNERS

Lulada A	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 A	RD\$145.00
Opcional: Limón, naranja o chinola.	
Grande RD\$220.00	
Jugo de chinola	RD\$165.00
Limonada frozen	RD\$200.00
Smoothie de fresa y limón	RD\$215.00
Limonada frozen con menta	RD\$225.00
Fresa y leche	RD\$265.00
Sí desea una bebida sin azúcar informar	

CUÉLALO EN CASA

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

PARA COMPARTIR

- **Avocado Toast RD\$220.00**
Foccacia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca.
Adicionales:
• Tocineta RD\$50.00
• Huevo pochado o revuelto RD\$50.00
- **Huevo al horno RD\$400.00**
Casserole con huevo al horno en salsa de pizza y salame picante.
- **Foccacia RD\$125.00**
Pan tradicional italiano, fermentado en frío durante 24 horas. Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo.
- **Croquetas RD\$395.00**
Jamón Serrano
Spicy mayo, mermelada de tomate y puerro con inojo.
- **Montadito de chorizo RD\$265.00**
Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa.
- **Montadito de salmón ahumado RD\$325.00**
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre focaccia de la casa.
- **Gyoza de Queso RD\$310.00**
Masa estilo dumpling asiática, rellena de parmesano, mozzarella y cabra con topping de mermelada de higo y aceite de puerro.
- **Tabla Italiana RD\$1,100.00**
Queso parmesano, manchego curado y semicurado, embutidos, aceitunas, mermelada de tomate. (Para 2 pax.)
Tabla superior RD\$1,300.00
- **Camembert gratinado RD\$415.00**
Queso caramelizado con mermelada de tomate, trozos de pera combinado con frutos secos.
- **Burrata Pesto Serrano RD\$695.00**
Jamón serrano, confitura de tomate, pesto de albahaca y rúcula.
- **Tartar de salmón RD\$395.00**
Salmón, spicy mayo y tobiko sobre casabe artesanal con sésamo.
- **Dip de feta y zataar RD\$350.00**

KIDS

- **Hamburguesa RD\$415.00**
Smash de res, cheddar y ketchup.
- **Crispy Rice y Pollo RD\$380.00**
Pollo salteado en miel de maple y parmesano sobre arroz blanco.
- **Mac and Cheese y Pollo RD\$475.00**
Cheddar, suizo y mozzarella con pollo.

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

*Solo disponible por temporada

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

SANDWICHES, BURGERS & WRAPS

- **Sandwich de Pastrami & Mozzarella RD\$275.00**
Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard.
- **Bacon, Eggs and Cheese RD\$300.00**
- **Clásico RD\$365.00**
Pan Brioche de la casa, jamón de pavo Boar's Head, queso Suizo y lechuga, combinado con cream cheese de puerro.
- **Brioche con pollo y pesto de cilantro RD\$325.00**
Sandwich en pan brioche artesanal, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto de rúcula y cilantro de la finca más lechuga fresca.
Opcional: Ordenar en masa wrap
- **Smash Burger RD\$500.00**
Pattie de Top Round, cebollas caramelizadas, tocineta, queso Suizo, mayo de pepinillo y tomate en pan brioche.
- **It's a wrap RD\$300.00**
Pechuga pollo, lechuga dulce, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de garbanzo y tomates rostizados.

PASTAS & RISOTTOS

- **Gnocchi de cilantro, salmón y macadamia RD\$695.00**
Salmón marinado con mantequilla de eneldo, sobre gnocchi, parmesano, pesto de cilantro de la finca con rúcula y crocante de macadamia.
- **Gnocchi de batata RD\$335.00**
Masa a base de batata morada de la finca. Mantequilla compuesta, parmesano, albahaca, ajo y oliva.
- **Gnocchi de batata pomodoro RD\$395.00**
Masa a base de batata morada de la finca, salsa de tomate pomodoro, chistorra, puerro y parmesano.
- **Risotto de auyama y camarones RD\$625.00**
Camarones en chutney de lulo de la finca, parmesano, auyama rostizada y salvia crocante.
- **Tagliatelle de Ossobuco RD\$475.00**
Ragú de ossobuco y tomates sobre tagliatelle artesanal en salsa arrabia, con salda de pizza y acompañado de focaccia.

CARNES Y PESCADOS

- **Sterling Silver Rib Eye 14 oz * RD\$2,150.00**
ACOMPAÑAMIENTOS:
-Gnocchi trufado + RD\$100.00
-Gnocchi de pesto y cilantro con macadamia
-Gnocchi de hongos porcini + RD\$100.00
-Ensalada gourmet
-Papas salteadas
-Pure de cepa de apio
- **Costillas de Cordero * RD\$2,275.00**
ACOMPAÑAMIENTOS:
-Gnocchi trufado + RD\$100.00
-Gnocchi de pesto y cilantro con macadamia
-Gnocchi de hongos porcini + RD\$100.00
-Ensalada gourmet
-Pure de cepa de apio
-Papas salteadas
- **Salmón 7 oz * a la Plancha RD\$800.00**

ENSALADAS

- **Ensalada de jamón de pavo, pecorino y balsámico RD\$425.00**
Lechuga, jamón de pavo Boar's Head, tomate cherry, queso parmesano, aliño de balsámico y miel de abeja, pecorino de pera, walnuts tostadas y un toque de cebolla encurtida.
- **Healthy Salad Bowl RD\$375.00**
Lechuga dulce, guacamole con ajíes rostizados, hummus de garbanzo y guayaba, queso ricotta con crocante de Panko, maíz rostizado y aliño de macadamia con tomates rotizados.
Adicionales:
-Salmón a la plancha RD\$475.00
-Salmón ahumado RD\$220.00
-Pollo a la plancha RD\$215.00
- **Ensalada tropical RD\$535.00**
Mézclum de lechuga, camarones y rúcula, auyama rostizada, macadamia, cebolla encurtida, queso feta, granada, y aderezo de chinola.

BAKERY & POSTRES

- **Canelé RD\$50.00**
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.
- **Babka Nutella y Flor de Jamaica RD\$250.00**
Masa brioche trenzada rellena de nutella y chocolate blanco, topping de syrup de flor de Jamaica de la finca y ralladura de naranja dulce.
- **Bizcocho de Zanahoria RD\$120.00**
- **Pan de leche RD\$50.00**
- **Bizcocho de Guineo RD\$110.00**
(Lleva azúcar pulverizada)
- **Coco al horno RD\$275.00**
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón.
- **Cheesecake Vasco RD\$295.00**
Tarta de queso "quemada" en el exterior, pero suave y sedosa en el interior acompañada de fresas maceradas.
- **Lava Cake RD\$325.00**
Volcán de dulce de leche, granola artesanal, fresas confitadas y helado.
*15 minutos de preparación.
- **Matcha Brownie RD\$125.00**
Libre de gluten a base de harina de 1 macadamia y almendra.
- **Quiche Lorraine RD\$115.00**
Tarta salada rellena de huevo, tocineta, queso mozzarella y parmesano.
- **Waffles RD\$125.00**
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior.
Opciones:
•Plain •Canela •Azúcar •Azúcar y canela

Miel	RD\$30.00	Tocineta	RD\$50.00
Nutella	RD\$70.00	Huevo pochado o revuelto	RD\$50.00
Mantequilla de maní	RD\$40.00	Salsa Holandesa	RD\$50.00
Helado de Macadamia	RD\$65.00	Rúcula	RD\$35.00
Jamón Serrano	RD\$150.00	Sirope de maple	RD\$75.00
		Whipped cream	RD\$50.00

EXTRAS

Mermelada de tomate	RD\$70.00	Mermelada de fresa	RD\$50.00
Guacamole	RD\$70.00	Pastrami	RD\$80.00
Hummus tomates rostizados	RD\$165.00	Salmón extra ahumado	RD\$205.00