


## 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 <span>A</span>	\$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 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**

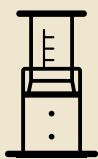
### SIFON



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

*Resalta la dulzura y buen balance.*  
**\$350**

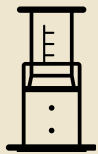
### AEROPRESS



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**

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 New

\$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 bálsamico y parmesano
- Avocado Toast

\$235

Foccacia de la casa, guacamole con ajíes 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 mozarrella, 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 E

\$750

Carpaccio de tomate, caponata de vegetales, macadamia, rúcula y oliva

ENSALADAS

- Chicken Pesto Salad W

\$565

Pollo a la plancha con miel, tomate cherry, mozzarella, alcaparras, cebolla roja, mezclum de lechuga, limoneta, pesto de cilantro y macadamia
- Ensalada tropical W

\$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 Bálsamico W

\$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 ajíes 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 E W

\$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 sándwich 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 mayopesto
- 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 <sup>6oz</sup>

\$750

Incluye guarnición

GUARNICIONES

Arroz Frito	Papas Mediterráneas
Vegetales al grill	Ensalda Verde
Puré cepa 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

🍷 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 🍷 y camarones

\$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 New

\$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 New

\$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 	\$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

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