

CALETA



BREAKFAST

BAKERY <i>Choice of four pastries</i>	12
Butter croissant	3
Pain au chocolat	3
Danish	3
Carrot & ginger bread	3
Banana bread	3
Baguette, Multigrain, Pan campesino	3
 CLASSICS <i>Accompanied with fruit plate, choice of hot beverage and fresh juice</i>	
Continental Selection of breakfast pastries and viennoiseries	20
American Selection of two pastries complemented with organic eggs any style and a side of your choice	30
Panamanian Scrambled eggs with cilantro, corn tortilla, beef carimañola, chicken tamal	25
Healthy Cereal & strawberries with vegetable milk, carrot, nut & ginger bread, greek yogurt	25
 ADDITIONS	
Organic egg	6
Cheese carimañolas	5
Beef empanadas	5
Fruit plate	10
Yogurt selection	6
Cereals selection	8

BOWLS	
Oatmeal, berries, roasted peanuts, 70% chocolate	10
Açaí, granola, banana, strawberries, shredded coconut	12
Mango parfait, toasted hazelnut, caramel chocolate	8
 SPECIALTIES	
Pacific smoked salmon benedict	17
Cooked ham benedict	15
Egg white omelet, spinach, parmigiano Reggiano	15
"Lechón asado", roasted pork belly, buttered sweet corn roll	16
"Filete de res al caballo", beefsteak, fried organic eggs, cheese yucca croquets	16
Avocado toast, pacific smoked salmon, scrambled eggs, chia seeds	18
Buttermilk pancakes, mixed berries, maple syrup	15
Cinnamon waffles, hazelnut cream, banana, honey	15
Selection of cheeses, assortments of comfitures	15
 SIDES	6
Cooked ham, beef sausage, turkey sausage, crispy bacon, baked tomatoes, sautéed mushrooms, roasted potatoes	

Prices in USD.
Prices do not include tax or gratuities.
Please let us know if you suffer any food allergies.



DESAYUNO

PANADERÍA

Selección de carrito de pan (4 opciones)

	12
Croissant de mantequilla	3
Pain au chocolat	3
Danesa	3
Pan de zanahoria y jengibre	3
Pan de banana	3
Baguette, Multigranos, Pan campesino	3

CLÁSICOS

Acompañado de plato de frutas opción de bebidas caliente y jugo fresco

Continental	20
Selección de pastelería matutina y viennoiseries	
Americano	30
Selección de dos panes complementado con huevos orgánicos al gusto y una guarnición de su elección	
Panameño	25
Huevos revueltos con cilantro, tortilla de maíz, carimañola de res, tamal de pollo	
Saludable	25
Cereales con fresas y leche vegetal, pastel de zanahoria jengibre & nueces, yogurt griego	

ADICIONALES

Huevo orgánico	6
Carimañolas de queso	5
Empanadas de carne de res	5
Plato de frutas	10
Selección de yogurt	6
Selección de cereales	8

BOWLS

Avena, frutos rojos, maní tostado, chocolate 70%	10
Açaí, granola, banana, fresas, coco rallado	12
Parfait de mango, avellanas tostadas, chocolate al caramelo	8

ESPECIALIDADES

Huevos benedictos de salmón del pacífico ahumado	17
Huevos benedictos de jamón cocido	15
Omelette de claras de huevo, espinacas, parmigiano Reggiano	15
Lechón asado, bollo de maíz dulce y mantequilla	16
Filete de res al caballo, huevos orgánicos fritos, carimañolas de yuca con queso	16
Tostada de aguacate, salmón ahumado, huevos revueltos y semillas de chia	18
Pancakes de buttermilk, frutos rojos, sirope de maple	15
Waffles de canela, crema de avellanas, banana y miel	15
Selección de queso con variedad de confituras	15

GUARNICIONES

Jamón cocido, salchicha de cerdo, salchicha de pavo, tocino crocante, tomates al horno, hongos salteados, papas rostizadas.	6
---	---

Precios en USD

Precios no incluyen impuestos o propinas

Favor informarnos si sufren de alguna alergia o intolerancia



LUNCH & DINNER

APPETIZERS

Oysters, mignonette sauce

2 units

12

Marinated sea bass, Calvisius caviar, avocado,
passion fruit, mango

25

Fruits de mer salad, mandarin, lemon aioli

25

Chickpea soup, seafood, confit tomatoes, crispy corn

20

Suckling pig, otoi purée, escarole

22

Beef tartare, hazelnuts crumble, Dijon & eggs sauce

25

Beetroot, goat cheese, asparagus

20

MAIN COURSES

Grilled octopus, pumpkin, celeriac

28

Red snapper, seafood broth, mussels, clams, kale

26

Grouper, braised romaine lettuce, cashew cream

28

Scallops, beurre blanc, red chard

30

Ravioli ricotta and spinach, saffron fondue

24

Veal chop, potato pavé

60

Ribeye, mushrooms, hazelnuts

55

CHEF LORENZO DI GRAVIO



ALMUERZO & CENA

ENTRADAS

Ostras, salsa mignonette
2 unidades
12

Robalo marinado, caviar Calvisius, aguacate, maracuyá,
mango
25

Ensaladas de mariscos, mandarina, aioli de limón
25

Sopa de garbanzos, mariscos, tomates confitados,
maíz crocante
20

Cochinillo, puré de otoo, escarola
22

Tartare de res, crumble de avellanas,
salsa de huevo y mostaza Dijon
25

Remolacha, queso de cabra, espárragos
20

PRINCIPALES

Pulpo a la plancha, calabaza, crema de apio nabo
28

Pargo rojo, caldo de pescado, mejillones, almejas, kale
26

Mero, lechuga romana braseada, marañón en crema
28

Vieiras, beurre blanc, acelga rojas
30

Ravioli de ricotta y espinacas, fondue con azafrán
24

Chuleta de ternera, pavé de papas
60

Ribeye, hongos, avellanas
55

CHEF LORENZO DI GRAVIO

CALETA

DESSERTS

Baba au rhum, vanilla ice cream
15

Lemon mandarin mousse
15

Cocoa sphere
15



CHEF JOHN MORENO

Prices in USD
Prices do not include tax or gratuities

CALETA

POSTRES

Baba au rhum, helado de vainilla
15

Mousse de lima y mandarina
15

Esfera de cacao
15



CHEF JOHN MORENO

Precios en USD
No incluyen impuestos o propinas

CALETA

WINES - VINOS

CHAMPAGNES SPARKLING - ESPUMANTES

Louis Roederer Cristal Rosé, Reims-France, 2013	1200	
Veuve Clicquot Brut, Reims-France	35	140
Louis Roederer	130	
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	200	
Laurent-Perrier, La Cuvée Brut	125	
Juvé & Camps Millesimé Chardonnay, 2017	90	
Mionetto Prosecco, DOC Treviso Brut	55	
Juvé & Camps, Cinta Púrpura Reserva	12	50

WHITE - BLANCO

Sancerre, Domaine Vacheron, 2021	90	
Trimbach, Gewürztraminer, 2017	85	
Batasiolo, Gavi di Gavi, 2020	75	
Nora, Albariño, 2020	60	
Starborough Marlborough, Sauvignon Blanc, 2019	15	60
Sun Goddess, Pinot Grigio, Ramato Friuli, 2020	15	59
La Oveja, Santa Julia, Torrontes, 2022	50	
El Perro Verde, Verdejo, Rueda, 2020	50	
Gregal d'Espiells, Penedes, 2020	11	45
M. Chapoutier, Marius, Vermentino, 2020	8	35

RED - TINTO

Reina De Los Deseos, D.O .Madrid, 2015	245	
Pago de Los Capellanes Reserva, D.O. Ribera del Duero, 2018	170	
Ocio, Cono Sur, Pinot Noir, 2013	160	
Republica del Malbec, Riccitelli, 2015	160	
Roda, Sela, D.O.C. Rioja, 2019	95	
Le Saint-Estèphe de Montrose, 2014	140	
Caballo Loco, Grand Cru Limarí, 2020	125	
Errazuriz Max, Cabernet Sauvignon, 2019	80	
MacMurray Estate Vineyards, Pinot Noir, 2015	17	75
Batasiolo, Dolcetto D'Alba, D.O.C.	12	50
Escorihuela Gascón, Cabernet Franc, 2021	9	45
La Maldita, D.O.C. Rioja, 2021	8	35
M. Chapoutier, Marius, Syrah-Grenache	8	35
ROSÉ		
Ott, Clos Mireille, 2020	110	
By.Ott, Côtes de Provence, 2020	75	
Emotion, Côtes de Provence, 2018	65	
M. Chapoutier, Marius, Rosé d'Oc	8	35

Prices in USD. Prices do not include tax or gratuities / Precios en USD. Precios no incluyen impuestos o propinas.

CALETA

BEBIDAS - DRINKS

BEER - CERVEZAS

DRAFT - BARRIL

Rana Dorada Grand Cru	8
Rana Dorada IPA	8

BOTTLE - BOTELLA

Panamá	5
Balboa	5
Stella Artois	7
Corona	7
Heineken	7

COCKTAILS - CÓCTELES

Banana Old Twist (Plantation 5, Bourbon, Banana)	10
---	----

Mulata (José Cuervo, Tamarind, Chocolate)	13
--	----

Legendary (Bacardi 8, Tomato de Árbol, Walnut)	13
---	----

Mayda Fresh (Tanqueray, Cucumber, Pineapple)	13
---	----

GPS (Ketel One, Pineapple, Spices)	11
---------------------------------------	----

MOCKTAILS

Mojito Green (Green Tea, Lemon, Mint)	7
--	---

Virgin Bloody Mary (Tomato, Lemon, Tabasco, Celery)	8
--	---

San Francisco (Lemon, Pineapple, Pomegranate)	6
--	---

COFFEE - CAFÉ

Americano	5
Cappuccino	7
Latte	6
Espresso	5
Macchiato	6

TEAS - TÉ

Cream Earl Grey	
Decaff Breakfast	
Blue Nile Chamomile	
Cucumber Melon	
Japan Sencha Mikado	
Cascade Peppermint	
Grand Breakfast	
Lemon Mango	
Jasmine Gold Dragon	
Kyoto Cherry Rose	

WATER - AGUAS

San Pellegrino	4	7
Aqua Panna	4	7

SODAS

Coca Cola	4
Coca Cola Light	4
Coca Cola Zero	4
Soda Bahía	5

Prices in USD. Prices do not include tax or gratuities / Precios en USD. Precios no incluyen impuestos o propinas.