

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 ☺	\$40	\$60
De la finca natural y fresca		
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, eliminando 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 infusa 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

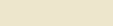


Se infusa el café con agua caliente y se filtra de un microfiltro de papel que se incorpora en uno de sus extremos.

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

MENÚ PM

PARA COMPARTIR

- Focaccia** \$200
Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo
- Croquetas Jamón Serrano** \$400
Spicy mayo, mermelada tomate y puerro
- Montadito de Chorizo** \$350
Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa
- Montadito de salmón ahumado** \$400
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre focaccia de la casa
- Burrata Pesto Serrano** \$800
Jamón serrano, mermelada de tomate, pesto de albahaca y rúcula
- Tartar de salmón** \$395
Salmón, spicy mayo con tobiko sobre casabe artesanal con sésamo
- Dip de feta y Zataar** \$415
Blend de queso feta y crema, tomate, hojas de menta, oliva y pimienta acompañado de flat bread crocante de trigo y avena
- Carpaccio de Res** \$585
Beef tenderloin, rúcula, hongos, tomates rostizados, mayo pesto de cilantro, glaze de balsámico y parmesano
- Avocado Toast** \$235
Focaccia de la casa, guacamole con ajies rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca
Adicionales:
Tocineta \$60
Huevo revuelto, pochado o frito \$60
Salmón ahumado \$250
- Huevo al horno** \$400
Casserole con huevo horneado en salsa pomodoro, salame picante y mozzarella, acompañado de slice de focaccia con mantequilla de ajo
- Croquetas de Salmón** \$495
Salmón empanizado en panko con café sobre alioli de ajo, limón y sésamo.
- Burrata caponata** \$750
Carpaccio de tomate, caponata de vegetales, macadamia, rúcula y oliva

ENSALADAS

- Chicken Pesto Salad** \$565
Pollo a la plancha con miel, tomate cherry, mozzarella, alcaparras, cebolla roja, mezclum de lechuga, limoneta, pesto de cilantro y macadamia
- Ensalada tropical** \$650
Mézclum de lechuga y rúcula, cebolla encurtida, queso feta, granada, camarones, macadamia tostada y aderezo de chinola
- Ensalada de Pavo Boar's Head y Balsámico** \$575
Lechuga, jamón de pavo Boar's Head, tomate cherry, queso parmesano, aliño de balsámico y miel, pecorino de pera, walnuts tostadas y un toque de cebolla encurtida
- Healthy Salad Bowl** \$400
Lechuga dulce, guacamole con ajies rostizados, hummus de garbanzo y tomate, queso ricotta con crocante de panko, maíz rostizado y aliño de guayaba con macadamia

Opciones:

- Quinoa
- Tipile

Adicionales:
-Salmón a la plancha \$500
-Salmón ahumado \$250
-Pollo con miel \$235

SANDWICHES, BURGERS & WRAPS

- Sandwich de Pastrami & Mozzarella** \$300
Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard
- Yaroa Calcalí** \$475
Papas mediterráneas, pollo y miel, tocino, queso mozzarella, mayonesa de pesto y cilantro
- Chicken coleslaw EW** \$375
Pan Brioche de la casa, pollo, queso cheddar, lechuga, coleslaw, bacon y aderezo de la casa
- Sandwich de Pavo Boar's Head & Mozzarella** \$380
Un clásico pero upscale sandwich en pan brioche con sésamo, tomate, lechuga y cream cheese con puerro
- Brioche con pollo y pesto de cilantro W** \$375
Sandwich en pan brioche artesanal, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayo pesto cilantro y lechuga
- Smash Burger W** \$500
Angus, cebollas caramelizadas, tocineta, queso Suizo, mayo de pepinillo, lechuga y tomate en pan brioche
- 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 mayopenso
- Bacon, Egg and Cheese W** \$400
Croissant artesanal, huevo revuelto con cheddar, mozzarella, tocineta y puerro

CARNES & PESCADOS

- The Tenderloin Steak E** \$1,450
12 oz de Filete de Res al grill, ajo y romero con homemade salsa chimichurri. Guarnición a su elección
- Chicken Parmigiana** \$575
Pomodoro casero, queso mozzarella, parmesano. Guarnición a su elección
- Pollo Shitake E** \$635
Salsa cremosa de hongos mixtos. Guarnición a su elección
- Salmón & Quinoa** \$785
Salmón a la plancha sobre ensalada de quinoa mediterránea, con alcaparras, naranja dulce y menta
- Salmón a la plancha 6oz** \$750
Incluye guarnición

GUARNICIONES

Arroz Frito	Papas Mediterráneas
Vegetales al grill	Ensalada Verde
Puré ceba de apio	Puré de yautía o batata
Gnocchi Pesto cilantro	+ \$100
Gnocchi trufado	+ \$125

KIDS

- Hamburguesa** \$420
Smash de res, cheddar y ketchup
- Mac and Cheese y pollo** \$475
Cheddar, Suizo, Mozzarella
- Crispy Rice y Pollo** \$400
Pollo salteado en miel de maple sobre arroz acompañado de ketchup y parmesano

A Con Alcohol

E Exclusivo de la sucursal

W Make it a wrap

XX Producido en Finca Monte Alegre

PASTAS & ARROCES

- Gnocchi de cilantro, salmón y macadamia** \$825
Salmón marinado con mantequilla de perejil, sobre gnocchi, pesto de cilantro de la finca y crocante de macadamia
- Gnocchi de batata** \$365
Masa a base de batata morada de la finca, mantequilla compuesta, ajo, oliva, albahaca y parmesano
Adicionales:
-Salmón a la plancha \$500
-Pollo con miel \$235
- Gnocchi de batata pomodoro** \$395
Masa artesanal a base de batata morada de la finca, salsa pomodoro, chistorra y parmesano
- Risotto de auyama** \$695
Camarones en chutney de lulo de la finca, parmesano, auyama rostizada y salvia crocante
- Linguini de Ossobuco** \$575
Ragú de ossobuco con salsa arrabiata y parmesano acompañado de slice de focaccia
- Linguini amatriciana** \$495
Tomate, tocineta, salame picante y aceituna

BAKERY & POSTRES

- Canelé** \$70
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante, centro suave, 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 y ralladura de naranja dulce
- Bizcocho de Zanahoria** \$160
Frosting de cream cheese
- Bizcocho de Guineo** \$160
Azúcar pulverizada
- Coco al horno** \$300
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón
- Cinnamon Roll** \$215
Frosting glaseado
- 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 puerro
- Chocolate Cake** \$275
Slice de bizcocho con ganache de chocolate, praliné de dulce de leche y macadamia tostada
- Waffles** \$160
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

PRECIOS EN DOP

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
---------------------	-------

Elije el sabor

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

Jugos y Refreshers

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 \$325.00

El Cerro \$435.00

Café Natural \$375.00