



Menú de *temporada*

CAFÉ

Banana Iced Latte \$325

Iced latte a base de espresso, guineo, leche avena, dátil y canela

Coco Cold Brew \$300

Crema de coco, cold brew, cold foam de vainilla y un toque de coco rallado

Cold Brew Soda \$285

Soda artesanal a base de cold brew, miel de la finca, zumo de limón y menta

Cappuccino Coco \$215

Espresso, crema de coco, leche deslactosada y un toque delicado de coco rallado

SMOOTHIES & REFRESHNERS

Tropicali \$350

Refrescante y tropical smoothie a base de fresa, piña y crema de coco

Matcha Coco \$300

Matcha con agua de coco natural

Solo disponible en PUCMM y Naco

Soda de Sandía \$285

Refresco natural de la casa con garnish de limón y menta

COCTELERÍA

Mimosa Blueberry \$400

Passion Spritz \$450

Prosecco, chinola, licor 43, soda y romero

Mojito Blueberry \$385

Margarita Blueberry \$415

Precios no incluyen impuestos



Menú de *Temporada*

DESAYUNOS

Omelette Vegetariano \$400

Omelette relleno de espinaca, hongos y mozzarella acompañado de vegetales grillados y ensalada de aguacate

Quinteto de Nidos \$350

Huevos endiablados rellenos de yema cremosa a base de tocineta, tomate deshidratado, puerro, limón y sriracha cada uno coronado con topping distintivo sobre una base de papas en hilos

ENTRADAS

Croquetas de Plátano Maduro de la Finca \$300

Rellenas de ossobuco y mermelada de tomate

Wonton de Langosta \$450

Wonton frito relleno de langosta, sobre una salsa cítrica de limón con toque de picor y mayo de guayaba

Hummus de Cultivo \$395

Hummus de la finca en dos estilos, aguacate y remolacha con ensaladilla griega y crocante casabe

PLATOS FUERTES

Monte Prieto Salad \$400

Auyama rostizada en miel con mix de: Lechuga, rúcula, cilantro, perejil y menta, bañado en aliño balsámico, topping de hummus de aguacate, panko con café, queso feta y crocante quinoa

Linguini de Salmón y Tocineta \$800

Crema a base de parmesano, tocineta, ralladura de naranja y salmón

Pineapple Chicken Rice \$550

Pollo en salsa de piña asada sobre arroz frito Calcalí

Ensalada Campesina \$385

Lechuga, maíz rostizado, cebolla, ají morrón, papa, huevo hervido, queso parmesano y nuestra limonetta

Chicken Coleslaw \$425

Nuestra hamburguesa de pollo con cheddar y coleslaw, especialidad de Calcalí PUCMM

POSTRES

Macadamia de la Finca, de 3 Maneras \$375

Mantequilla de macadamia envuelta en masa filo en compañía de helado de macadamia y crocante de macadamia

Greek Yogurt Ice Cream \$450

Cremoso helado de yogurt griego y miel, mermelada artesanal de chinola y láminas crocantes de coco

No contiene azúcar

Trufas de Macadamia y Caramelo \$375

Precios no incluyen impuestos