


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
Avena	\$35	\$50
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

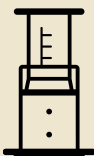
SIFON



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

Resalta la dulzura y buen balance.
\$350

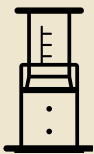
AEROPRESS



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



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

\$60

Huevo revuelto, pochadoo frito

\$60

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

- Ceba de Apio Hash Brown

🍷\$375

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

- 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 Ceba de apio

- Croissant French Toast

🍷\$425

Fresas, miel, macadamia de la finca tostada y azúcar pulverizada

- 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 y miel dando un efecto de suspiro saludable, frutas de temporada y mermelada de fresa

- Buttermilk Lemon Pancakes

\$325

Pancakes de limón con mermelada de fresa casera, miel y whipped cream

Adicionales para waffles y pancakes:			
Miel	RD\$30.00	Tocineta	RD\$60.00
Nutella	RD\$75.00	Huevo pochado o revuelto	RD\$60.00
Mantequilla de maní	RD\$45.00	Sirope de maple	RD\$90.00
Whipped Cream	RD\$50.00	Helado de macadamia	RD\$90.00

- Yogurt granola

\$275

Frutas de temporada, granola de la casa y mermelada de fresa artesanal

- Omelette

\$300

Con focaccia, decorado con puerro, incluye tres ingredientes:

• Mozzarella

• Parmesano

• Tomates

• Cebolla

• Hongos

• Tocineta

Extras:	
Jamón de Pavo Boar’s Head	\$110
Queso Suizo	\$80
Pastrami	\$60
Sólo Clara	\$50
Salmón ahumado	\$250

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, hongos y puerro

- Chocolate Cake

\$275

Slice de bizcocho con ganache de chocolate, praliné de dulce de leche y macadamia tostada

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

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

- 🍷

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

SANDWICH

- Bacon, Egg and Cheese

🍷\$400

Croissant artesanal, huevo revuelto con cheddar, mozzarella, tocineta y puerro

- Sandwich de Pastrami & Mozzarella

\$300

Foccacia 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

- It’s a Wrap

\$375

Pollo y mierl, lechuga, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de garbanzo y tomates rostizados con topping de parmesano

- Bagel de Salmón Ahumado

\$495

Cream cheese y puerro, alcaparras, tomate y cebolla para preparación al gusto

Opciones: Everything bagel o integral

OTROS

- Huevo al Horno

\$400

Casserole con huevo horneado en salsa po-modoro, salame picante y mozarrella, 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 foccacia 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

- Montadito del Bosque

🍷\$375

Pan de la casa, mix de hongos, pesto rústico de albahaca, huevo a su elección y queso ricotta trufada

- Ensalada de frutas

\$300

Granola artesanal, manzana, pera, fresas y naranja, acompañado de yogurt griego

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