


## 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**

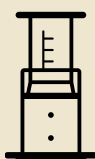
### SIFON



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**

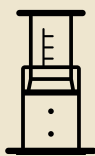
### AEROPRESS



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 Zataar, 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.

## 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 Cepa 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 preparación 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

## Té e Infusiones

Infusión de cáscara o pulpa ☼	RD\$85.00
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 • Jamaica	
rooibos	

---

## 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
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
Pulpa de café	RD\$50.00
Café Natural	RD\$300.00

## Frappé

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

## Sodas de la casa

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

## 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
Frappuccino	RD\$200.00
Affogato	RD\$210.00
Cold Brew Tonic	RD\$300.00
Carajillo Frío	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 | 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