

# MENÚ AM

L-V 6:30 am - 12:00 pm

S 7:00 am - 1:00 pm

@calcalicoffee



Nacemos de la pasión y visión de la familia Monte Alegre, productores por 5 generaciones y tostadores de café de especialidad. Este café es sembrado en las alturas y corazón de nuestra Cordillera Central en comunidades de larga tradición cafetalera como Juncalito, Las Lagunas y Cerro Prieto. Las características de la zona como sus micro climas y suelos, así mismo las variedades cultivadas y modo de procesamiento resultan en un producto local de especialidad, con calidad e identidad única.

Te invitamos a relajarte y conocer su trayecto desde la semilla hasta tu taza.

# Siembra



El café es la semilla de una fruta que se tuesta, pero cuando no se procesa Monte Alegre la convierte en una planta. Seleccionamos finamente las mejores semillas, las desarrollamos en vivero para luego sembrarlas en la finca.

### Cosecha



Mujeres y hombres de nuestras fincas recolectan a mano cada grano, cuando están en su punto óptimo de madurez, garantizando la calidad. Esto contribuye al desarrollo de las comunidades del área rural y al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes

### **Procesamiento**



El mismo día de cosecha, se inicia el procesamiento en el beneficio ya sea por uno de tres métodos: lavado, mieludo o natural, siempre aplicando buenas prácticas ambientales.

# Secado



Secamos al sol naturalmente en un promedio de 12 días, un proceso lento y uniforme, reduciendo el contenido de humedad de 50% a 12%.

# Pilado



Dejamos reposar en pergamino unos meses, así los atributos se desarrollan, ya que al remover la cascarilla es recomendable que el café verde se tueste en el menor tiempo posible.

# **Tostado**



El grado y estilo de tostado tiene un alto impacto en la taza, por eso tostamos en casa de acuerdo al perfil de cada tipo de café (finca, proceso, entre otros) para enaltecer sus aromas y sabores.

# Colado



Preparamos y servimos en el método de tu preferencia café tostado fresco para que puedas degustar lo mejor de nuestras fincas.



Los ingredientes utilizados provienen de nuestras fincas @MonteAlegreRD ubicadas en las alturas de la Cordillera Central. Se cosechan con prácticas ambientales sostenibles.

# Métodos de preparación

### 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 60o, la extracción fluye por goteo.

Resalta la dulzura y suavidad en una extracción uniforme. RD\$250.00

### **SIFON**



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

Resalta la dulzura y buen balance. RD\$325.00

### **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) RD\$250.00 (4-6 pax) RD\$375.00

### **AEROPRESS**



Se infusiona 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.

RD\$225.00

### PRENSA FRANCESA



Se infusiona 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.

RD\$150.00

### **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. **RD\$225.00** 

# **CALIENTES**

Espresso	RD\$70.00
Doppio	RD\$115.00
Colao	RD\$75.00
Americano	RD\$80.00
Macchiato	RD\$85.00
Cortadito	RD\$85.00
Flat White	RD\$110.00
Cappuccino	RD\$115.00

Doble espresso 8 oz RD\$160.00Grande 12 oz RD\$160.00

Latte

Latte Grande RD\$160.00
 Carajillo A RD\$160.00
 Chocolate RD\$155.00

RD\$115.00

RD\$225.00

**FRÍOS** 

Espresso a la roca RD\$85.00 **Cold Brew** RD\$100.00 **Nitro Cold Brew** RD\$130.00 RD\$150.00 Calcalí **Iced Latte** RD\$160.00 **Iced Chocolate** RD\$165.00 Frappuccino RD\$160.00 **Affogato** RD\$175.00 **Cold Brew Tonic** RD\$250.00 Carajillo Frío RD\$220.00 COCTELERÍA DE LA CASA 🗛 Mojito de Café RD\$200.00 Mojito de Jamaica RD\$325.00

Mimosa

· Naranja RD\$ 275.00

· Uva y granada RD\$275.00 · Jamaica RD\$295.00

**Dominicana Libre** 

· Lulo RD\$295.00

Margarita Calcalí
Margarita
RD\$395.00
Margarita
RD\$335.00
Lillet Spritz
RD\$450.00
Lillet a la Roca
RD\$300.00
Jamaica Spritz
RD\$350.00
RD\$350.00

Ginebra, matcha, limón y miel

# **MENÚ AM** L-V 6:30 am - 12:00

# **LECHES ALTERNATIVAS**

 4 a 8 oz
 12 oz

 Macadamia ⟨⟨⟨¬⟩⟩
 RD\$40.00
 RD\$60.00

 De la finca natural y fresca
 RD\$30.00
 RD\$45.00

 Almendra
 RD\$30.00
 RD\$45.00

 Descremada
 RD\$15.00
 RD\$20.00

 Sin lactosa
 RD\$15.00
 RD\$20.00

# ADICIONALES

Shot	RD\$60.00	Miel	RD\$25.00
espresso		Mantequilla	RD\$30.00
Macadamia	RD\$30.00	de Maní	
Chocolate	RD\$35.00	Whipped	RD\$20.00
Nutella	RD\$50.00	Cream	
Vainilla	RD\$35.00	Helado de	RD\$75.00
Caramelo	RD\$35.00	Macadamia	

# FRAPPÉ

Chocolate	RD\$200.00
Caramelo	RD\$200.00
Snickers	RD\$220.00
Cookies and Cream	RD\$225.00
Macadamia Breeze	RD\$230.00

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

Producido en Finca Monte Alegre

Con Alcohol

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

\*Solo disponible por temporada

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

# Té e infusiones e cáscara RD\$85.00

infusion de cascara	RD\$85.00
o pulpa ®	
Té Matcha	RD\$125.00
Matcha Latte	RD\$170.00
Matcha Macadamia	RD\$250.00
Dirty Iced	RD\$280.00
Matcha Latte	
Golden Latte	RD\$160.00
Chai Latte	RD\$200.00
Iced Matcha Latte	RD\$170.00
Iced Golden Latte	RD\$170.00
Iced Chai Latte	RD\$200.00
Maple Latte Iced + \$10	RD\$200.00
• Coffee •Golden RD\$50.00	•Matcha RD\$75.00

# Té e infusiones

de hojas sueltas

RD\$125.00

RD\$300.00

- Chai blanco
  Chai negro
  Lady Earl
- Peach GreenRosa CherryFrambuesaJamaica
- rooibos

Café Natural

# JUGOS Y REFRESHNERS

Flor de Jamaica **  ② Opcional	RD\$165.00		
Lulada **	RD\$175.00		
Jugo de naranja	RD\$140.00		
Jugo de uva y	RD\$150.00		
granada			
Smoothie de fresa	RD\$200.00		
Morir soñando 🛪	RD\$145.00		
Grande RD\$220.00			
Jugo de chinola	RD\$165.00		
Limonada frozen	RD\$200.00		
Smoothie de fresa			
y limón	RD\$215.00		
CUÉLALO EN CASA			
Monte Alegre	RD\$250.00		
El Cerro	RD\$300.00		
Pulpa de café	RD\$50.00		
0 (1)	DD #700 00		



#### Açaí Bowl RD\$395.00

Blueberries, manzana, coco rallado, mantequilla de maní, chia y granola de la casa.

### Ensalada de RD\$250.00 frutas de temporada

Acompañado de quinoa o granola de la casa.

#### Avocado Toast RD\$220.00

Foccacia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca. Adicionales:

RD\$50.00 Tocineta Huevo revuelto o pochado RD\$50.00

#### Hash Brown RD\$300.00

Papa crujiente estilo gringo, jamón Serrano, rúcula, huevo pochado con salsa holandesa de la casa, topping de bacon y parmesano.

### Cepa de Apio RD\$375.00 **Hash Brown**

Nuestro clásico Hash Brown y todos sus ingredientes, pero con la masa crujiente a base de Cepa de Apio de la finca y una salsa Holandesa trufada.

### Alegre RD\$400.00 Dominicano

Huevo a su elección, puré de yautía coco o batata (sujeto a disponibilidad), jamón de pavo Board Head, queso blanco a la plancha y cebolla encurtida.

### Croissant RD\$325.00 **French Toast**

Canela, azúcar, fresas, miel v macadamia de la finca.

#### Waffle RD\$125.00

Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior. Opciones:

•Plain

 Azúcar y canela Azúcar

# Adicionales para Waffles y Pancakes

• Tocineta RD\$50.00 • Huevo pochado RD\$50.00 o revuelto • Salsa Holandesa RD\$50.00

#### Pancakes RD\$265.00 de avena

Acompañados de una nube de clara de huevo dando un efecto de suspiro saludable, frutas de temporada, mermelada de fresa y miel de la finca.

# Buttermilk Lemon RD\$315.00 **Pancakes**

Deliciosos y esponjosos pancakes de limón, topping de whipped cream y side de mermelada de fresa.

### Yogurt granola RD\$230.00 y miel

Yogurt griego, manzana, granola de la casa y mermelada de fresa artesanal

# MENÚ AM

# **BAKERY Y POSTRES**

#### Canelé RD\$50.00

Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.

### Babka Nutella RD\$225.00 v Flor de Jamaica

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 RD\$125.00

Pan tradicional italiano, fermentado en frío durante 24 horas. Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo.

• Pan de leche RD\$50.00

 Cinnamon Roll RD\$150.00

• Bizcocho de RD\$120.00 Zanahoria

 Bizcocho de RD\$110.00 Guineo

 Coco al horno RD\$275.00

### Cheesecake RD\$275.00 Vasco

Tarta de queso "quemada" en el exterior, pero, suave y sedosa en el interior acompañada de fresas maceradas.

#### Lava Cake RD\$325.00

Volcán de dulce de leche, granola artesanal, fresas confitadas y helado. \*15 minutos de preparación.

#### Matcha Brownie RD\$125.00

Libre de gluten a base de harina de macadamia y almendra.

#### Quiche Lorraine RD\$125.00

Tarta salada rellena de huevo, tocineta, queso mozzarella, parmesano y hongos.

# **EXTRAS**

Granola RD\$65.00 RD\$150.00 Jamón Serrano Mermelada de higo RD\$50.00 Guacamole RD\$70.00 Salmón ahumado RD\$205.00 Fruta RD\$60.00 Mermelada de fresa RD\$60.00 Pastrami RD\$70.00 Hummus RD\$165.00 tomates rostizados

### **SANDWICH**

### RD\$300.00 Bacon, egg and cheese

Croissant artesanal, huevo revuelto con cheddar y tocineta.

### Sandwich de RD\$275.00 Pastrami & Mozzarella

Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard.

# Sandwich Clásico RD\$365.00 artesanal

Pan Brioche, jamón de pavo Boar's Head, queso Suizo, lechuga, tomate y cream cheese con puerro.

# Brioche con pollo RD\$325.00 y pesto de cilantro

Sandwich en pan brioche artesanal, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto de rúcula y cilantro de la finca más lechuga fresca.

### Bagel de salmón RD\$375.00 ahumado

Mise en place con cream cheese y puerro, alcaparras, tomate y cebolla para preparación al gusto.

Opciones: Everything bagel o integral.

#### Huevo al horno RD\$400.00

Casserole con huevo al horno en salsa de pizza y salame picante.

### Montadito de RD\$325.00 salmón ahumado

Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre foccacia de la casa.

### • Dip de Feta RD\$325.00 y Zataar

A base de queso feta y crema, tomate, hojas de menta, oliva y pimienta acompañado de flat bread crocante de trigo y avena.

#### Omelette RD\$275.00

Con focaccia, incluye tres ingredientes: Mozzarella Parmesano Tocineta • Cebolla

 Tomates Hongos

Pimientos

### Extras: Jamón de Pavo Boar's Head

RD\$90.00 Queso Suizo RD\$80.00 Pastrami RD\$60.00 Clara de huevo RD\$50.00

### Montadito RD\$325.00 del Bosque

Pan de la casa, mix de hongos, pesto rústico de albahaca, huevo a su elección y queso cottage trufado.