



calcalí
COFFEE ROASTERS

MENÚ PM

L-S 12:00 pm. - 12:00 am.
Cocina cierra 11:00 p.m.

D 12:00 pm - 10:00 pm
Cocina cierra 9:00 p.m.

[@calcalicoffee](#)

[@calcaliwine](#)

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 **RD\$160.00**
Chocolate **RD\$165.00**

FRÍOS

Espresso a la roca	RD\$85.00
Cold Brew	RD\$100.00
Nitro Cold Brew	RD\$130.00
Calcalí	RD\$165.00
Iced Latte	RD\$160.00
Iced Chocolate	RD\$175.00
Cappuccino Frozen	RD\$160.00
Affogato	RD\$175.00
Cold Brew Tonic	RD\$275.00
Carajillo Frío	RD\$220.00

COCTELERÍA DE LA CASA **A**

Mojito de Café	RD\$200.00
Mojito de Jamaica	RD\$335.00
Dominicana Libre	RD\$225.00
Mimosa	
• Naranja	• Jamaica
• Uva y granada	• Lulo
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 Tanqueray, matcha, limón y miel	
Mezcali de Amor	RD\$450.00
Mezcal, jamaica, licor 43 y limón	
Aperol Spritz	RD\$375.00

MENÚ PM

L-S 12:00 pm - 12:00 am
Cocina hasta las 11:00 p.m.
D 12:00 pm - 10:00 pm
Cocina hasta las 9:30 p.m.

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\$215.00
Caramelo	RD\$215.00
Snickers	RD\$230.00
Cookies and Cream	RD\$235.00
Macadamia Breeze	RD\$245.00

SODAS DE LA CASA

Flor de Jamaica ☞	RD\$165.00
• Opcional	
Blueberry Soda	RD\$165.00
Coffee Soda	RD\$150.00

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\$150.00
Matcha Latte	RD\$175.00
Matcha Macadamia	RD\$275.00
Dirty Iced	RD\$280.00
Matcha Latte	
Golden Latte	RD\$160.00
Chai Latte	RD\$225.00
Iced Matcha Latte	RD\$185.00
Iced Golden Latte	RD\$170.00
Iced Chai Latte	RD\$225.00
Maple Latte Iced + \$10	RD\$200.00

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

Té e infusiones

de hojas sueltas	RD\$150.00
• Chai blanco	• Manzanilla
• Chai negro	• Lady Earl
• Peach Green	• Rosa Cherry
• Frambuesa	• Jamaica
rooibos	

JUGOS Y REFRESHNERS

Lulada ☞	RD\$175.00
Jugo de naranja	RD\$150.00
Jugo de uva y granada	RD\$165.00
Smoothie de fresa	RD\$200.00
Morir soñando ☞	RD\$165.00
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

PARA COMPARTIR

• Avocado Toast RD\$245.00

Focaccia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca.

Adicionales:

- Tocineta RD\$70.00
- Huevo pochado RD\$70.00

• Focaccia RD\$150.00

Pan tradicional italiano, fermentado en frío durante 24 horas. Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo.

• Croquetas RD\$425.00

Jamón Serrano

Spicy mayo, mermelada de tomate y puerro.

• Montadito de RD\$285.00

Chorizo

Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa.

• Gyozas de RD\$400.00

Camarón

Rellenas de camarones, vegetales, jengibre y soya en salsa de hoisin, brandy y naranja con rabanitos y ajonjolí.

• Camembert RD\$450.00

Caramelizado en mermelada de higo, macadamia, hinojo, aove de cilantro y flatbread.

• Burrata Pesto y RD\$695.00

Serrano

Jamón serrano, confitura de tomate, pesto de albahaca y rúcula.

• Dip de Feta y RD\$375.00

Zataar

A base de queso feta y crema, tomate, hojas de menta, oliva y pimienta acompañado de flat bread crocante de trigo y avena.

• Carpaccio de Res RD\$550.00

Beef tenderloin, rúcula, hongos, tomates rostizado, mayo pesto de cilantro, baby capers, glaze de bálsamo y pecorino de pera.

• Tartar de Salmón RD\$595.00

Aliño de jengibre y aceite de sésamo, chimichurri de macadamia acitronado, mousse de aguacate, acompañado de casabe.

• Chorizo y Dátiles RD\$400.00

Rollos envueltos en tocineta, salsa de tomates frescos, acompañado de focaccia

• Queso Feta RD\$395.00

Asado

Sobre cremoso de pimiento ahumado, cherry confitado y aove de tomillo. Acompañado de flat bread.

• Tabla Italiana RD\$1,100.00

Queso parmesano, manchego semi curado, pecorino pera, queso cabra, manchego curado.

KIDS

• Hamburguesa RD\$415.00

Smash de res, cheddar y ketchup.

• Crispy Rice RD\$380.00

Pollo salteado en miel de maple y parmesano sobre arroz blanco.

• Mac and Cheese RD\$475.00

y Pollo

Cheddar, suizo y mozzarella con pollo.

SANDWICHES, BURGERS & WRAPS

• Sandwich de RD\$295.00

Pastrami & Mozzarella

Focaccia de la casa, pepinillos y honey mustard.

• Brioche con Pollo RD\$350.00

y Pesto de Cilantro

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.

Opcional: Ordenar en masa wrap

• Smash Burger RD\$525.00

Brioche, pattie de top round, cebolla caramelizada y bacon, mayo pepinillo, lechuga y tomate.

• Wrap de Pastrami RD\$375.00

Pastrami asado, mozzarella, lechuga dulce, cherry, panko crocante, alioli de hoisin y orégano.

• It's a wrap RD\$300.00

Pechuga pollo, lechuga dulce, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de garbanzo y tomates rostizados

ENSALADAS

• Ensalada Tropical RD\$535.00

Mézcum de lechuga y rúcula, ayama rostizada, cebolla encurtida, queso feta, granada, camarones y aderezo de chinola.

Salad Bowl RD\$375.00

Lechuga dulce, guacamole con ajíes rostizados, hummus de garbanzo y guayaba, queso ricotta con crocante de Panko, maíz rostizado y aliño de macadamia con tomates rotizados.

Adicionales:

- Salmón a la plancha RD\$495.00
- Salmón ahumado RD\$250.00
- Pollo a la plancha y miel RD\$215.00

• Apple Salad RD\$485.00

Mix de lechugas y rúcula, dressing cítrico, nuez nogal, dátiles, pecorino, manzana confitada en mirim y canela.

PASTAS & RISOTTOS

•Risotto de Auyama RD\$695.00

y Camarones

Camarones en chutney de lulo de la finca, parmesano, ayama rostizada y salvia crocante.

•Agli e Olio RD\$680.00

de Camarones

Spagetti, ajo, sal, pimienta, parmesano, panko crocante, albahaca.

•Pasta Pesto RD\$495.00

Alla Genovese

Pecorino di pera, yema de huevo y ajo crocante.

•Beef Penne RD\$695.00

Rigate

Flap Meat, en salsa cremosa con toque de mirim, y pesto de pistacho.

•Risotto de RD\$595.00

Remolacha

Queso de cabra, pistacho y rúcula.

CARNES

• Rib Eye 14 oz * RD\$2,150.00

Con toques de sal ahumada y mantequilla café Paris.

• Costillas de RD\$2,275.00

Cordero

Laqueadas en BBQ de la casa, ajonjolí, y puerro (contiene maní)

• Flap Meat RD\$1,575.00

Certified Angus

En jus de res y toques de oporto.

PESCAS

• Salmón en Gnocchi de Cilantro

y Macadamia

RD\$725.00

• Chillo al Sartén RD\$825.00

Mantequilla compuesta, cremoso de coliflor, espinaca salteada y rúcula.

• Salmón Glaseado RD\$785.00

En salsa miso acompañado de puré de cepa de apio.

GUARNICIONES

- Papas mediterráneas
- Ensalada gourmet
- Puré de cepa de apio
- Arroz frito
- Gnocchi al pesto de cilantro
- Gnocchi trufado

BAKERY & POSTRES

• Canelé RD\$75.00

Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.

• Babka Nutella RD\$250.00

Flor de Jamaica

Masa brioche trenzada rellena de nutella y chocolate blanco, topping de syrup de flor de Jamaica de la finca y ralladura de naranja dulce.

• Bizcocho de RD\$150.00

Guineo

• Cinnamon Roll RD\$175.00

• Coco al Horno RD\$315.00

Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón.

• Tiramisú RD\$350.00

A base de bizcochos de soletilla, crema de mascarpone, café Monte Alegre, cacao 100% y amaretto de almendras.

• Castella Cake RD\$325.00

de Naranja

Suspiro flameado, sirope de naranja, crumble de granola y manzana, helado de macadamia.

• Waffle RD\$150.00

Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior.

Opciones:

- Plain
- Azúcar
- Canela
- Azúcar y canela

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

*Solo disponible por temporada

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS