

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  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
Avena	RD\$40.00	RD\$60.00

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	

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, eliminado 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 infundona 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

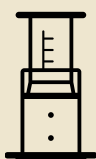
SIFON



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

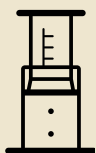
AEROPRESS



Se infundona 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



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 foccacia 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 Guineo

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 ajíes 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.
- Ceba de Apio Hash Brown

RD\$425.00

Nuestro clásico Hash Brown y todos sus ingredientes, pero con la masa crujiente a base de Ceba 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

• Helado de macadamia

• Tocineta

• Sirope de maple

• Nutella

• Whipped cream

• Salmón Ahumado

• Mantequilla de maní

• Huevo pochado o revuelto
- Yogurt granola

RD\$250.00

Acompañado con fruta de temporada, granola de la casa y mermelada de fresa artesanal.
- Açai 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 pimienta piquillo y rucula.
- Short Rib & Coffee Sandwich

RD\$675.00

Sandwich en pan brioche, short rib braseado 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 pimienta 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

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

Cuélalo 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.