



calcalí  
COFFEE ROASTERS

## MENÚ PM

L-V 12:00 pm. - 9:30 pm.  
Cocina cierra 8:45 p.m.

S 12:00 am - 6:00 pm  
Cocina cierra 5:00 p.m.

[@calcalicoffee](#)



calalí

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.

## 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.

## 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.

## 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.

## 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%.

## 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 hace 7 días con la intención de mantener su frescura, para que puedas degustar lo mejor de nuestras fincas.



calcalí  
COFFEE ROASTERS

## 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 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

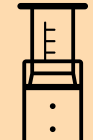


Método al vacío, con temperatura bien alta al realizar la infusión con el café y agua.

*Resalta la dulzura y buen balance.*

**RD\$325.00**

#### AEROPRESS

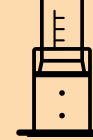


Se infundona el café con agua caliente y se filtra de un microfiltro de papel que se incorpora en uno de sus extremos.

Cuerpo medio y retrogusto prolongado.

**RD\$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
- Chocolate RD\$35.00

Latte	RD\$115.00
• Latte Grande RD\$160.00	
Carajillo <b>A</b>	RD\$160.00
Chocolate	RD\$165.00

### FRÍOS

Espresso a la roca	RD\$90.00
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\$350.00
Carajillo Frío <b>A</b>	RD\$220.00

### COCTELERÍA DE LA CASA **A**

Mojito de Café	RD\$250.00
Mojito Clásico	RD\$250.00
Mojito de Jamaica	RD\$335.00
Gin Matcha <b>A</b>	RD\$325.00
Dominicana Libre	RD\$225.00
Mezcalí del amor	RD\$495.00
Campari Spritz	RD\$395.00
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
Aperol Spritz	RD\$375.00

### MENÚ AM

L-V 12:00 pm - 9:30 pm  
S 12:00 pm - 6:00 pm

### LECHES ALTERNATIVAS

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia <b>A</b> 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 espresso	RD\$60.00	Sirope maple	RD\$70.00
Sirope de Macadamia	RD\$40.00	Mantequilla de Maní	RD\$30.00
Chocolate	RD\$35.00	Whipped Cream	RD\$20.00
Nutella	RD\$50.00		
Vainilla	RD\$35.00	Helado de Macadamia	RD\$75.00
Caramelo	RD\$35.00		
Miel	RD\$25.00		

### FRAPPÉ

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

### SODAS DE LA CASA

Flor de Jamaica <b>A</b>	RD\$165.00
Soda <b>A</b> Opcional	
Blueberry Soda	RD\$165.00
Coffee Soda	RD\$150.00

### TÉ E INFUSIONES

Té Matcha	RD\$125.00
Matcha Latte	RD\$175.00
Matcha Macadamia	RD\$275.00

Opcional: Frío o caliente

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

Té de hojas sueltas RD\$125.00

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

### JUGOS Y REFRESHNERS

Lulada <b>A</b>	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 <b>A</b>	RD\$145.00
Opcional: Limón, naranja o chinola.	
Grande RD\$220.00	
Jugo de chinola	RD\$165.00
Limonada frozen	RD\$200.00
Smoothie de fresa y limón	RD\$215.00
Limonada frozen con menta	RD\$225.00
Fresa y leche	RD\$265.00
Sí desea una bebida sin azúcar informar	

### CUÉLALO EN CASA

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



## PARA COMPARTIR

• **Foccacia RD\$125.00**  
Pan tradicional italiano, fermentado en frío durante 24 horas. Cortado en cuadros con toque parmesano y tomillo.

Opcionales: Salsa de pizza RD\$135.00

• **Croquetas RD\$395.00**  
**Jamón Serrano**  
Spicy mayo, mermelada de tomate y puerro.

• **Montadito de RD\$265.00**  
**chorizo**  
Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa.

• **Montadito de RD\$325.00**  
**salmón ahumado**  
Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre focaccia de la casa.

• **Camembert RD\$415.00**  
**gratinado**  
Queso caramelizado con mermelada de tomate, trozos de pera combinado con frutos secos.

• **Burrata Pesto RD\$695.00**  
**Serrano**  
Jamón serrano, confitura de tomate, pesto de albahaca y rúcula.

• **Tartar de salmón RD\$395.00**  
Salmón, spicy mayo y tobiko sobre casabe artesanal con sésamo.

• **Dip de feta y RD\$350.00**  
**Zataar**  
A base de queso feta y crema, tomate, hojas de menta, oliva y pimienta acompañado de flat bread crocante de trigo y avena.

• **Mousse de RD\$325.00**  
**Avocado & Quinoa**  
Mousse de aguacate, quinoa, tomates cherry, pepino, queso feta, garbanzos crispy y vinagreta de limón y mostaza.

• **Beef Carpaccio RD\$525.00**  
Beef tenderloin, rúcula, hongos, tomates rostizado, mayo pesto de cilantro, baby capers, glaze de bálsamo y pecorino de pera.

• **Avocado Toast RD\$220.00**  
Foccacia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca.

Adicionales:

- Tocineta RD\$50.00
- Huevo pochado RD\$50.00

• **Huevo al horno RD\$400.00**  
Casserole con huevo al horno en salsa de pizza y salame picante.

### EXTRAS

Mermelada de tomate	RD\$75.00	Mermelada de fresa	RD\$60.00
Guacamole	RD\$75.00	Pastrami	RD\$80.00
Hummus de tomates rostizados y garanzos	RD\$165.00	Salmón extra ahumado	RD\$215.00

### ENSALADAS

• **Ensalada tropical RD\$535.00**  
Mézclum de lechuga y rúcula,cebolla encurtida, queso feta, granada, camarones y aderezo de chinola.

• **Chicken Pesto RD\$535.00**  
**Salad**  
Pollo a la plancha con miel con tomate, mozzarella, alcaparras, cebolla roja, mezclum de lechuga, limoneta, pesto de cilantro y macadamia.

Si sufre de alguna alergia, favor informar-

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

Producido en Finca Monte Alegre

Con Alcohol

## SANDWICHES, BURGERS & WRAPS

• **Pastrami & RD\$275.00**  
**Mozzarella**  
Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard.

• **Yaroa Calcalí RD\$395.00**  
Papas mediterraneas, pollo y miel, tocino, queso mozzarella, mayonesa de pesto y cilantro.

• **Chicken coleslaw RD\$365.00**  
Pan Brioche de la casa, pollo, queso cheddar, lechuga, coleslaw, bacon y aderezo de la casa.

• **Clásico RD\$365.00**  
Pan Brioche de la casa, jamón de pavo Boar's Head, queso Suizo y lechuga, combinado con cream cheese de puerro.

• **Brioche con pollo RD\$325.00**  
**y pesto de cilantro**  
Sandwich en pan brioche artesanal, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto de rúcula y cilantro más lechuga fresca.  
Opcional: Masa de Wrap

• **Smash Burger RD\$500.00**  
Pattie de Top Round, cebollas caramelizadas, tocineta, queso Suizo, mayo de pepinillo y tomate en pan brioche.

• **It's a wrap RD\$300.00**  
Pechuga pollo, lechuga dulce, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de garbanzo y tomates rostizados.

## CARNES & PESCADOS

• **The Tenderloin RD\$1,295.00**  
**Steak**  
12 oz de Filete de Res al grill, ajo y romero, papas mediterráneas trufadas y parmesano. Homemade salsa chimichurri.

• **Chicken RD\$575.00**  
**Parmigiana**  
Pomodoro casero, queso mozzarella, parmesano. Guarnición a su elección.

• **Pollo Shitake RD\$625.00**  
Salsa cremosa de hongos mixtos. Guarnición a su elección.

• **Salmón a la plancha 6oz RD\$800.00**

### GUARNICIONES

Arroz Frito	Papas Mediterráneas
Tagliatelle Aglio e Olio	Vegetales al grill
Puré cepa de apio	Ensalda Verde
Guarnición extra	
Gnocci trufado plain RD\$100.00	

### ENSALADAS

• **Burrata Salad RD\$650.00**  
**Caponata**  
Con carpaccio de tomate, caponata de vegetales, crispy de macadamia de la finca y baby rúcula biológica.

• **Ensalada de jamón RD\$435.00**  
**de pavo, pecorino y balsámico**  
Lechuga, jamón de pavo Boar's Head, tomate cherry, queso parmesano, aliño de balsámico y miel de abeja, pecorino de pera, walnuts tostadas y un toque de cebolla encurtida.

• **Healthy 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.

Adicionales:

- Salmón a la plancha RD\$475.00
- Salmón ahumado RD\$205.00
- Pollo a la plancha RD\$220.00

\*Solo disponible por temporada  
PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

## PASTAS & RISOTTOS

• **Gnocchi de RD\$750.00**  
**cilantro, salmón y macadamia**  
Salmón marinado con mantequilla de eneldo, sobre masa de pasta artesanal, pesto de cilantro de la finca con rúcula y crocante de macadamia.

• **Gnocchi de batata RD\$335.00**  
Masa a base de batata morada de la finca. Mantequilla compuesta, ajo y oliva.

Adicionales:

- Salmón a la plancha RD\$475.00
- Pollo a la plancha RD\$220.00

• **Gnocchi de batata RD\$395.00**  
**pomodoro**  
Masa artesanal a base de batata morada de la finca, salsa de tomate pomodoro, chistorra y parmesano.

• **Risotto de auyama RD\$625.00**  
**y camarones**

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

• **Tagliatelle de RD\$465.00**  
**Ossobuco**  
Ragú de ossobuco y tomates sobre tagliatelle artesanal en salsa arrabiata.

## BAKERY & POSTRES

• **Canelé RD\$50.00**  
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.

• **Babka Nutella y 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\$120.00**  
**Zanahoria**

• **Bizcocho de RD\$110.00**  
**Guineo**  
(Lleva azúcar pulverizada)

• **Coco al horno RD\$275.00**  
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón.

• **Cheesecake Vasco RD\$295.00**  
Tarta de queso "quemada" en el exterior, pero suave y sedosa en el interior acompañada de fresas maceradas.

• **Lava Cake RD\$325.00**  
Volcán de dulce de leche, granola artesanal, fresas confitadas y helado de macadamia. \*15 minutos de preparación.

• **Matcha Brownie RD\$125.00**  
Libre de gluten a base de harina de macadamia y almendra.

• **Quiche Lorraine RD\$125.00**  
Tarta salada rellena de huevo, tocineta, queso mozzarella y parmesano.

• **Waffles RD\$125.00**  
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior.  
Opciones:

### KIDS

• **Hamburguesa RD\$415.00**  
Smash de res, cheddar y ketchup.

• **Crispy Rice y Pollo RD\$380.00**  
Pollo salteado en miel de maple y parmesano sobre arroz blanco.

• **Mac and RD\$475.00**  
**Cheese y Pollo**  
Cheddar, suizo y mozzarella con pollo.