


## 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**

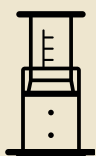
### AEROPRESS



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**

## MENÚ



## PM

### Para compartir

- **Crudo De Atún, Pepino, Cilantro y Stracciatella** RD\$600.00  
Atún fresco con pepino, jalapeño, cilantro y burrata.

- **Avocado Toast** RD\$295.00  
Foccacia de la casa, guacamole con ajíes rostizados, rúcula, tomates cherry y toque de cebolla blanca.

#### Adicionales:

- Tocineta RD\$95.00
- Salmón ahumado RD\$275.00
- Huevo pochado o revuelto RD\$95.00

- **Foccacia** RD\$225.00  
Pan tradicional italiano, fermentado en frío durante 24 horas. Cortado en cuadros con toque de parmesano y tomillo.

- **Croquetas Jamón Serrano** RD\$425.00  
Spicy mayo, mermelada de guayaba y puerro.

- **Montadito de Chorizo** RD\$285.00  
Mermelada de guayaba y tomillo fresco sobre focaccia tostada.

- **Dip de Feta y Zataar** RD\$375.00  
Base de queso feta, tomate, hojas de menta, oliva y zataar, acompañado de flatbread crocante.

- **Hummus de Piquillo y Casabe** RD\$395.00  
Tradicional hummus de garbanzo, con pimientos piquillos, acompañados de casabe.

- **Burrata, Papaya, Jamón Serrano** RD\$550  
Lechoza, burrata, jamón serrano, rúcula y hierbas.

- **Causa Dominicana** RD\$595  
Versión dominicana del clásico peruano, con salmón, cepa de apio y jalapeño.

### Ensaladas

- **Salad Bowl** RD\$495.00  
Hojas hidropónicas, guacamole, hummus de garbanzo y pimiento, quinoa, queso ricotta con crocante de Panko, y maíz rostizado.

#### Adicionales:

- Salmón a la plancha RD\$495.00
- Salmón ahumado RD\$275.00
- Pollo a la plancha RD\$255.00

- **Calcalí Cesar Salad** RD\$750.00  
Lechuga romana, pollo a la plancha, parmesano, panko, pistacho y aderezo César.

- **Ensalada de Prosciutto y Tzatziki** RD\$620.00  
Lechuga romana, tzatziki, jamón serrano, quinoa, tomate cherry.

- **Greek Salad y Pimiento Asado** RD\$550.00  
Hojas hidropónicas, queso feta marinado, olivas kalamata, emulsión de pimiento, cebolla roja y pepino.

### Sandwiches, Burgers & Wraps

- **Sándwich de Pastrami & Mozzarella** RD\$375.00  
Foccacia de la casa, pepinillos y honey mustard.

- **Brioche con Pollo y Pesto de Cilantro** RD\$450.00  
Sándwich en pan brioche, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto de cilantro y lechuga.

Opcional: Ordenar en masa wrap

- **Smash Burger** RD\$595.00  
Brioche, pattie de top round, cebolla caramelizada y bacon, mayo pepinillo, lechuga y tomate.

- **It's a Wrap** RD\$425.00  
Pollo, lechuga dulce, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de pimiento piquillo.

- **Focaccia Serrano** RD\$580.00  
Jamón serrano, mayonesa de pimiento piquillo y rúcula.

- **Short Rib & Coffee Sandwich** RD\$675.00  
Sándwich en pan brioche, short rib braseado en café, pepinillos, queso cheddar y mayonesa de pesto de cilantro.

- **Sándwich de Mortadela** RD\$495.00  
Fina focaccia al romero, mortadela con aceitunas, burrata, aderezo de hierbas y ajo.

### Carnes & Pescados

- **Costillas de Res Braseada en Café** RD\$2,150.00  
Short rib braseado en café por 12 horas.

- **Tomahawk de Cerdo y Puré de Cepa de Apio** RD\$1,350.00  
Costillas de cerdo grillada, con gremolata Calcalí, puré de cepa e hierbas frescas.

- **Chicken Parmigiana** RD\$625.00  
Pollo en pomodoro, gratinado con queso.

- **Salmón en Gnocchi Pesto de Cilantro y Macadamia** RD\$725.00  
Salmón grillado, gnocchi en pesto de cilantro.

- **Chillo y Brócoli Thai** RD\$1,390.00  
Chillo a la plancha, acompañado de brócoli thai.

### Acompañamientos

- Brócoli Thai RD\$295.00
- Puré de Cepa RD\$125.00
- Ensalada Verde RD\$165.00
- Gnocchi de cilantro RD\$310.00
- Papas provenzal RD\$135.00

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

\*Solo disponible por temporada

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

☞ Producido en Finca Monte Alegre

### 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.

### Pastas & Arroz

- **Pasta Gamberi E Arancia** RD\$680.00  
Pasta larga en beurre blanc de naranja y camarones grillados.

- **Penne Short Rib Ragú** RD\$895.00  
Pasta corta en pomodoro y res braseado, parmesano y albahaca fresca.

- **Fried Rice** RD\$390.00  
Arroz salteado con brócoli, zanahoria, puerro y notas agrídulces

#### Adicionales:

- Queso feta RD\$95.00
- Pollo RD\$255
- Short rib RD\$295.00
- Huevo RD\$95.00
- Camarones RD\$195.00

### Bakery

- **Canelé** RD\$75.00  
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.

- **Babka Nutella y Flor de Jamaica** RD\$250.00  
Masa brioche trenzada rellena de nutella y chocolate, terminada con flor de Jamaica y ralladura de naranja.

- **Bizcocho de Guineo** RD\$150.00

- **Cinnamon Roll** RD\$175.00  
Rollo de canela con glaze

- **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)

- **Waffle** RD\$150.00  
Masa belga clásica, ligera y crujiente en el exterior, suave en el interior.

#### Opciones:

- Plain •Canela •Azúcar •Azúcar y canela

- **Chocolate Chips & Ice Cream** RD\$365.00

Galleta a base de cacao nibs con topping de helado de macadamia.

## 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	Macadamia	RD\$230.00
Caramelo	RD\$215.00	breeze	
Snickers	RD\$230.00	Cookies and	RD\$225.00
		cream	

## 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	• 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
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.