

## 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
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, 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

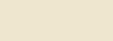


Se infusa el café con agua caliente y se filtra de un microfiltro de papel que se incorpora en uno de sus extremos.

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 \$400  
**Jamón Serrano**  
Spicy mayo, mermelada tomate y puerro
- Montadito de Chorizo \$350  
Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa
- Montadito de **smo** \$400  
**salmón ahumado**  
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 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 **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 Balsamico 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 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 **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 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  
10 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 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

**MM** Producido en Finca Monte Alegre

### PASTAS & ARROCES

- Gnocchi de **smo** 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 **smo** \$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 **smo** pomodoro \$395  
Masa artesanal a base de batata morada de la finca, salsa pomodoro, chistorra y parmesano
- Risotto de auyama **smo** 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 **smo** 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 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

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