

Calientes

Espresso	RD\$85.00
Doppio	RD\$150.00
Colao'	RD\$90.00
Americano	RD\$95.00
Macchiato	RD\$100.00
Cortadito	RD\$110.00
Flat White	RD\$140.00
Cappuccino	RD\$140.00
• Doble espresso 8 oz	RD\$190.00
• Grande 12 oz	RD\$190.00
Latte	RD\$140.00
• Latte Grande	RD\$190.00
Chocolate	RD\$200.00

Leches Alternativas

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia 	RD\$40.00	RD\$60.00
De la finca natural y fresca		
Almendra	RD\$30.00	RD\$45.00
Descremada	RD\$15.00	RD\$20.00
Sin lactosa	RD\$15.00	RD\$20.00
Avena	RD\$40.00	RD\$60.00

Adicionales

Shot espresso	RD\$60.00	Miel	RD\$25.00
		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	

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\$350.00

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) RD\$350.00
(4-6 pax) RD\$600.00

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.

RD\$150.00

SIFON

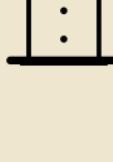


Método al vacío, con temperatura bien alta al realizar la infusión con el café y agua.

Resalta la dulzura y buen balance.

RD\$500.00

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.

RD\$300.00

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

MENÚ



AM

To-share

- Focaccia** RD\$225.00
Pan tradicional italiano, fermentado en frío durante 24 horas. Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo.

- Huevo al Horno** RD\$425.00
Casserole con huevo al horno en salsa de pizza y salame picante.

- Dip de Feta y Zataar** RD\$390.00
Base de queso feta, tomate, hojas de menta, oliva y Zaatar, acompañado de flatbread crocante.

- Montadito de Salmón Ahumado** RD\$325.00
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre focaccia de la casa.

- Alegre Dominicano** RD\$495.00
Huevo a su elección, puré de yautía coco, jamón de pavo Boar's Head, queso blanco a la plancha y cebolla encurtida.

Bakery & Postres

- Canelé** RD\$75.00
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.

- Babka Nutella** RD\$250.00
Masa brioche trenzada, rellena de nutella y chocolate, terminada con flor de Jamaica y ralladura de naranja.

- Cinnamon Roll** RD\$175.00
Rollo de canela y glaze.

- Bizcocho de Guíneo** RD\$150.00

- Coco al Horno** RD\$315.00
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón.

- Chocolate Chip & Ice Cream** RD\$365.00

- Galleta a base de cacao nibs con topping de helado de macadamia.

- Cheesecake vasko** RD\$395 NEW

Desayuno

- Avocado Toast** RD\$295.00
Foccacia de la casa, guacamole con ajies rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca.

- Adicionales:
 Tocineta RD\$85.00
 Salmón Ahumado RD\$275.00
 Huevo revuelto o pochado RD\$85.00

- Hash Brown** RD\$395.00
Papa crujiente estilo americano, jamón Serrano rúcula, huevo pochado con salsa holandesa de la casa, topping de bacon y parmesano.

- Cepa de Apio Hash Brown** RD\$425.00
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.

- Waffle** RD\$150.00
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior.

- Opciones:
 •Plain •Canela •Azúcar •Azúcar y canela

- Pancakes de avena** RD\$325.00
Acompañados de frutas de temporada, mermelada y miel de la finca.

Adicionales para Waffles y Pancakes

- | | | |
|-------------|-----------|---------------|
| • Miel | • Nutella | • Mantequilla |
| • Helado de | • Whipped | de maní |
| macadamia | cream | • Huevo |
| • Tocineta | • Salmón | pochado o |
| • Sirope | Ahumado | revuelto |
| de maple | | |

- Yogurt granola** RD\$250.00
Acompañado con fruta de temporada, granola de la casa y mermelada de fresa artesanal.

- Açaí Bowl** RD\$425.00
Blueberries, manzana, coco rallado, mantequilla de maní, chia y granola de la casa.

- Omelette** RD\$395.00
Con focaccia, incluye tres ingredientes:
 • Mozzarella • Parmesano • Tomates
 • Cebolla • Pimientos • Tocineta

- Matcha Pancake** RD\$375.00
Pancakes con te matcha, yogurt griego, fresas y miel de la finca.

- Steak & Eggs** RD\$890.00
Papas, carne de res braseada en café, salsa holandesa trufada y huevo pochado.

Sandwiches, Burgers & Wraps

- Sandwich de Pastrami & Mozzarella** RD\$375.00

Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard.

- Brioche con Pollo y Pesto de Cilantro** RD\$450.00

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

- Bacon, egg and cheese** RD\$400.00

Croissant artesanal, huevo revuelto con queso cheddar y tocineta.

- Bagel de salmón ahumado** RD\$450.00

Tabla con cream cheese y puerro, alcaparras, tomate y cebolla para preparacion al gusto.

- Focaccia Serrano** RD\$580.00

Jamón serrano, mayonesa de pimiento piquillo y rucula.

- Short Rib & Coffee Sandwich** RD\$675.00

Sandwich en pan brioche, short rib braaseado en café, pepinillos, queso cheddar y mayonesa de pesto de cilantro.

- It's a wrap** RD\$375.00

Pollo, lechuga, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de pimiento piquillo y topping de parmesano.

- El Clásico** RD\$450.00

Pan Brioche con sésamo de la casa, jamón de pavo Boar's Head, queso Mozzarella, lechuga, tomate y cream cheese de puerro.

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

***Solo disponible por temporada**

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

XXX Producido en Finca Monte Alegre

FRÍOS

Espresso a la roca	RD\$125.00
Cold Brew	RD\$150.00
Nitro Cold Brew	RD\$200.00
Calcalí	RD\$200.00
Iced Latte	RD\$200.00
Iced Chocolate	RD\$215.00
Capuccino Frozen	RD\$200.00
Affogato	RD\$210.00
Cold Brew Tonic	RD\$300.00
Carajillo Frío	RD\$250.00

Frappé

Chocolate	RD\$250.00	Macadamia	RD\$275.00
Caramelo	RD\$250.00	breeze	
Snickers	RD\$265.00	Cookies and cream	RD\$265.00

Té e Infusiones

Té Matcha	RD\$75.00
Matcha Latte	RD\$225.00
Matcha Macadamia	RD\$295.00
Dirty Iced Matcha Latte	RD\$300.00
Golden Latte	RD\$200.00
Chai Latte	RD\$265.00
Iced Matcha Latte	RD\$225.00
Iced Golden Latte	RD\$200.00
Iced Chai Latte	RD\$260.00
Maple Latte Iced + \$10	RD\$295.00

• Coffee •Golden RD\$50.00 •Matcha RD\$75.00

Té de hojas sueltas RD\$150.00

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

Jugos y Refreshners

Lulada	RD\$225.00
Jugo de naranja	RD\$200.00
Jugo de uva y granada	RD\$200.00
Smoothie de fresa	RD\$240.00
Morir soñando ☀	RD\$200.00

Opcional: Limón, Naranja o chinola

Grande RD\$265.00

Jugo de chinola	RD\$200.00
Limonada frozen	RD\$250.00
Smoothie de fresa y limón	RD\$275.00

Smoothie de fresa y limón	RD\$275.00
---------------------------	------------

Cuéllalo en casa

Monte Alegre	RD\$325.00
El Cerro	RD\$435.00
Café Natural	RD\$375.00

Sodas de la casa (16 Onz c/u)

Flor de Jamaica ☀	RD\$250.00
Blueberry Soda	RD\$250.00
Coffee Soda	RD\$250.00

Healthy Smoothies

Proteína	RD\$365.00
Proteína, guineo, peanut butter, kale, espinaca, leche de almendra y chia.	

Berries Antioxidante	RD\$315.00
Fresa, blueberries, almond butter, leche de almendra, blackberries y chia.	

Balance Antiinflamatorio	RD\$300.00
Leche de almendras, piña, guineo, almond butter, maca, miel, jengibre, goji berries.	

Jugo Verde	RD\$300.00
Piña, apio, jengibre, limón, manzana, pepino y miel.	