


## Calientes

Espresso	RD\$85.00
Doppio	RD\$150.00
Colao´	RD\$90.00
Americano	RD\$95.00
Macchiato	RD\$100.00
Cortadito	RD\$110.00
Flat White	RD\$140.00
Cappuccino	RD\$140.00
· Doble espresso 8 oz	RD\$190.00
· Grande 12 oz	RD\$190.00
Latte	RD\$140.00
· Latte Grande	RD\$190.00
Chocolate	RD\$200.00

## Leches Alternativas

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia  <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	RD\$60.00	Miel	RD\$25.00
espresso		Mantequilla	RD\$30.00
Macadamia	RD\$30.00	de Maní	
Chocolate	RD\$35.00	Whipped	RD\$20.00
Nutella	RD\$50.00	Cream	
Vainilla	RD\$35.00	Helado de	RD\$75.00
Caramelo	RD\$35.00	Macadamia	

## 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\$350.00**

### 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\$350.00  
(4-6 pax) RD\$600.00

### PRENSA FRANCESA



Se infundiona 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**

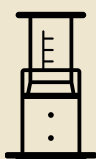
### SIFON



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

*Resalta la dulzura y buen balance.*  
**RD\$500.00**

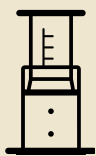
### AEROPRESS



Se infundiona 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\$300.00**

### 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**



## To-share

• **Focaccia** **RD\$225.00**  
Pan tradicional italiano, fermentado en frío durante 24 horas. Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo.

• **Huevo al Horno** **RD\$425.00**  
Casserole con huevo al horno en salsa de pizza y salame picante.

• **Dip de Feta y Zataar** **RD\$390.00**  
Base de queso feta, tomate, hojas de menta, oliva y Zataar, acompañado de flatbread crocante.

• **Montadito de Salmón Ahumado** **RD\$325.00**  
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre foccacia de la casa.

• **Alegre** **RD\$495.00** NEW  
**Dominicano**  
Huevo a su elección, puré de yautía coco, jamón de pavo Boar's Head, queso blanco a la plancha y cebolla encurtida.

## Bakery &amp; Postres

• **Canelé** **RD\$75.00**  
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.

• **Babka Nutella** **RD\$250.00**  
Masa brioche trenzada, rellena de nutella y chocolate, terminada con flor de Jamaica y ralladura de naranja.

• **Cinnamon Roll** **RD\$175.00**  
Rollo de canela y glaze.

• **Bizcocho de Guineo** **RD\$150.00**

• **Coco al Horno** **RD\$315.00**  
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón.

• **Chocolate Chip & Ice Cream** **RD\$365.00**  
Galleta a base de cacao nibs con topping de helado de macadamia.

• **Not a Lemon Pie** **RD\$425.00** NEW  
Crumble de jengibre, crema de limón, gel de menta, merengue y té matcha.

## Desayuno

• **Avocado Toast** **RD\$295.00**  
Focaccia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca.

Adicionales:  
Tocineta **RD\$85.00**  
Salmón Ahumado **RD\$275.00**  
Huevo revuelto o pochado **RD\$85.00**

• **Hash Brown** **RD\$395.00**  
Papa crujiente estilo americano, jamón Serrano rúcula, huevo pochado con salsa holandesa de la casa, topping de bacon y parmesano.

• **Cepa de Apio Hash Brown** **RD\$425.00**  
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\$325.00**  
Acompañados de frutas de temporada, mermelada y miel de la finca.

## Adicionales para Waffles y Pancakes

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

• **Yogurt granola** **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, chia y granola de la casa.

• **Omelette** **RD\$395.00**  
Con focaccia, incluye tres ingredientes:  
• Mozzarella • Parmesano • Tomates  
• Cebolla • Pimientos • Tocineta

• **Matcha Pancake** **RD\$375.00**  
Pancakes con té matcha, yogurt griego, fresas y miel de la finca.

• **Steak & Eggs** **RD\$890.00**  
Papas, carne de res braseada en café, salsa holandesa trufada y huevo pochado.

## Sandwiches, Burgers &amp; Wraps

• **Sandwich de Pastrami & Mozzarella** **RD\$375.00**  
Focaccia de la casa, pepinillos y honey mustard.

• **Brioche con Pollo y Pesto de Cilantro** **RD\$450.00**  
Sandwich en pan brioche, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto de cilantro y lechuga.

• **Bacon, egg and cheese** **RD\$400.00**  
Croissant artesanal, huevo revuelto con queso cheddar y tocineta.

• **Bagel de salmón ahumado** **RD\$450.00**  
Tabla con cream cheese y puerro, alcaparras, tomate y cebolla para preparacion al gusto.

• **Focaccia Serrano** **RD\$580.00**  
Jamón serrano, mayonesa de pimienta piquillo y rucula.

• **Short Rib & Coffee Sandwich** **RD\$675.00**  
Sandwich en pan brioche, short rib bra-seado en café, pepinillos, queso cheddar y mayonesa de pesto de cilantro.

• **Sandwich De Mortadela** **RD\$495.00**  
Fina focaccia al romero, mortadela con aceitunas, burrata, aderezo de hierbas y ajo.

• **It's a wrap** **RD\$375.00**  
Pollo, lechuga, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de pimienta piquillo y topping de parmesano.

• **El Clásico** **RD\$450.00** NEW  
Pan Brioche con sésamo de la casa, jamón de pavo Boar's Head, queso Mozzarella, lechuga, tomate y cream cheese de puerro.

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

\*Solo disponible por temporada

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

 Producido en Finca Monte Alegre

## FRÍOS

Espresso a la roca	RD\$125.00
Cold Brew	RD\$150.00
Nitro Cold Brew	RD\$200.00
Calcalí	RD\$200.00
Iced Latte	RD\$200.00
Iced Chocolate	RD\$215.00
Capuccino Frozen	RD\$200.00
Affogato	RD\$210.00
Cold Brew Tonic	RD\$300.00
Carajillo Frío	RD\$250.00

## Frappé

Chocolate	RD\$250.00	Macadamia	RD\$275.00
Caramelo	RD\$250.00	breeze	
Snickers	RD\$265.00	Cookies and	RD\$265.00
		cream	

## Té e Infusiones

Té Matcha	RD\$75.00	
Matcha Latte	RD\$225.00	
Matcha Macadamia	RD\$295.00	
Dirty Iced Matcha Latte	RD\$300.00	
Golden Latte	RD\$200.00	
Chai Latte	RD\$265.00	
Iced Matcha Latte	RD\$225.00	
Iced Golden Latte	RD\$200.00	
Iced Chai Latte	RD\$260.00	
Maple Latte Iced + \$10	RD\$295.00	
• Coffee	•Golden RD\$50.00	•Matcha RD\$75.00

---

Té de hojas sueltas	RD\$150.00	
• Chai blanco	• Manzanilla	• Chai negro
• Lady Earl	• Peach Green	• Rosa Cherry
• Frambuesa	• Jamaica	
rooibos		

## Jugos y Refreshers

---

Lulada	RD\$225.00
Jugo de naranja	RD\$200.00
Jugo de uva y granada	RD\$200.00
Smoothie de fresa	RD\$240.00
Morir soñando ☼	RD\$200.00
Opcional: Limón, Naranja o chinola	
Grande RD\$265.00	
Jugo de chinola	RD\$200.00
Limonada frozen	RD\$250.00
Smoothie de fresa y limón	RD\$275.00

## Cuélalo en casa

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

## Sodas de la casa (16 Onz c/u)

Flor de Jamaica ☼	RD\$250.00
Blueberry Soda	RD\$250.00
Coffee Soda	RD\$250.00

## Healthy Smoothies

**Proteína** RD\$365.00  
Proteína, guineo, peanut butter, kale, espinaca, leche de almendra y chia.

**Berries** | *Antioxidante* RD\$315.00  
Fresa, blueberries, almond butter, leche de almendra, blackberries y chia.

**Balance** | *Antiinflamatorio* RD\$300.00  
Leche de almendras, piña, guineo, almond butter, maca, miel, jengibre, goji berries.

**Jugo Verde** RD\$300.00  
Piña, apio, jengibre, limón, manzana, pepino y miel.