


## Calientes

Espresso	\$70
Doppio	\$120
Colao´	\$80
Americano	\$80
Macchiato	\$90
Cortadito	\$90
Flat White	\$120
Cappuccino	\$125
• Doble espresso 8 oz	\$170
• Grande 12 oz	\$170
Latte	\$125
• Latte Grande	\$170
Carajillo <b>A</b>	\$170
Chocolate	\$175

## Leches Alternativas

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia  <small>De la finca natural y fresca</small>	\$40	\$60
Almendra	\$30	\$45
Descremada	\$15	\$20
Sin lactosa	\$15	\$20

## Adicionales

Shot espresso	\$60	Sirope Maple	\$70
Sirope de Macadamia	\$50	Miel	\$30
Chocolate	\$40	Mantequilla de Maní	\$30
Nutella	\$60	Whipped Cream	\$20
Vainilla	\$40	Helado de	\$90
Caramelo	\$40	Macadamia	

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

*Resalta la dulzura y suavidad en una extracción uniforme.*  
**\$300**

#### 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) \$300  
(4-6 pax) \$500

#### PRENSA FRANCESA



Se infundiona 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.  
**\$150**

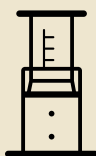
#### SIFON



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

*Resalta la dulzura y buen balance.*  
**\$350**

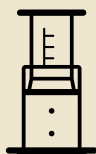
#### AEROPRESS



Se infundiona 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.  
**\$250**

#### 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.  
**\$250**

## MENÚ PM

### PARA COMPARTIR

- **Focaccia** \$200  
Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo
- **Croquetas Jamón Serrano** \$400  
Spicy mayo, mermelada tomate y puerro
- **Montadito de Chorizo** \$350  
Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa
- **Montadito de salmón ahumado** \$400  
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre focaccia de la casa
- **Burrata Pesto Serrano** \$800  
Jamón serrano, mermelada de tomate, pesto de albahaca y rúcula
- **Tartar de salmón** New \$395  
Salmón, spicy mayo con tobiko sobre casabe artesanal con sésamo
- **Dip de feta y Zataar** \$415  
Blend de queso feta y crema, tomate, hojas de menta, oliva y pimienta acompañado de flat bread crocante de trigo y avena
- **Carpaccio de Res** \$585  
Beef tenderloin, rúcula, hongos, tomates rostizados, mayo pesto de cilantro, glaze de balsámico y parmesano
- **Avocado Toast** \$235  
Focaccia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca  
Adicionales:  
Tocineta \$60  
Huevo revuelto, pochado o frito \$60  
Salmón ahumado \$250
- **Huevo al horno** \$400  
Casserole con huevo horneado en salsa pomodoro, salame picante y mozzarella, acompañado de slice de focaccia con mantequilla de ajo
- **Croquetas de Salmón** \$495  
Salmón empanizado en panko con café sobre alioli de ajo, limón y sésamo.
- **Burrata caponata** E \$750  
Carpaccio de tomate, caponata de vegetales, macadamia, rúcula y oliva

### ENSALADAS

- **Chicken Pesto Salad** W \$565  
Pollo a la plancha con miel, tomate cherry, mozzarella, alcaparras, cebolla roja, mezcla de lechuga, limoneta, pesto de cilantro y macadamia
- **Ensalada tropical** W \$650  
Mézcum de lechuga y rúcula, cebolla encurtida, queso feta, granada, camarones, macadamia tostada y aderezo de chinola
- **Ensalada de Pavo Boar's Head y Balsámico** W \$575  
Lechuga, jamón de pavo Boar's Head, tomate cherry, queso parmesano, aliño de balsámico y miel, pecorino de pera, walnuts tostadas y un toque de cebolla encurtida
- **Healthy Salad Bowl** \$400  
Lechuga dulce, guacamole con ajíes rostizados, hummus de garbanzo y tomate, queso ricotta con crocante de panko, maíz rostizado y aliño de guayaba con macadamia

#### Opciones:

- **Quinoa**
- **Tipile**

Adicionales:  
-Salmón a la plancha \$500  
-Salmón ahumado \$250  
-Pollo con miel \$235

### SANDWICHES, BURGERS & WRAPS

- **Sandwich de Pastrami & Mozzarella** \$300  
Focaccia de la casa, pepinillos y honey mustard
- **Yaroa Calcalí** \$475  
Papas mediterráneas, pollo y miel, tocino, queso mozzarella, mayonesa de pesto y cilantro
- **Chicken coleslaw** E W \$375  
Pan Brioche de la casa, pollo, queso cheddar, lechuga, coleslaw, bacon y aderezo de la casa
- **Sandwich de Pavo Boar's Head & Mozzarella** \$380  
Un clásico pero upscale sándwich en pan brioche con sésamo, tomate, lechuga y cream cheese con puerro
- **Brioche con pollo y pesto de cilantro** W \$375  
Sandwich en pan brioche artesanal, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayo pesto cilantro y lechuga
- **Smash Burger** W \$500  
Angus, cebollas caramelizadas, tocineta, queso Suizo, mayo de pepinillo, lechuga y tomate en pan brioche
- **It's a wrap** \$375  
Pollo y miel, lechuga dulce, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de garbanzo y tomates rostizados con parmesano y mayopesto
- **Bacon, Egg and Cheese** W \$400  
Croissant artesanal, huevo revuelto con cheddar, mozzarella, tocineta y puerro

### CARNES & PESCADOS

- **The Tenderloin Steak** E \$1,450  
12 oz de Filete de Res al grill, ajo y romero con homemade salsa chimichurri. Guarnición a su elección
- **Chicken Parmigiana** \$575  
Pomodoro casero, queso mozzarella, parmesano. Guarnición a su elección
- **Pollo Shitake** E \$635  
Salsa cremosa de hongos mixtos. Guarnición a su elección
- **Salmón & Quinoa** \$785  
Salmón a la plancha sobre ensalada de quinoa mediterránea, con alcaparras, naranja dulce y menta
- **Salmón a la plancha** 6oz \$750  
Incluye guarnición

#### GUARNICIONES

Arroz Frito	Papas Mediterráneas
Vegetales al grill	Ensalda Verde
Puré cepa de apio	Puré de yautía o batata
Gnocchi Pesto cilantro	+\$100
Gnocchi trufado	+\$125

### KIDS

- **Hamburguesa** \$420  
Smash de res, cheddar y ketchup
- **Mac and Cheese y pollo** \$475  
Cheddar, Suizo, Mozzarella
- **Crispy Rice y Pollo** \$400  
Pollo salteado en miel de maple sobre arroz acompañado de ketchup y parmesano

A Con Alcohol

E Exclusivo de la sucursal

W Make it a wrap

 **Producido en Finca Monte Alegre**

### PASTAS & ARROCES

- **Gnocchi de cilantro, salmón y macadamia** W \$825  
Salmón marinado con mantequilla de perejil, sobre gnocchi, pesto de cilantro de la finca y crocante de macadamia
- **Gnocchi de batata** W \$365  
Masa a base de batata morada de la finca, mantequilla compuesta, ajo, oliva, albahaca y parmesano  
Adicionales:  
-Salmón a la plancha \$500  
-Pollo con miel \$235
- **Gnocchi de batata pomodoro** W \$395  
Masa artesanal a base de batata morada de la finca, salsa pomodoro, chistorra y parmesano
- **Risotto de auyama y camarones** W \$695  
Camarones en chutney de lulo de la finca, parmesano, auyama rostizada y salvia crocante
- **Linguini de Ossobuco** \$575  
Ragú de ossobuco con salsa arrabiata y parmesano acompañado de slice de focaccia
- **Linguini amatriciana** New \$495  
Tomate, tocineta, salame picante y aceituna

### BAKERY & POSTRES

- **Canelé** \$70  
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante, centro suave, azúcar pulverizada
- **Babka Nutella y Flor de Jamaica** W \$300  
Masa brioche trenzada rellena de nutella y chocolate blanco, topping de syrup de flor de Jamaica y ralladura de naranja dulce
- **Bizcocho de Zanahoria** \$160  
Frosting de cream cheese
- **Bizcocho de Guineo** \$160  
Azúcar pulverizada
- **Coco al horno** \$300  
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón
- **Cinnamon Roll** \$215  
Frosting glaseado
- **Cheesecake Vasco** \$365  
Tarta de queso "quemada" en el exterior, pero suave y sedosa en el interior acompañada de fresas confitadas
- **Lava Cake** \$350  
Volcán de dulce de leche, granola artesanal, fresas confitadas y helado de macadamia  
\*20 minutos de preparación
- **Matcha Brownie** \$150  
Libre de gluten a base de harina de macadamia y almendra
- **Quiche** \$175  
Tarta salada rellena de huevo, tocineta, queso mozzarella, parmesano y puerro
- **Chocolate Cake** New \$275  
Slice de bizcocho con ganache de chocolate, praliné de dulce de leche y macadamia tostada
- **Waffles** \$160  
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS**

**PRECIOS EN DOP**

## Frías

Espresso a la roca	\$90
Cold Brew	\$120
Nitro Cold Brew	\$150
Calcalí	\$170
Iced Latte	\$170
Iced Chocolate	\$175
Cappuccino Frozen	\$165
Affogato	\$175
Cold Brew Tonic	\$350
Carajillo Frío <sup>A</sup>	\$260

## Frappés

Chocolate	\$225	Macadamia Breeze	\$250
Caramelo	\$225	Cookies and cream	\$235
Snickers	\$230		

## Té e Infusiones

Té Matcha	\$140
Matcha Latte	\$180
Matcha Macadamia	\$285
Opcional: Frío o caliente	
Dirty Iced Matcha Latte	\$285
Golden Latte	\$175
Chai Latte	\$230
Iced Matcha Latte	\$185
Iced Golden Latte	\$170
Iced Chai Latte	\$235

---

## Té de hojas sueltas

\$150

Elige el sabor

- Chai blanco
- Rosa Cherry
- Manzanilla
- Lady Earl
- Peach Green
- Jamaica
- Frambuesa rooibos
- Chai Negro
- Golden

---

## Jugos y Refreshners

Lulada <sup>☼</sup>	\$175
Jugo de naranja	\$150
Jugo de uva y granada	\$165
Smoothie de fresa	\$200
Morir soñando	\$160
Opcional: Limón, Naranja o chinola	
Grande \$230	
Jugo de chinola	\$165
Limonada frozen	\$200
Smoothie de fresa y limón	\$220
Limonada frozen con menta	\$220
Fresa y leche	\$220

Sí desea una bebida sin azúcar informar

---

## Sodas de la casa

	12 oz	16 oz
Flor de Jamaica <sup>☼</sup>	\$165	\$235
Opcional: <sup>A</sup>		
Blueberry Soda	\$165	\$235
Coffee Soda	\$165	\$235

---

## Paquetes de café para llevar

Monte Alegre	\$250
El Cerro	\$300
Café Natural	\$300

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