


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 infusióna 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

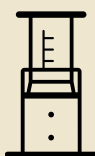


Método al vacío, con temperatura bien alta al realizar la infusión con el café y agua.

Resalta la dulzura y buen balance.

\$350

AEROPRESS

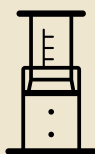


Se infusióna el café con agua caliente y se filtra de un microfiltro de papel que se incorpora en uno de sus extremos.

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



DESAYUNO

- **Açaí Bowl** \$495
Blueberries, manzana, pera, coco rallado, mantequilla de maní, chia y granola de casa
- **Avocado Toast** \$235
Focaccia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca
Adicionales:
Tocineta \$65
Huevo revuelto, pochado o frito \$65
Salmón ahumado \$250
- **Hash Brown** \$325
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** \$375
Nuestro clásico Hash Brown y todos sus ingredientes, pero con la masa crujiente a base de cepa de apio de la finca y una salsa Holandesa trufada
- **Alegre Dominicano** \$475
Huevo y puré a su elección, cebolla encurtida, jamón de pavo Boar's Head, queso a la plancha
Puré: Batata, Yautía o Cepa de apio
- **Desayuno Americano** \$400
Salchicha, huevo y tostada francesa
- **Waffle** \$160
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior

Opciones:

- Plain • Canela • Azúcar • Azúcar y canela

- **Pancakes de avena y frutas** \$350
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
- **Buttermilk Lemon Pancakes** \$325
Pancakes de limón con mermelada de fresa casera, miel y whipped cream
- **French Toast** \$375
Brioche artesanal, sweet and salty caramel y crema batida.
- **Yogurt granola** \$275
Frutas de temporada, granola de la casa y mermelada de fresa artesanal crema batida.

EXTRAS

- Granola \$65
- Jamón Serrano \$150
- Guacamole \$75
- Salmón ahumado \$250
- Mermelada de fresa \$60

SANDWICH

- **Bacon, Egg and Cheese** \$400
Croissant artesanal, huevo revuelto con cheddar, mozzarella, tocineta y puerro
- **Sandwich de Pastrami & Mozzarella** \$300
Focaccia de la casa, pepinillos y honey mustard
- **Sandwich de Pavo Boar's Head & Mozzarella** \$395
Un clásico pero upscale sándwich en pan brioche con 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
- **Bagel de Salmón Ahumado** \$495
Cream cheese y puerro, alcaparras, tomate y cebolla para preparación al gusto
Opciones: Everything bagel o integral
- **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

OTROS

- **Huevo al Horno** \$400
Casserole con huevo horneado en salsa pomodoro, salame picante y mozzarella, acompañado de slice de focaccia con mantequilla de ajo
- **Montadito de Salmón Ahumado** \$400
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre focaccia de la casa
- **Dip de Feta y Zataar** \$415
Blend de queso feta y crema, tomates cherry, hojas de menta, oliva y pimienta acompañado de flat bread crocante de trigo y avena
- **Omelette** \$300
Con focaccia, decorado con puerro, incluye tres ingredientes:
• Mozzarella • Parmesano
• Tomates • Cebolla
• Hongos • Tocineta

Extras:

- Jamón de Pavo Boar's Head \$125
- Queso Suizo \$80
- Pastrami \$60
- Sólo Clara \$50
- Salmón ahumado \$250

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

- A Con Alcohol
- E Exclusivo de la sucursal
- W Make it a wrap

Producido en Finca Monte Alegre

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

PRECIOS EN DOP

BAKERY Y POSTRES

- **Canelé** \$70
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante, centro suave y topping de 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 de la finca y ralladura de naranja dulce
- **Focaccia** \$200
Cortada en cuadros con toque parmesano y tomillo
Opcional: Salsa de pizza \$135
- **Cinnamon Roll** \$215
Frosting glaseado
- **Bizcocho de Zanahoria** \$160
Frosting de cream cheese
- **Bizcocho de Guineo y Granola** \$160
Azúcar pulverizada
- **Coco al Horno** \$300
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón
- **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 hongos
- **Chocolate Cake** \$300
Slice de bizcocho con ganache de chocolate, praliné de dulce de leche y macadamia tostada
- **Matcha Tiramisú** \$375
Lady fingers, mascarpone y matcha ceremonial

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 ^A	\$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: ^A		
Blueberry Soda	\$165	\$235
Coffee Soda	\$165	\$235

Paquetes de café para llevar

Monte Alegre	\$250
El Cerro	\$300
Café Natural	\$300