


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  <small>De la finca natural y fresca</small>	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	

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

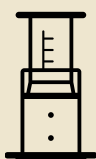
SIFON



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

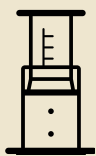
AEROPRESS



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

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\$390.00
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre foccacia de la casa.

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.
- Tiramisú Experience** RD\$1,295.00
Dulce experiencia a la mesa, con galletas de champagne, licor de café, espuma de queso mascarpone y chocolate 90% cacao.
(Sirve 3-4 personas)
- Chocolate Chip & Ice Cream** RD\$365.00
Galleta a base de cacao nibs con topping de helado de macadamia.

Desayuno

- Avocado Toast** RD\$295.00
Focaccia 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.
- Cepa 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 • Nutella • Mantequilla de maní
• Helado de macadamia • Whipped cream • Huevo pochado o revuelto
• Tocineta • Salmón Ahumado
• Sirope de maple
- Yogurt granola y miel** RD\$250.00
Acompañado con fruta de temporada, granola de la casa y miel de la finca.
- 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
Focaccia 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 braseado en café, pepinillos, queso cheddar y mayonesa de pesto de cilantro.
- Sandwich De Mortadela** RD\$495.00
Fina focaccia al romero, mortadela con aceitunas, burrata, aderezo de hierbas y ajo.
- It's a wrap** RD\$350.00
Pollo, lechuga, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de pimiento piquillo.

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\$215.00	Caramelo	RD\$215.00
Snickers	RD\$230.00	Macadamia	RD\$230.00
Cookies and Cream	RD\$225.00	Breeze	

Té e Infusiones

Té Matcha	RD\$175.00	
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 Refreshers

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\$250.00

Cuélalo en casa

Monte Alegre	RD\$250.00
El Cerro	RD\$300.00
Café Natural	RD\$300.00

Sodas de la casa

Flor de Jamaica ☼	RD\$200.00
Blueberry Soda	RD\$200.00
Coffee Soda	RD\$200.00

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 RD\$300.00
Anti-inflamatorio 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.