


Calientes

Espresso	\$70
Doppio	\$115
Colao´	\$75
Americano	\$80
Macchiato	\$85
Cortadito	\$85
Flat White	\$110
Cappuccino	\$115
· Doble espresso 8 oz	\$160
· Grande 12 oz	\$160
Latte	\$115
· Latte Grande	\$160
Chocolate	\$165

Leches Alternativas

	4 a 8 oz	12 oz
Macadamia  De la finca natural y fresca	\$40	\$60
Almendra	\$30	\$45
Descremada	\$15	\$20
Sin lactosa	\$15	\$20

Adicionales

Shot	\$60	Miel	\$25
espresso		Mantequilla	\$30
Macadamia	\$30	de Maní	
Chocolate	\$35	Whipped	\$20
Nutella	\$50	Cream	
Vainilla	\$40	Helado de	\$75
Caramelo	\$35	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.
\$250

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) \$250
(4-6 pax) \$375

PRENSA FRANCESA



Se infundiona 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.
\$150

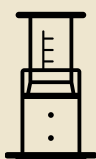
SIFON



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

Resalta la dulzura y buen balance.
\$325

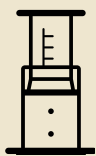
AEROPRESS



Se infundiona 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.
\$225

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.
\$225

MENÚ

Para compartir

- **Avocado Toast**  **\$220**
Focaccia de la casa, guacamole con ají rostizado, rúcula, tomates cherry y plumillas de cebolla blanca
- **Adicionales**
 - Tocineta
 - Huevos a elección
 - Salmón ahumado
- **Focaccia** **\$200**
Cortada en cuadros con toque de parmesano y tomillo
- **Croquetas Jamón Serrano**  **\$425**
Spicy mayo, mermelada de guayaba y puerro
- **Croquetas de Berenjena**   **\$400**
Berenjena rostizada rellena de queso provolone acompañado de salsa pomodoro
- **Montadito de Salmón**   **\$400**
Ahumado
Ricotta, miel de la finca, crocante de panko y café sobre la focaccia de la casa
- **Montadito de Chorizo** **\$325**
Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia de la casa
- **Croquetas de Ossobuco** **\$400**
Sobre mayo de la casa

Todos los platos son servidos con los ingredientes más frescos y de mayor calidad




* Solo disponible por temporada

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo


PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS




Pastas & Arroz

- **Spaghetti Ossobuco**  **\$485**
Ragú de ossobuco y tomates sobre pasta larga, parmesano y albahaca fresca
- **Bowl Dominicano**  **\$365**
Arroz, plátano maduro, huevo frito, pico de gallo, aguacate y nuestro ossobuco
- **Gnocchi de Cilantro, Salmón y Macadamia**  **\$800**
Salmón a la plancha acompañado de gnocchis de papa en pesto de cilantro

Carnes








- **Rib Eye 14 oz** **\$2,150**
Con toques de sal ahumada y mantequilla de café Paris, incluye guarnición
- **Filete de Cerdo**  **\$625**
Incluye guarnición
- **Palomitas de pollo** **\$250**
Pechuga de pollo cortado en cubitos fritos acompañados de papas fritas
- **Guarniciones incluidas**
 - Papas mediterráneas
 - Ensalada verde
 - Vegetales al Grill
 - Puré de Yautía
 - Gnocchi Pesto de Cilantro
 - Papas Fritas
 - Arroz con Cilantro


Pescas

- **Salmón a la plancha** **\$800**
6oz incluye guarnición
- **Salmón y Quinoa**  **\$785**
Filete de salmón con ensalada de quinoa mediterránea: Tomates cherry, menta, alcaparras, limoneta y gajos de naranja dulce

Ensaladas

- **Calcalí Cesar Salad**  **\$500**
Lechuga romana, pollo a la plancha, parmesano, panko y aderezo César de la casa
- **Salad Bowl**  **\$450**
Lechuga, guacamole, hummus de garbanzo y guayaba, queso ricotta con crocante de panko, maíz rostizado y aliño de macadamia
- **Adicionales**
 - Salmón a la plancha
 - Pollo a la plancha
- **Chicken Pesto Salad** **\$535**
Pollo al grill con tomate, mozzarella, alcaparras, cebolla encurtida, mezcla de lechuga, limoneta, pesto de cilantro y macadamia

-  Vegetarian
-  Gluten Free
-  Vegan
-  Con Alcohol
-  Exclusivo de la sucursal
-  Spicy
-  Make it wrap

 **Producido en Finca Monte Alegre**

PM

Sandwiches, Burgers & Wraps

- **Bacon, Egg and Cheese**   **\$400**
Croissant, huevo revuelto, cheddar, mozzarella, tocineta y chives
 - **Sandwich de Jamón y Mozzarella**   **\$300**
Un clásico pero upscale ham & cheese sándwich en pan brioche y topping de sésamo, con tomate, lechuga y cream cheese con puerro
 - **Sandwich de Pastrami & Mozzarella**  **\$315**
Focaccia, pepinillos y honey mustard
 - **Brioche con Pollo y Pesto de Cilantro**    **\$335**
Pan Brioche, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto y lechuga
 - **Brioche de Salmón Ahumado**   **\$475**
Mise en place con salmón ahumado, cream cheese y puerro, alcaparras, tomates y cebolla para preparar al gusto
 - **It's a Wrap** **\$335**
Pollo, lechuga, tomate, mayo pesto, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de garbanzo y tomates rostizados
 - **Smash burger**  **\$400**
Brioche artesanal, carne smash, cebolla caramelizada, tocino, mayo pepinillo, lechuga y tomate. Incluye papas fritas
 - **Yaroa Calcalí**   **\$400**
Papas mediterráneas, pollo y miel, tocineta, mozzarella, mayopesto y cilantro
- ### Bakery & Postres
- **Canelé**  **\$70**
Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave
 - **Bizcocho de Zanahoria**  **\$150**
Frosting de cream cheese
 - **Coco al Horno**    **\$325**
Dulce de coco horneado, con helado de macadamia, lascas de coco y ralladura de limón
 - **Mini Muffin Chocolate**  **\$100**
 - **Croissant**  **\$125**

FRÍOS

Espresso a la roca	\$90
Cold Brew	\$100
Calcalí	\$165
Iced Latte	\$160
Iced Chocolate	\$175
Cappuccino Frozen	\$165
Affogato	\$175
Carajillo Frío	\$220

Frappé

Chocolate	\$215	Macadamia	\$250
Caramelo	\$215	breeze	
Snickers	\$230	Cookies and	\$225
		cream	

Té e Infusiones

Té Matcha	\$135
Matcha Latte	\$185
Matcha Macadamia	\$275
Dirty Iced Matcha Latte	\$280
Golden Latte	\$160
Chai Latte	\$250
Iced Matcha Latte	\$195
Iced Golden Latte	\$225
Iced Chai Latte	\$260

Té de hojas sueltas	\$150	
• Chai blanco	• Manzanilla	• Chai negro
• Lady Earl	• Peach Green	• Rosa Cherry
• Frambuesa	• Jamaica	
rooibos		

Jugos y Refreshners

Jugo de naranja	\$150
Jugo de limón	\$200
Smoothie de fresa	\$200
Morir soñando ☼	\$165
Opcional: Limón, Naranja o chinola	
Grande RD\$265.00	
Jugo de chinola	\$165
Limonada frozen	\$215
Smoothie de fresa y limón	\$225

Cuélalo en casa

Monte Alegre	\$325
El Cerro	\$435
Café Natural	\$375

Healthy Smoothies

Berries Antioxidante	\$325
Fresa, blueberries, matequilla de almendra natural, leche de almendra, blackberries y chía	
Balance Anti-inflamatorio	\$300
Leche de almendras, piña, guineo, matequilla de almendra natural, maca, jengibre y goji berries	
Jugo Verde Detox	\$300
Pepino, piña, manzana verde, apio, limón, jengibre y miel	

Sodas de la casa (16 Onz c/u)

Flor de Jamaica ☼	\$250
Blueberry Soda	\$250
Coffee Soda	\$225