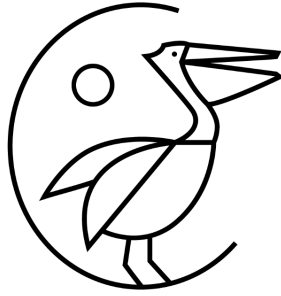
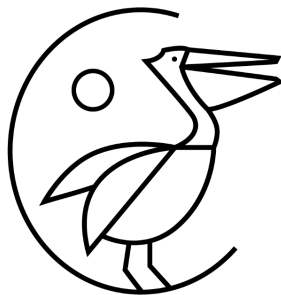


CALETA



BREAKFAST

BAKERY	10	SPECIALTIES	
<i>Choice of four pastries</i>		Pacific smoked salmon benedict	17
Butter croissant	3	Cooked ham benedict	15
Pain au chocolat	3	Egg white Omelette, spinach, Parmigiano Reggiano 🌱🌿	15
Danish	3	“Lechón asado”, roasted pork belly, buttered sweet corn roll 🌱	16
Carrot & ginger bread	3	“Filete de res al caballo”, beefsteak, fried organic eggs, cheese yucca croquets 🌱	16
Banana bread	3	Avocado toast, pacific smoked salmon, scrambled eggs, chia seeds	18
Cheese bread	2	Buttermilk pancakes, mixed berries, maple syrup 🌿	15
Baguette, Seed bread, Toast	3	Cinnamon waffles, hazelnut cream, banana, honey 🌿	15
CLASSICS		Selection of cheeses, assortments of comfitures 🌱🌿	15
<i>Accompanied with fruit plate, choice of hot beverage and fresh juice</i>		SIDES	6
Continental	20	Cooked ham, pork sausage, turkey sausage, crispy bacon, baked tomatoes, sautéed mushrooms, roasted potatoes, avocado.	
Selection of breakfast pastries and viennoiseries		HOT DRINKS	
American	30	Americano	5
Selection of three pastries complemented with organic eggs any style and two side of your choice		Espresso	4
Panamanian	25	Cappuccino	5
Scrambled eggs with cilantro, corn tortillas, beef carimañolas, chicken tamal		Macchiato	5
Healthy	25	French press	5
Cereal & strawberries with vegetable milk, carrot, nut & ginger bread, greek yogurt		Hot chocolate	5
ADICIONALES		Selection of Metz Tea	5
Organic egg	6	JUICES	4
Cheese carimañolas (3) 🌱🌿	5	Orange	
Beef empanadas (3) 🌱	5	Pineapple	
Fruit plate	10	Watermelon	
Yogurt selection	6	Papaya	
Cereals selection	8	Passion fruit	
BOWLS		Detox: Green apple, celery, spinach, kiwi	5
Oatmeal, berries, roasted peanuts, 70% chocolate 🌱	10	Energy: Carrot, orange, turmeric, ginger	5
Açaí, granola, banana, strawberries, shredded coconut 🌱	12	Anti age: Cucumber, pineapple, fennel	5
Mango parfait, toasted hazelnut, caramel chocolate 🌱	8		



DESAYUNO

PANADERÍA	10	ESPECIALIDADES	
<i>Selección de 4 opciones</i>		Huevos benedictos de salmón del pacífico ahumado	17
Croissant de mantequilla	3	Huevos benedictos de jamón cocido	15
Pain au chocolat	3	Omelette de claras de huevo, espinacas, Parmigiano Reggiano 🌱🍄	15
Danesa	3	Lechón asado, bollo de maíz dulce y mantequilla 🌱	16
Pan de zanahoria y jengibre	3	Filete de res al caballo, huevos orgánicos fritos, carimañolas de yuca con queso 🌱	16
Pan de banana	3	Tostada de aguacate, salmón ahumado, huevos revueltos y semillas de chia	18
Pan de queso	2	Pancakes de buttermilk, frutos rojos, sirope de maple 🌱	15
Baguette, Pan de semillas, Tostada	3	Waffles de canela, crema de avellanas, banana y miel 🌱	15
		Selección de quesos con variedad de confituras 🌱🍄	15
CLÁSICOS		GUARNICIONES	6
<i>Acompañado de plato de frutas opción de bebidas caliente y jugo fresco</i>		Jamón cocido, salchicha de cerdo, salchicha de pavo, tocino crocante, tomates al horno, hongos salteados, papas rostizadas, aguacate	
Continental	20	BEBIDAS CALIENTES	
Selección de pastelería matutina y viennoiseries		Americano	5
Americano	30	Espresso	4
Selección de tres panes complementado con huevos orgánicos al gusto y dos guarniciones de su elección		Cappuccino	5
Panameño	25	Macchiato	5
Huevos revueltos con cilantro, tortillas de maíz, carimañolas de res, tamal de pollo		Prensa francesa	5
Saludable	25	Chocolate caliente	5
Cereales con fresas y leche vegetal, pastel de zanahoria jengibre & nueces, yogurt griego		Selección de Té Metz	5
ADICIONALES		JUGOS	4
Huevo orgánico	6	Naranja	
Carimañolas de queso (3) 🌱🍄	5	Piña	
Empanadas de carne de res (3) 🌱	5	Sandía	
Plato de frutas	10	Papaya	
Selección de yogurt	6	Maracuyá	
Selección de cereales	8	Detox: Manzana verde, apio, espinaca, kiwi	5
BOWLS		Energy: Zanahoria, naranja, cúrcuma, jengibre	5
Avena, frutos rojos, maní tostado, chocolate 70% 🌱	10	Anti age: Pepino, piña, hinojo	5
Açaí, granola, banana, fresas, coco rallado 🌱	12		
Parfait de mango, avellanas tostadas, chocolate al caramelo 🌱	8		

CALETA

LUNCH & DINNER

ENTRADAS

OSTRAS

salsa mignonette
15 dos uds

KAMPACHI MARINADO

maracuyá, aguacate, mango
20

RAVIOLINI

hongos porcini, caldo de gallina de patio
14

SOPA DE MARISCOS

langostino, pulpo, almejas, mejillones
20

CENTOLLO

finger lime, caldo de mariscos
20

TORTELLI DE MAÍZ

langosta, bisque, zucchini
20

COBIA ACEVICHADA

crocante de yuca
12

TARTAR DE RES

mostaza Dijon, crumble de avellanas,
salsa de huevos
22

VEGETARIANOS

ZANAHORIAS DE COLORES

yogurt, miel, quínoa inflada
12

REPOLLO ASADO

salsa de marañones, puré de otoo
12

BURRATA AHUMADA

palmito, espárragos
16

GNOCCHI

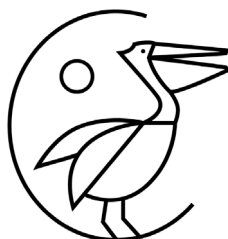
calabaza, salvia, queso azul
18

BERENJENA FRITA

crema de hongos, estragón, sriracha
14

ARROZ MELOSO

tomate, verduras rostizadas
16



CALETA

ALMUERZO & CENA

PRINCIPALES

PESCA DEL DÍA

(para dos)
salsa de ajillo, papas rostizadas
50

LANGOSTINOS

curry, leche de coco, maní, patacones
30

PULPO

puré de garbanzos, pesto de cilantro,
crocante de plátano
35

CORVINA EN ARCILLA

beurre blanc, zanahorias de colores
28

GNOCCHI

calabaza, fondue de queso,
mini albóndigas de res
26

COCHINILLO

puré de yuca, escarola, piñones, pasas
32

CORDERO

pavé de papa, frijoles,
acerola fermentada
50

RIB-EYE

hongos, avellanas, cebollina
78

POSTRES

PAVLOVA

sorbete de maracuyá, garrapiñado de
marañón, bizcocho de miel de caña, culis
de mango y eucalipto
12

GUANÁBANA & CAFÉ

crujiente de hojaldre, espuma de rosas y
almendras, sorbete de coco
12

CACAO

(Para dos)
mousse y sorbete de chocolate,
streusel de grué, naranja
16

COCO

cremoso, crumble y sorbete de coco
nitrogenado
12

"La cocina panameña está llena de sabores, colores y texturas.

*Estoy constantemente fascinado por todos los nuevos ingredientes que he descubierto desde Chiriquí hasta el mar Caribe.
Mi propósito es infundir estos ricos sabores tropicales para crear un emocionante viaje gastronómico".*

Lorenzo Di Gravio
Chef Ejecutivo

CALETA

WINES - VINOS

CHAMPAGNES

SPARKLING - ESPUMANTES

Louis Roederer Cristal Rosé, Reims-France, 2013	1100
Dom Perignon Vintage 2013	730
Ruinart Blanc de Blancs	280
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	250
Louis Roederer	180
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	35 165
Laurent-Perrier, La Cuvée Brut	160
Juvé & Camps Millesimé Chardonnay, 2017	90
Mionetto Prosecco, DOC Treviso Brut	55
Juvé & Camps, Cinta Púrpura Reserva	12 50

WHITE - BLANCO

Livio Felluga Illivio Colli Orientali del Friuli Bianco, 2020	160
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, 2022	115
Livio Felluga Sauvignon Blanc, 2021	110
Domaine Vacheron, Sancerre, 2021	95
Trimbach, Gewürztraminer, 2017	85
Batasiolo, Gavi di Gavi, 2020	75
Starborough Marlborough, Sauvignon Blanc, 2019	14 60
Sun Goddess, Pinot Grigio, Ramato Friuli, 2020	14 59
Nora, Albariño, 2020	50
La Oveja, Santa Julia, Torrontes, 2022	50
El Perro Verde, Verdejo, Rueda, 2020	50
Gregal d'Espiells, Penedes, 2020	11 50
M. Chapoutier, Marius, Vermentino, 2020	8 35

RED - TINTO

Reina De Los Deseos, D.O .Madrid, 2015		230
Pago de Los Capellanes Reserva, D.O. Ribera del Duero, 2018	36	170
Republica del Malbec, Riccitelli, 2015		160
Le Saint-Estèphe de Montrose, 2014		130
Caballo Loco, Grand Cru Limari, 2020		125
Samuel's Collection, Shiraz, Cabernet, 2019		100
Roda, Sela, D.O.C. Rioja, 2019		95
Errazuriz Max, Cabernet Sauvignon, 2019		80
MacMurray Estate Vineyards, Pinot Noir, 2015	17	75
Ocio, Cono Sur, Pinot Noir, 2013		70
Batasiolo, Dolcetto D'Alba, D.O.C., 2021	12	50
Escorihuela Gascón, Cabernet Franc, 2021	11	45
La Maldita, D.O.C. Rioja, 2021	8	35
M. Chapoutier, Marius, Syrah- Grenache, 2021	8	35

ROSÉ

Ott, Clos Mireille, 2020		110
By.Ott, Côtes de Provence, 2020		75
Emotion, Côtes de Provence, 2018		55
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, Tomato 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 5

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.