



Calipso

TAPEO

DATILES RELLENOS DE CHISTORRA

Ricos dátiles rellenos de chistorra envueltos en tocineta y ahumados con canela. \$14

CROQUETAS DE MORCILLA

Bolitas de morcilla y salsa bechamel sobre una salsa de frijoles blancos y cremoso alioli de ajo rostizado (4). \$16

PIONONO WON TONS

Rollitos de carne molida (4), queso y plátano maduro envuelto en crujiente masa de won ton, coronados con salsa de guayaba y bourbon. \$16

LANGOSTINOS

Langostinos salteados sobre crema de tomates y alcaparras (4). \$23

PAPAS A LA DIABLA

Papas salteadas con salsa picante sobre una cama de yogur con pimienta y paprika. \$12

BOQUERONES EN ACEITE DE OLIVA

Boquerones en aceite y limón sobre salsa tatemada acompañados de pan tostado (4). \$12

ALCAPURRIAS HERENCIA (5)

Alcapurrias de carne acompañadas de la salsa de la casa. \$12

ENTRANTES

SWEET BELLY

Pork belly acompañado de miel picante y
papas flameadas. \$22
Bonshaker- Zinfandel

CALIPSEÑO

Tierno churrasco con ensaladilla de
temporada y chimichurri de pimiento
rostizado. \$39
Septima - Malbec -48

PECHUGA A LA ALTURA

Pechuga de pollo con salsa de alubias,
cubierta tostada y ensaladilla de
temporada. \$25
Santiago Ruiz- Albariño-35

TORREJAS DE BERENJENA

Berenjenas empanadas sobre salsa
bechamel y salsa pesto.\$18
Canalla - Rosado-\$25

CABRO E' MONTE

Fricasé de cabrito con papas, picadillo de
cebolla con cilantro y arroz blanco. \$18
Ligth my fijare- Garnacha-\$25

POLLO JENDÍO

Fricasé de pollo al vino blanco y cerveza,
acompañado de papas, arroz blanco y
picadillo fresco de tomate, piquillos y
cebolla. \$16
Nabal- Rosado-\$36

ENTRANTES

CHICHARRONCILLOS DE POLLO

Chicharrones de pollo acompañado de la guarnición de su predilección. \$17

Bottega - Brut -35

CARNE FRITA

Carne frita salteada con cebolla, cilantro y ajos confitados, acompañada de la guarnición de gsu predilección. \$18

Nine hats - Merlot - 30

ARROZ A CABALLO

Arroz salteado con especias frescas, tiernas tiritas de churrasco y yema de huevo curado. \$28

NineHats - Syrah - 48

Especialidad del Chef

FILETE DE LUBINA

Tierno filete de lubina sobre cremosa salsa de ajo confitado y limón, coronado con espinaca, ensaladilla de tomate y cebollas crocantes. \$29

Marietta - Albariño - 25

CABRO E' MONTE

Fricasé de cabrito con papas, picadillo de cebolla con cilantro y arroz blanco. \$18

Ligth my fijare- Garnacha-\$25

FILETE A LA PIMIENTA

Filete Mignon sazonado con una combinación de pimienta blanca roja y negra cocinado por dos horas en Sous vide. Se sirve término Medium acompaña de papás a la crema.\$47

Mero al Rocoto

Filete de mero al al katsobushi, coronado con salsa de ajo y pimienta rostizado . \$32

Dominio del pidio - Albillo- -90

GUARNICIÓN

Arroz y habichuelas
Arroz mamposteo
Papas salteadas
Papas fritas o trufadas
Tostones

CHIQUITINES

Tiritas de filete de pechuga con
arroz blanco y habichuelas

Filetes de pechuga empanado con
papas fritas

Tiritas de churrasco (5oz) con
papas salteadas

ENDÚLZATE LA VIDA

Cobbler de papaya con helado de
vainilla, servido caliente y tostadito.

\$14

Dulce panetela de guayaba
espolvoreada con azúcar, salsa de
guayaba y bourbon.

\$12



Cocteles

Emperador

UN NEGRONI NACIDO DEL CORAZÓN DE CAYEY

"EN LO ALTO DE LA MONTAÑA, DONDE LA BRUMA DESPIERTA
LOS SENTIDOS Y LA TIERRA SUSURRA HISTORIAS, CRECE UNA
FLOR ROJA, MAJESTUOSA Y FIRME ENTRE LA LLUVIA Y EL SOL:
EL BASTÓN DEL EMPERADOR.

VODKA INFUSIONADO CON BASTÓN DEL EMPERADOR, TEQUILA
DE COCO, VERMOUTH DULCE, SYRUP DE GUAYABA Y ESPUMA
DE COCO Y VINO.

\$13





ENTRE LAS MONTAÑAS DE PUERTO RICO NACE CALIPSO, UN COKTEL QUE RINDE HOMENAJE AL ALMA TROPICAL Y PROFUNDA DE LA ISLA. DULCE COMO LA GUAYABA MADURA, INTENSO COMO EL CACAO PUERTORRIQUEÑO Y FRESCO COMO LA BRISA DEL MONTE. ES UN TRIBUTO LÍQUIDO AL RITMO LENTO, A LA TIERRA FÉRTIL Y A LA MAGIA EFÍMERA DEL CARIBE EN LAS ALTURAS.

VODKA, SIROPE DE GUAYABA ARTESANAL, LICOR DE CAFÉ, JUGO DE LIMÓN, PIZCA DE SAL

#11

Calipso

EN LOS CIELOS DE CAVEY, SOBRE LAS LOMAS Y VALLES, VUELAN LAS ALAS DE UNA NUEVA INTERPRETACIÓN. ALA DE MONTE ES UN TRIBUTO AL CLÁSICO AVIATION, PERO CON RAÍCES SEMBRADAS EN TIERRA FÉRTIL BORICUA. SUSTITUIMOS LA VIOLETA POR LA FRESCURA VEGETAL DEL PEPINO Y DEJAMOS QUE EL AIRE LIMPIO DE LA MONTAÑA INSPIRE SU PERFIL BRILLANTE, LIGERO Y ELEGANTE.

COMO UN VUELO FRESCO QUE ATRAVIESA LA NIEBLA MATUTINA, ESTE COCTEL OFRECE UNA COMBINACIÓN QUE HONRA LO CLÁSICO, PERO CAMINA POR LOS SENDEROS DEL CAMPO. UNA COPA PARA LEVANTAR EL VUELO EN CUALQUIER ATARDECER CAVEYANO.

GINEBRA, LICOR MARASCHINO, CORDIAL DE PEPINO, JUGO DE LIMÓN Y UN TQUE SALINO.

\$12

A la de monte





Iájome lindo

ESTE COCTEL ES UN TRIBUTO LÍQUIDO A LAS TIERRAS ALTAS, UN VIAJE SENSORIAL QUE UNE EL DULCE AHUMADO DEL PIMIENTO ROSTIZADO CON LA FRESCURA VIBRANTE DE LA PIÑA RECÍEN PENSADA. CADA TRAGO ES COMO UNA BRISA FRESCA QUE BAJA POR LOS VALLES, CON LA EFERVESCENCIA LIGERA Y CÍTRICA DE UNA SODA DE JENGIBRE ARTESANAL QUE SUAVIZA Y DESPIERTA LOS SENTIDOS.

"IAJOME LINDO" HABLA DEL ORGULLO DE NUESTRO CAMPO, LA SENCILLEZ ELEVADA Y LA BELLEZA NATURAL DE NUESTRA TIERRA PUERTORRIQUEÑA, PORQUE, COMO BIEN DICE SU NOMBRE, NO HAY MONTE MÁS LINDO QUE IAJOME.

TEQUILA BLANCO, JUGO DE PIÑA, SIROPE DE PIMIENTO ROSTIZADO, LIMÓN FRESCO, SODA DE JENGIBRE ARTESANAL.

\$13

Bajo el jobo

UN TRAGO SURGE DONDE NACE DONDE NACE EL FRUTO

EN EL CORAZÓN DE CAYEY, HAY UN ÁRBOL DE JOBOS QUE HA VISTO PASAR COSECHAS, AGUACEROS, CONVERSACIONES LARGAS Y SOBREMESAS DE CAMPO. ESE ÁRBOL, QUE CRECE JUNTO AL RESTAURANTE, NO SOLO DA SOMBRA — DA IDENTIDAD.

"BAJO EL JOBO" ES UN COCTEL QUE NACE LITERALMENTE DE LA FINCA. EL JOBO, RECOLECTADO A MANO DEL ÁRBOL DEL PATIO, SE TRANSFORMA EN UN SHRUB CASERO QUE MARCA LA BASE DEL TRAGO. LA ACIDEZ FRUTAL DEL JOBO Y EL TAMARINDO SE BALANCEA CON EL DULZOR DELICADO DEL LICOR DE FLOR DE SAÚCO, MIENTRAS QUE EL RON AÑEJO APORTA ESTRUCTURA Y HERENCIA CARIBEÑA. EL AIRE DE CAFÉ EN EL TOPE RINDE HOMENAJE A LAS MAÑANAS CAMPESINAS, CUANDO EL AROMA DEL CAFÉ LLENA LA BRISA ANTES DE QUE EL SOL LEVANTE.

RON AÑEJO PUERTORRIQUEÑO, SHRUB CASERO DE JOBO, JUGO DE TAMARINDO, LICOR DE FLOR DE SAÚCO Y LIMÓN FRESCO.

\$14





Boca brava

BOCA BRAVA ES PARA QUIEN NO LE TEME AL SABOR. UN COCTEL DIRECTO, HERBAL, PICANTE Y HONESTO, COMO UNA CARCAJADA ENTRE PANAS QUE NO SE FILTRA. AQUÍ EL WHISKEY TRAE EL CARÁCTER; EL CILANTRO, SU FRESCURA PUNZANTE; LOS BITTERS, SU BASE AMARGA; Y EL PIQUE... BUENO, EL PIQUE ES ESE CALOR INESPERADO QUE TE HACE SONREIR Y DECIR "DIABLO, QUÉ BUENO ESTÁ ESTO".

NO ES UN TRAGO SUAVE, ES UN TRAGO SABROSO. TIENE FLOW, TIENE FUEGO, TIENE VERDE. ES PARA QUIEN SE ATREVE. PARA QUIEN TIENE LA LENGUA SUELTA Y EL PALADAR CURIOSO.

WHISKEY BOURBON, SIROPE PICANTE DE CILANTRO FRESCO Y ANGOSTURA BITTERS.

\$13



La chungá

DE LA FUERZA Y LA DETERMINACIÓN NACE "LA CHUNGA", UNA BEBIDA QUE REINTERPRETA LOS SABORES AUTÓCTONOS Y LOS TRANSFORMA EN EMOCIONES. SURGE DE LA NECESIDAD DE CONTEMPLAR EL CAMINO RECORRIDO Y SEGUIR CONSTRUYENDO SOBRE ÉL SIN LACERAR, SIN DESTRUIR, SIN EMPAÑAR... QUIZÁ LA PALABRA JUSTA SEA REVIVIR: REVIVIR, UNA Y OTRA VEZ, LOS SABORES DE LA INFANCIA, EXALTANDO LA HERENCIA DE LA ABUELA Y EL AMOR POR MANTENERLA PRESENTE.

LA CHUNGA NACE DEL CARÍÑO DE LOS ALLEGADOS A MARÍA, ABUELA MATERNA DE BRIAN, A QUIEN LOS MÁS CERCANOS LLAMAN CON AFECTO "CHUNGA". INSPIRADA EN SU CARÁCTER, SU DULZURA Y SU FUERZA, ESTA BEBIDA CELEBRA SU LEGADO Y EL AMOR QUE HA SABIDO SEMBRAR EN CADA GENERACIÓN.

SU ESENCIA COMBINA TEQUILA AÑEJO, LIMÓN, COINTREAU Y UN DELICADO JARABE DE DULCE DE PAPAYA, EVOCANDO LA CALIDEZ DEL HOGAR Y EL SABOR INCONFUNDIBLE DE LAS HISTORIAS QUE AÚN SE ESCRIBEN JUNTOS.

Sra. Ruth

EN LO ALTO DE CAYEY, DONDE LAS MONTAÑAS RESPIRAN CON CALMA Y EL TIEMPO SE SIENTE MÁS LENTO, NACIÓ UN LUGAR LLAMADO CALIPSO. DETRÁS DE SUS PRIMERAS PUERTAS ESTUVO RUTH O COMO TODOS LE CONOCIAN "MIRIAM", UNA MUJER DE PASOS FIRMES Y MIRADA SERENA, QUE CUIDÓ ESTE ESPACIO CON LA PACIENCIA DE QUIEN SIEMBRA SIN ESPERAR COSECHA INMEDIATA.

ESTE COCTEL ES UN HOMENAJE A SU MEMORIA: LIGERO, FRESCO, CON CARÁCTER. EL WHISKEY SE SUAVIZA ENTRE NOTAS CÍTRICAS DE TORONJA, EL DULZOR AMARGO DEL APEROL Y EL PERFUME SILVESTRE DEL ROMERO. ES UNA CELEBRACIÓN DE LOS NUEVOS COMIENZOS, DEL AIRE LIMPIO DE LA MONTAÑA, Y DE TODAS LAS MUJERES QUE, COMO ELLA, ABREN CAMINO AÚN SIN SABERLO.

WHISKEY BOURBON, JUGO DE TORONJA ROSADA, APEROL, SIROPE DE MIEL CON ROMERO Y SODA.

\$14



Cocteleria

Sangría tinta o blanca	9
Mimosa	11
Expreso Martini	12
11	
Hugo spritz.	10
Aperol spritz.	9
Tinto de verano	9
Margarita Clásica	11
Old Fashion	15

Moktails \$10.5

Monte verde
Nieble dulce

Refrescos \$2.5

Coca Cola
Coca Cola Zero
Sprite
Sprite Zero

Jugos \$6

China
Parcha
Tamarindo
Toronja rosada
Limonada
Agua de coco

Cervezas

Michelob
Michelob gold
Coors light
Medalla
Corona
Heinieken
Heinieken light
Heinieken 00

Agua \$3.5

Agua natural Solán de Cabras
Agua carbonatada Mondariz

Carta de Vinos

Vino tinto

Tempranillo

Yllera	2019 España	45
Malabrigo	2019 España	90
Nabal Crianza	2018 España	66
Nabal Reserva	2016 España	90
Nabal G/R	2015 España	105
Dominio del Pidio	2021 España	95
Vivaltus	2017 España	170
Abadía Retuerta	2018 España	75
La Felisa	2021 España	80
Vizcarra	2019 España	42
Biga de Luberri	2019 España	38
Del Pidio	2021 España	

GARNACHA

Light my fire	2020 España	25
Mimeric	2021 España	31

Monastrell

Muviedro	2020 España	38
The Final Countdown	2020 España	30
Highway to Hell	2020 España	25
Sericis	2019 España	48

Cabernet Sauvignon

Freixo	2016 Portugal	83
Amici Reserve	2016 USA	110
Chapellelet	2017 USA	85
Maldonado	2019 USA	85
Sagioverse	2017 Italia	38
Guarda	2020 Argentina	45
Blue print	2016 USA	125
Iron + sand.	2018 USA	58
Cono sur	2019 Chile	30

Malbec

Uno	2024 Argentina	32
-----	----------------	----

Pinot Noir

Volnay	2015 Francia	70
Substance	2021 USA	27
Roar	2019 USA	85
Amici	2018 USA	75
Bassus	2019 España	58

Zinfandel

1000 Stories	2017 USA	38
Boneshaker	2019 USA	48

Merlot

Nine Hats	2019 USA	30
The Fableist	2019 USA	58
Papale	2017 Italia	65

Syrah

Nine Hats	2020 USA	48
Maldonado	2015 USA	85
Darioush	2017 USA	135
Cono Sur	2019 Chile	30
The Trasendentalist	2022 USA	55

Red wine

Sapo de otro pozo	2024 Argentina	70
Papale	2017 Italia	65
The Prophets	2021 USA	59
395	2019 USA	90
Abadía Retuerta	2018 España	58
Bobos	2019 España	64
Roca del Crit	2020 España	33
Insurrection	2016 España	38
Beaumont	2019 España	45
Black Cloud	2020 USA	28
El Pacto	2020 USA	35
Copper & Thief	2010 USA	45
Piaugier	2021 Francia	63
Superius	2017 España	75
Les Bringuières	2019 Francia	41
El Regalo	2020 España	68
Malpuesto	2020 España	75
Phantom	2015 USA	48
Modus	2017 Italia	65
Troublemaker	2025 USA	48
Tinta fina	2020 España	48

Vino rosado		
Canalla	2024 España	25
Dominio del Pidio	2024 España	65
Nabal	2024 España	36
Vino blanco		
Postales del fin del mundo.	2024 Argentina	30
Paco y Lola	2024 España	30
Marieta	2023 España	25
Santiago Ruiz	2024 España	35
Dominio del Pidio.	2024 España	90

Espumosos		
Mini Bottega brut	Italia	10
Mini Bottega rosé	Italia	12
Bottega Brut	Italia	35
Bottega Gold	Italia	45
Moët	Francia	80
Moët rosé	Francia	85
Laurent Perrier	Francia	90