



calcalí
COFFEE ROASTERS

MENÚ AM

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

S 7:00 am - 1:00 pm

@calcalicoffee



calcalí

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.



calcalí
COFFEE ROASTERS

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

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

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

SIFON

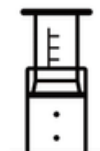


Método al vacío, con temperatura bien alta al realizar la infusión con el café y agua.

Resalta la dulzura y buen balance.

RD\$325.00

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

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\$160.00
• Grande 12 oz RD\$160.00

Latte RD\$115.00
• Latte Grande RD\$160.00

Carajillo ^A RD\$160.00
Chocolate RD\$155.00

FRÍOS

Espresso a la roca	RD\$85.00
Cold Brew	RD\$100.00
Nitro Cold Brew	RD\$130.00
Calcalí	RD\$150.00
Iced Latte	RD\$160.00
Iced Chocolate	RD\$165.00
Cappuccino Frozen	RD\$160.00
Affogato	RD\$175.00
Cold Brew Tonic	RD\$250.00
Carajillo Frío	RD\$220.00

COCTELERÍA DE LA CASA ^A

Mojito de Café	RD\$200.00
Mojito de Jamaica	RD\$325.00
Dominicana Libre	RD\$225.00
Mimosa	
• Naranja RD\$ 275.00	
• Uva y granada RD\$275.00	
• Jamaica RD\$295.00	
• Lulo RD\$295.00	
Margarita Calcalí	RD\$395.00
Margarita	RD\$335.00
Lillet Spritz	RD\$450.00
Lillet a la Roca	RD\$300.00
Jamaica Spritz	RD\$350.00
Gin Matcha	RD\$325.00

Ginebra, matcha, limón y miel

MENÚ AM

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

S 7:00 am -1:00 pm

LECHES ALTERNATIVAS

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia [☼] De la finca natural y fresca	RD\$40.00	RD\$60.00
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

^A Con Alcohol

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

*Solo disponible por temporada

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

Té e infusiones

Infusión de cáscara o pulpa [☼]	RD\$85.00
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

• Chai blanco • Manzanilla
• Chai negro • Lady Earl
• Peach Green • Rosa Cherry
• Frambuesa • Jamaica
rooibos

JUGOS Y REFRESHNERS

Flor de Jamaica [☼]	RD\$165.00
^A Opcional	
Lulada [☼]	RD\$175.00
Jugo de naranja	RD\$140.00
Jugo de uva y granada	RD\$150.00
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
Café Natural	RD\$300.00



calcalí
COFFEE ROASTERS

MENÚ AM

L-V 6:30 am - 12:00 pm
S 7:00 am - 1:00 pm

BAKERY Y POSTRES

- **Canelé** RD\$50.00
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.
- **Babka Nutella y Flor de Jamaica** RD\$225.00
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 Zanahoria** RD\$120.00
- **Bizcocho de Guineo** RD\$110.00
- **Coco al horno** RD\$275.00
- **Cheesecake Vasco** RD\$275.00
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
Jamón Serrano	RD\$150.00
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

- **Bacon, egg and cheese** RD\$300.00
Croissant artesanal, huevo revuelto con cheddar y tocineta.
- **Sandwich de Pastrami & Mozzarella** RD\$275.00
Focaccia de la casa, pepinillos y honey mustard.
- **Sandwich Clásico artesanal** RD\$365.00
Pan Brioche, jamón de pavo Boar's Head, queso Suizo, lechuga, tomate y cream cheese con puerro.
- **Brioche con pollo y pesto de cilantro** RD\$325.00
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 ahumado** RD\$375.00
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 salmón ahumado** RD\$325.00
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre foccacia de la casa.
- **Dip de Feta y Zataar** RD\$325.00
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 foccacia, incluye tres ingredientes:
• Mozzarella • Parmesano • Tocineta
• Tomates • Cebolla • Pimientos
• Hongos
- 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 del Bosque** RD\$325.00
Pan de la casa, mix de hongos, pesto rústico de albahaca, huevo a su elección y queso cottage trufado.

- **Açaí Bowl** RD\$395.00
Blueberries, manzana, coco rallado, mantequilla de maní, chia y granola de la casa.
 - **Ensalada de frutas de temporada** RD\$250.00
Acompañado de quinoa o granola de la casa.
 - **Avocado Toast** RD\$220.00
Focaccia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca.
Adicionales:
Tocineta RD\$50.00
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 Hash Brown** RD\$375.00
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 Dominicano** RD\$400.00
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 French Toast** RD\$325.00
Canela, azúcar, fresas, miel y macadamia de la finca.
 - **Waffle** RD\$125.00
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior.
Opciones:
• Plain • Canela
• Azúcar • Azúcar y canela
- Adicionales para Waffles y Pancakes**

• Miel	RD\$30.00	• Tocineta	RD\$50.00
• Nutella	RD\$70.00	• Huevo pochado o revuelto	RD\$50.00
• Mantequilla de maní	RD\$40.00	• Salsa Holandesa	RD\$50.00
• Helado de macadamia	RD\$75.00	• Rúcula	RD\$35.00
• Whipped cream	RD\$50.00	• Sirope de maple	RD\$70.00
- **Pancakes de avena** RD\$265.00
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 Pancakes** RD\$315.00
Deliciosos y esponjosos pancakes de limón, topping de whipped cream y side de mermelada de fresa.
 - **Yogurt granola y miel** RD\$230.00
Yogurt griego, manzana, granola de la casa y mermelada de fresa artesanal