


## 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**

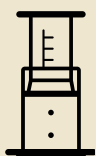
### AEROPRESS



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**

## Para compartir

- **Dip de Feta y Zataar** RD\$395.00

Base de queso feta, tomate, hojas de menta, oliva y Zataar, acompañado de flatbread crocante.

- **Montadito de salmón ahumado** RD\$385.00

Ricotta, miel de abeja de la finca, crocante de panko y café sobre focaccia de la casa

- **Focaccia** RD\$200.00

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

- **Montadito de Chorizo y Guayaba** RD\$300.00

Mermelada de guayaba y tomillo sobre focaccia

- **Hummus de Habichuelas Negras** RD\$375.00

Acompañado de bastoncitos de zanahoria y apio.

- **Montadito de Salmón Asiático** RD\$450.00

Tartar de salmón, guillín chili, miel, jengibre y limón sobre masa de yautía crocante.

- **Sopa de Habichuela Blanca** RD\$325.00

Con chorizo, auyama de la finca y pechuga de pollo.

- **Tartar de Res** RD\$400.00

Huevo curado, mermelada de tomate, guillín chilli, macadamia y sésamo.

- **Crema de Zucchini y Granada** RD\$350.00

Cebolla y zucchini rostizado con topping de granada.

- **Ensalada de granos** RD\$325.00

Habichuelas negras y blancas, garbanzos, maíz dulce, con aliño cítrico y topping de fritos maduros.

- **Croquetas de Berenjena** RD\$400.00

Berenjena rostizada rellena de queso provolone acompañado de salsa pomodoro.

- **Croquetas de Jamón Serrano** RD\$435.00

Spicy mayo, mermelada de guayaba y puerro.

## Ensaladas

- **Calcalí Cesar Salad** RD\$750.00

Lechuga romana, pollo a la plancha, parmesano, panko, macadamia y aderezo césar.

- **Salad Bowl Quinoa** RD\$495.00

Hojas hidropónicas, guacamole, hummus de habichuela negra, queso ricotta con crocante de panko, maíz rostizado.

### Adicionales

Salmón a la plancha	\$ 495.00
Salmón ahumado	\$ 275.00
Camarones	\$ 295.00
Pollo a la plancha	\$ 260.00

- **Ensalada de Pavo, Parmesano y Balsámico** RD\$525.00

Lechuga, jamón de Pavo Boar's head, tomate cherry, parmesano, aliño de balsámico y miel, nueces tostados y cebolla encurtida.

- **Pesto Chicken Salad** RD\$550.00

Lechuga, jamón de Pavo Boar's head, tomate cherry, parmesano, aliño de balsámico y miel, walnuts tostados y cebolla encurtida.

## Pastas & Arroz

- **Agli E Olio De Camarones** RD\$725.00

Pasta larga con ajo, sal, pimienta, parmesano, panko crocante y albahaca.

- **Gnocchi De Batata Artesanal** RD\$400.00

Masa fresca a base de batata de la finca, mantequilla compuesta, parmesano, albahaca, ajo y oliva.

- **Linguinni Ossobuco** RD\$595.00

Ragú de ossobuco y tomates sobre pasta larga, parmesano y albahaca fresca.

- **Pasta Bar**

### Bases:

• Linguini • Zucchini • Gnocchi de Batata de la finca • Penne

### Salsas:

Amatriciana	\$ 485.00
Pesto Cilantro	\$ 450.00
Crema Trufada	\$ 475.00
Vegetariana	\$ 400.00

- **Dominican Bowl** RD\$400.00

Platano maduro, huevo frito, pico de callo y aguacate.

- **Fried Rice Calcalí** RD\$390.00

Arroz salteado con zanahoria, zucchini, puerro, plátano maduro, notas asiáticas, sésamo y aceite pescado.

### Agrega al Fried Rice, Bowl Dominicano o pasta estás proteínas:

Salmón a la plancha	\$ 495.00
Salmón ahumado	\$ 275.00
Camarones	\$ 295.00
Pollo a la plancha	\$ 260.00
Huevo	\$ 70.00
Tenderloin	\$ 295.00

## Carnes & Pescados

- **Costillas de Cordero** RD\$2,350.00

Costilla de cordero a la plancha y hierbas frescas.

- **Chicken Parmigiana** RD\$625.00

Pollo en pomodoro, gratinado con queso.

- **Flap Meat Certified Angus** RD\$1,650.00

- **Salmón Plancha** RD\$730.00

## Guarniciones

- Papas Mediterráneas
- Puré Yautía
- Puré Batata
- Puré Ceba
- Ensalada Verde

- **Salmón en Gnocchi Pesto de Cilantro y Macadamia** RD\$750.00

Salmón grillado, gnocchi en pesto de cilantro.

- **Salmón y Quinoa** RD\$785.00

Salmon a la plancha y ensalada mediterranea de quinoa.

- **Yaroa Calcalí** RD\$495.00

Papas mediterráneas, pollo y miel, tocineta, mozzarella, mayopesto y cilantro.

## Sandwiches, Burgers & Wraps

- **Sandwich de Pastrami & Mozzarella** RD\$295.00

Focaccia de la casa, pepinillos y honey mustard.

- **Brioche con Pollo y Pesto de Cilantro** RD\$350.00

Sandwich en pan brioche, pollo a la plancha con miel, mozzarella, tocineta, mayonesa de pesto de cilantro y lechuga.

- **Bacon, egg and cheese** RD\$395.00

Croissant artesanal, huevo revuelto con queso cheddar y tocineta.

- **Bagel de salmón ahumado** RD\$385.00

Tabla con cream cheese y puerro, alcaparras, tomate y cebolla para preparacion al gusto.

- **Breakfast Sandwich** RD\$595.00

Preparado en pan brioche con huevo frito, pastrami, salame picante, queso suizo, rúcula, lechuga y tocineta.

- **Sandwich de Pavo Boar's Head & Suizo** RD\$395.00

Un clásico pero upscale sandwich en pan brioche con tomate, lechuga y cream cheese con puerro.

- **Smash Burger** RD\$525.00

Pattie de angus, cebollas caramelizadas, tocineta, queso Suizo, mayo de pepinillo y tomate en pan brioche.

- **Its's a Wrap** RD\$350.00

Pollo, lechuga, tomate, cebolla encurtida, blend de quesos, hummus de habichuela negra.

## Bakery & Postres

- **Canelé** RD\$80.00

Mini pastel tradicional francés con corteza crocante y centro suave.

- **Babka Nutella** RD\$275.00

Masa brioche trenzada, rellena de nutella y chocolate, terminada con flor de Jamaica y ralladura de naranja.

- **Cinnamon Roll** RD\$200.00

Rollo de canela y glaze.

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

Con azúcar pulverizada.

- **Coco al Horno** RD\$350.00

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

- **Chocolate Cake** RD\$325.00

Slice de bizcocho de chocolate.

- **Pan de leche** RD\$75.00

- **Bizcocho Zanahoria** RD\$175.00

Frosting de cream cheese.

Si sufre de alguna alergia, favor informarlo.

**\*Solo disponible por temporada**

**PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS**

 **Producido en Finca Monte Alegre**

## MENÚ



## PM

## 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

---

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

**Berries | Antioxidante** RD\$315.00  
Fresa, blueberries, almond butter, leche de almendra, blackberries y chia.

**Jugo Verde** RD\$300.00  
Piña, apio, jengibre, limón, manzana, pepino y miel.