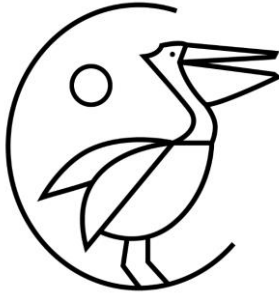
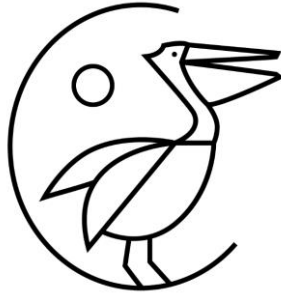


CALETA



## BREAKFAST

<b>BAKERY</b>	12	<b>SPECIALTIES</b>	
Choice of four pastries		Pacific smoked salmon benedict	17
<b>Butter croissant</b>	3	Cooked ham benedict	15
<b>Pain au chocolat</b>	3	Egg white Omelette, spinach, Parmigiano Reggiano	15
<b>Danish</b>	3	"Lechón asado", roasted pork belly, buttered sweet corn roll	16
<b>Carrot &amp; ginger bread</b>	3	"Filete de res al caballo", beefsteak, fried organic eggs, cheese yucca croquets	16
<b>Banana bread</b>	3	Avocado toast, pacific smoked salmon, scrambled eggs, chia seeds	18
<b>Baguette, Multigrain, Pan campesino</b>	3	Buttermilk pancakes, mixed berries, maple syrup	15
<b>CLASSICS</b>		Cinnamon waffles, hazelnut cream, banana, honey	15
Accompanied with fruit plate, choice of hot beverage and fresh juice		Selection of cheeses, assortments of comfitures	15
<b>Continental</b>	20	<b>SIDES</b>	6
Selection of breakfast pastries and viennoiseries		Cooked ham, pork sausage, turkey sausage, crispy bacon, baked tomatoes, sautéed mushrooms, roasted potatoes	
<b>American</b>	30	<b>HOT DRINKS</b>	
Selection of two pastries complemented with organic eggs any style and a side of your choice		Americano	5
<b>Panamanian</b>	25	Espresso	4
Scrambled eggs with cilantro, corn tortilla, beef carimañola, chicken tamal		Cappuccino	5
<b>Healthy</b>	25	Macchiato	5
Cereal & strawberries with vegetable milk, carrot, nut & ginger bread, greek yogurt		French press	5
<b>ADICIONALES</b>		Hot chocolate	5
Organic egg	6	Selection of Metz Tea	5
Cheese carimañolas	5	<b>JUICES</b>	4
Beef empanadas	5	Orange	
Fruit plate	10	Pineapple	
Yogurt selection	6	Watermelon	
Cereals selection	8	Papaya	
<b>BOWLS</b>		Passion fruit	
Oatmeal, berries, roasted peanuts, 70% chocolate	10	Detox: Green apple, celery, spinach, kiwi	5
Açaí, granola, banana, strawberries, shredded coconut	12	Energy: Carrot, orange, turmeric, ginger	5
Mango parfait, toasted hazelnut, caramel chocolate	8	Anti age: Cucumber, pineapple, fennel	5



## DESAYUNO

<b>PANADERÍA</b> Selección de carrito de pan (4 opciones)	12	<b>ESPECIALIDADES</b>	
Croissant de mantequilla	3	Huevos benedictos de salmón del pacífico ahumado	17
Pain au chocolat	3	Huevos benedictos de jamón cocido	15
Danesa	3	Omelette de claras de huevo, espinacas, Parmigiano Reggiano	15
Pan de zanahoria y jengibre	3	Lechón asado, bollo de maíz dulce y mantequilla	16
Pan de banana	3	Filete de res al caballo, huevos orgánicos fritos, carimañolas de yuca con queso	16
Baguette, Multigranos, Pan campesino	3	Tostada de aguacate, salmón ahumado, huevos revueltos y semillas de chia	18
<b>CLÁSICOS</b> Acompañado de plato de frutas opción de bebidas caliente y jugo fresco		Pancakes de buttermilk, frutos rojos, sirope de maple	15
Continental	20	Waffles de canela, crema de avellanas, banana y miel	15
Selección de pastelería matutina y viennoiseries		Selección de queso con variedad de confituras	15
Americano	30	<b>GUARNICIONES</b>	6
Selección de dos panes complementado con huevos orgánicos al gusto y una guarnición de su elección		Jamón cocido, salchicha de cerdo, salchicha de pavo, tocino crocante, tomates al horno, hongos salteados, papas rostizadas.	
Panameño	25	<b>BEBIDAS CALIENTES</b>	
Huevos revueltos con cilantro, tortilla de maíz, carimañola de res, tamal de pollo		Americano	5
Saludable	25	Espresso	4
Cereales con fresas y leche vegetal, pastel de zanahoria jengibre & nueces, yogurt griego		Cappuccino	5
<b>ADICIONALES</b>		Macchiato	5
Huevo orgánico	6	Prensa francesa	5
Carimañolas de queso	5	Chocolate caliente	5
Empanadas de carne de res	5	Selección de Té Metz	5
Plato de frutas	10	<b>JUGOS</b>	4
Selección de yogurt	6	Naranja	
Selección de cereales	8	Piña	
<b>BOWLS</b>		Sandía	
Avena, frutos rojos, maní tostado, chocolate 70%	10	Papaya	
Açaí, granola, banana, fresas, coco rallado	12	Maracuyá	
Parfait de mango, avellanas tostadas, chocolate al caramelo	8	Detox: Manzana verde, apio, espinaca, kiwi	5
		Energy: Zanahoria, naranja, cúrcuma, jengibre	5
		Anti age: Pepino, piña, hinojo	5



## LUNCH & DINNER

### APPETIZERS

Oysters, mignonette sauce  
2 units  
14

Seafood salad, mandarin, lemon aioli  
25

Marinated kampachi, caviar, passion fruit, avocado,  
mango  
25

Chickpea soup, seafood, confit tomatoes, crispy corn  
20

Suckling pig, otoi purée, escarole  
22

Beef tartare, hazelnuts crumble, Dijon & eggs sauce  
25

Charcoal eggplant, mushrooms cream,  
Peanuts, crunchy red cabbage  
22

Beetroot, goat cheese, asparagus  
20

### MAIN COURSES

Catch of the day, garlic sauce  
For two  
50

Scallops, beurre blanc, red chard  
32

Grilled octopus, pumpkin, quinoa  
30

Croaker, seafood broth, mussels, clams, kale  
28

Grouper, braised romaine lettuce, cashew cream  
30

Ravioli ricotta and spinach, saffron fondue  
26

Braised beef, yucca, leek, saril, cocoa nibs  
35

Veal chop, potato pavé  
70

Ribeye, mushrooms, hazelnuts  
65

*LORENZO DI GRAVIO*  
EXECUTIVE CHEF



## ALMUERZO & CENA

### ENTRADAS

Ostras, salsa mignonette

2 unidades

14

Ensalada de mar, mandarina, alioli de limón

25

Kampachi marinado, caviar, maracuyá, aguacate, mango

25

Sopa de garbanzos, mariscos, tomates confitados,  
maíz crocante

20

Terrina de cochinito, puré de otoi, escarola

22

Tartar de res, crumble de avellanas,  
salsa de huevos y mostaza Dijon

25

Berenjena al carbón, crema de hongos, maní,  
crujiente de repollo morado

22

Remolacha, queso de cabra, espárragos

20

### PRINCIPALES

Pesca del día, salsa de ajillo

Para dos

50

Vieiras, beurre blanc, acelga roja

32

Pulpo a la plancha, calabaza, quinoa

30

Corvina, caldo de pescado, mejillones, almejas, kale

28

Mero, lechuga romana asada, marañones en crema

30

Ravioli de ricotta y espinacas, fondue con azafrán

26

Braseado de res, casava, puerro, saril, grué de cacao

35

Chuleta de ternera, pavé de papas

70

Ribeye, hongos, avellanas

65

*LORENZO DI GRAVIO*

CHEF EJECUTIVO

# CALETA

## DESSERTS

Rum Babá, vanilla ice cream  
15

Lemon mandarin mousse  
15

Cocoa sphere  
15

Coconut textures  
15



CHEF JOHN MORENO

Prices in USD  
Prices do not include tax or gratuities

# CALETA

## POSTRES

Babá al ron, helado de vainilla  
15

Mousse de lima y mandarina  
15

Esfera de cacao  
15

Texturas de coco  
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
Dom Perignon Vintage 2013	750
Ruinart Blanc de Blancs	300
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	35 140
Louis Roederer	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	200
Laurent-Perrier, La Cuvée Brut	125
Juvé & Camps Milesimé Chardonnay, 2017	90
Mionetto Prosecco, DOC Treviso Brut	55
Juvé & Camps, Cinta Púrpura Reserva	12 50

### WHITE - BLANCO

Cloudy Bay Sauvignon Blanc	110
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	35	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
Samuel's Collection, Shiraz, Cabernet, 2019		85
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 10  
(Plantation 5, Bourbon, Banana)

Mulata 13  
(José Cuervo, Tamarind, Chocolate)

Legendary 13  
(Bacardi 8, Tomate de Árbol, Walnut)

Mayda Fresh 13  
(Tanqueray, Cucumber, Pineapple)

GPS 11  
(Ketel One, Pineapple, Spices)

### MOCKTAILS

Mojito Green 7  
(Green Tea, Lemon, Mint)

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

San Francisco 6  
(Lemon, Pineapple, Pomegranate)

### 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.