

# iced coffees



- ☀️ **Cold Brew de Verano** **\$4.200**  
La bebida más fresca del cielo, una rica limonada con mucho hielo y el toque especial, nuestro rico café en frío, con un tiempo de contacto de 22 horas.
- ☀️ **Espresso Tonic** **\$4.000**  
Tradicional brebaje que combina la robustez del café espresso con la efervescencia y la ligereza del tonic.
- ☀️ **Jamaican Coffee** **\$4.200**  
Una refrescante bebida sabor a primavera, jamaica Espresso Doble y Naranja, con un toque de Pimienta
- ☀️ **Caribbean Coffee** **\$4.200**  
Sabor tropical que te transporta al Caribe, con toques de coco, jugo de maracuyá y nuestro Espresso Doble.

## frappuccino

\*Bebidas a base de café

Caramel Frappe  
Oreo Frappe

**\$4.800**



## chocolate caliente

Chocolate caliente  
+ marshmallow

**\$3.800**  
**\$4.000**

## latte frío

Latte frío  
Con Vainilla y canela

**\$3.200**  
**\$3.400**

## té

Té Chai Latte

## té anâmaya

**\$3.600**

**\$2.600**

Masala chai · Canela china, trozos de jengibre, clavo de olor, pimienta negra y cardamomo.

Ceylon Pettiagalla ·

Té negro de Sri Lanka (ex Ceylan) Cultivado en altura en la zona de Dímbula, en el jardín de té Pettiagalla.

Brisa Tropical · Blend de té verde

Té verde, trozos de papaya, pétalos de girasol y esencias naturales.

Summer Peach · Blend de té negro

Té negro, trozos de: papaya, damasco y durazno, hojas de mora, pétalos de caléndula, girasol y esencias naturales.

Quiet Night · Infusión sin cafeína

Rooibos verde, trozos de manzana, zanahoria, naranja, cáscara de cítrico, bálsamo de melisa y esencias naturales.

# café

Espresso / Ristretto / Lungo	<b>\$2.100</b>
Espresso Doble	<b>\$2.300</b>
Macchiato	<b>\$2.300</b>
Americano	<b>\$2.100</b>
Americano Doble	<b>\$2.300</b>
Cappuccino	<b>\$2.800</b>
Latte	<b>\$3.000</b>
Flat White	<b>\$2.800</b>
Mocha	<b>\$3.600</b>
Affogato	<b>\$3.200</b>
Cold Brew	<b>\$3.800</b>

## métodos de filtrado



Aeropress · V60 · Chemex · Kalita

**\$3.500**

## extras

Extra syrup	<b>\$600</b>
Extra leche Soya/Almendra	<b>\$1.000</b>
Extra leche vegetal Not Milk	<b>\$800</b>



# bebidas

Agua con gas & /sin gas \$1.800  
Coca cola Original & zero } \$2.000  
Fanta Original & zero  
Sprite Original & zero

Agua Tónica \$2.000  
Aguá Tónica Low Calorie \$2.000  
Ginger Beer \$2.200

## smoothies

Smoothie de frutos rojos \$4.600  
yogurt, mix de berries de temporada, plátano

Green Smoothie \$4.600  
Yogurt, naranja, piña, espinaca, manzana verde

ice tea \$3.800  
Ice Tea Jamaica

# jugos & limonadas

Jugo frambuesa natural \$3.600  
Jugo de naranja natural \$3.200  
Limonada Clásica \$3.800  
Limonada de la casa \$4.000  
Una refrescante combinación de  
Maracuya, jengibre, menta e infusión de Chai  
Limonada **especial** de Verano \$4.200

La esencia del verano en un vaso, piña, pepino fresco y un toque de romero, perfecta para refrescarte.

Limonada Menta & Jengibre \$4.000

## mocktails

Mango Lover \$4.900  
La bebida más fresca del cielo, una rica limonada de mango con mucho hielo y un toque especial.

Sunset \$4.900  
Capaz y es un nuevo color el que creamos al mezclar naranja, frutilla, Matcha azul, infusión de berry y durazno ¡salud!

Sweet Heart \$5.490  
Cocktail dulce y fresco, con frutos rojos, pomelo y jengibre.

Sunset



Mango Lover



Sweet Heart





## cocteles de autor

- El de la casa • ¡NUEVO!** **\$6.500**  
¿Café Calderón en un coctel?... ¡Este es! Una mezcla única de syrup de hibisco, vodka de frutilla y un toque de romero, con espumante brut. Servido en un icónico calderón.
- Dulce Limón • ¡El mas dulcito!** **\$6.990**  
Bombay Sapphire, St. Germain, syrup de jengibre, naranja y jugo de limón.
- Cielo • ¡Nuestro favorito!** **\$7.990**  
Grey Goose La Poire, St. Germain, Amaretto, jugo de limón & albúmina.
- Tropical Punch • ¡Sabe a Caribe!** **\$6.990**  
Pisco Alto del Carmen 35° con Notas de Coco, Maracuya, Sandía y jugo de Limón.
- Cielo Azul • ¡Un ratito en la playa!** **\$6.990**  
Ron Malibu Coco, Blue Curaçao, Piña y jugo de Limón.
- Orale Wey •** **\$7.490**  
Tequila, limón, miel y jengibre.
- Pinky Promise •** **\$7.490**  
Cocktail citrico a base de gin, destacan notas herbales como el romero.

## clásicos

*Los clásicos de siempre... ¡mejores que nunca!*

- Espresso Martini** **\$7.000**  
Grey Goose Original, Kahlua Licor de Café, syrup simple, vodka y café de especialidad.
- Tom Collins** **\$6.500**
- London Mule** **\$7.000**
- Tequila Margarita** **\$6.000**
- Pisco Sour Nacional** **\$5.900**
- Pisco Sour Peruano** **\$6.500**
- Chilcano** **\$7.500**
- Amaretto Sour** **\$6.000**
- Whisky Sour** **\$6.500**
- Cosmopolitan** **\$6.500**
- Moscow Mule** **\$7.000**
- Daiquirí** **\$6.500**
- Caipiriña** **\$6.000**
- Mimosa** **\$4.990**

## cervezas

- Austral Calafate 330 cc** **\$4.000**
- Austral Lager 330 cc** **\$3.800**

## mojitos

- Mojito sin alcohol** **\$5.500**
- Mojito Clásico** **\$6.500**
- ¡NUEVO! Mojito Arandanos** **\$6.900**
- ¡NUEVO! Mojito Coco** **\$7.200**
- ¡NUEVO! Mojito Jagger** **\$7.200**
- ¡NUEVO! Mojito Piña Colada** **\$7.200**
- Mojito Maracuya** **\$7.200**
- Mojito Mango** **\$7.200**
- Mojito Frambuesa** **\$7.200**



## spritz

- Aperol Spritz** **\$6.500**  
Aperol, espumante Brut, agua con gas.
- Ramazzotti Spritz** **\$6.500**  
Ramazzotti y espumante Brut.
- St Germain Spritz St.** **\$7.200**  
Germain y espumante Brut.
- Campari Spritz** **\$7.000**

# vinos

Copa de Sangría	\$4.900
Jarra de Sangría	\$13.990
Botella de Vino	\$29.990

Montes Alpha Cavernet Sauvignon

# aperitivos

Martini Dry	\$6.000
Manhattan	\$7.000
Negroni	\$7.000
Paloma Tequila	\$7.500

# bajativos

Bramble	\$7.000
Old Fashioned Clásico	\$6.500
Old Fashioned Especial de la casa	\$7.000
Rusty Nail	\$7.490
Carajillo	\$6.000

# destilados

Pisco Alto del Carmen 35	\$5.000
Pisco Gobernador 35	\$5.000
Pisco Gobernador 40	\$5.500
Gin Hendrick's	\$6.500
Gin Tanqueray London	\$5.500
Gin Citadelle	\$5.500
Gin Bombay	\$5.000
Vodka Grey Goose	\$8.900
Original · La Poire · Orange	
Vodka Stolichnaya	\$5.500
Whisky Jack Daniel's	\$7.200
Whisky Black Label	\$7.200
Whisky Red Label	\$6.200
Whisky Glenfiddich 12 años	\$9.200
Ron Bacardi Añejo	\$4.500
Ron Bacardi 8 años Añejo	\$7.000
Ron Santa Teresa	\$13.000

# licores

Licor 43	\$5.500
Licor Drambuie	\$5.000
Fernet	\$6.500
Jagermeister	\$5.000
Campari	\$5.000

-No vendemos alcohol a menores de 18 años  
-Se requerirá identificación

 café  
calderón





# pancakes bites

**Pancakes Tocino** · Bowl de mini pancakes, acompañado de topping de crujiente tocino y syrup de maple.

**\$6.990**

**Pancakes Maple** · Bowl de mini pancakes, acompañado de syrup de maple.

**\$5.990**

## agrega tus toppings favoritos:

Frutillas	<b>\$1.300</b>	Manjar	<b>\$1.000</b>	Syrup de Maple	<b>\$500</b>
Plátano	<b>\$800</b>	Leche Condensada	<b>\$1.000</b>	Bola de helado	<b>\$1.400</b>
Oreo	<b>\$800</b>	Nutella	<b>\$1.200</b>	Crema Chantilly	<b>\$800</b>

# desayunos



Sin bebidas  
**\$18.990**

+2 Mimosas  
**\$25.990**

**Brunch para 2** · El placer de compartir Tostadas y Pancakes Decide entre huevos revueltos o fritos. Jamón serrano, tocino, papas rústicas aderezadas con mantequilla de especias, palta encostrada en sésamo, sour cream y syrup de maple, sin olvidar las hojas verdes que decoran este banquete celestial. **¡Favorito de la casa!**

**Desayuno Calderón** · Canasta de tostadas variadas, Huevos revueltos con tocino. Mermelada, Palta. Decide entre Té o Café (Espresso o Americano) y jugo de naranja. **\$9.990**

**Breakfast burger** · Delicioso pan Brioche, estilo burger sellado en mantequilla, relleno de una tortilla de huevo, queso cheddar, palta y crujiente tocino, deep de choclo para acompañar. **\$7.990**

**Bagel Cream & Bacon** · Laminas de tocino confitadas en maple, queso crema, topping de pimienta y ajo. ¡Su sabor te sorprenderá! **\$6.990**

**The King** · **¡NUEVO!** Croissant tostado untado con la mejor base de passatta casera de tomates cherry, crocantes laminas de tocino, huevos, palta y queso gouda gratinado. **\$10.990**

## bowls

**Bowl Parfait** · Es suave, ligero, crunchy y perfecto. Yogurt natural con granola, chia y frutas de temporada con un toque de miel. **\$5.990**

**Bowl Parfait Matcha** · Siguiendo la misma onda ligera pero con más audacia. Yogurt Matcha con granola, chia, menta, miel y frutas de temporada. **\$6.990**

**Bowl de frutas** · Color y sabor para cualquier momento del día, frutas frescas de la temporada con miel. **\$4.990**



Brunch para 2

## tostadas

**Tostadas francesas** · Gruesita rebanada de pan especial de choclo, bañada en maridaje especial de la casa y fritas en mantequilla, acompañado de frutilla y syrup de maple. Exquisito es poco. **\$6.990**

**¡NEW!** Tostadas francesas **Signature** · ¡Otra exquisitez de la casa! la gruesita rebanada de pan especial de choclo, más todo lo anterior, con un extra de crema pastelera, platano caramelizado y crema chantilly. **\$8.990**

**Tostadas Palta** · No es un simple pan. Con dos rebanadas de masa madre, acompañado de palta laminada, y tomates cherry para dar color y crunch. Sésamo tostado para decorar y no olvidar el aceite de oliva que logra que sea una delicia en tu paladar. **\$6.990**

**Tostadas de Salmón Ahumado** · Dos rebanadas de pan de semillas de sésamo tostado, untado con queso crema de la casa, láminas de palta, y coronado con lonjas de salmón ahumado y ciboulette. El oliva no podía faltar. ¡Perfecto! **\$9.990**

**Tostadas burrata** · Creemos que la palabra de este plato es ¡sexy! 2 Deliciosas rebanadas de pan de albahaca, con base de nuestro pesto de la casa, tomates confitados, suavcitay húmeda burrata, coronado con reducción balsámica. Una explosión de sabores. **\$9.990**

**Tostadas del cielo** · Sí, el cielo se muerde. Dos rebanadas de pan de masa madre, acompañado de queso cheddar en láminas y huevos revueltos decorados con ciboulette. **\$6.990**

## croissant

Jamón serrano, rúcula, queso crema, ciboulette y tomates cherry. **\$6.990**

Croissant jamón y queso. **\$4.690**

Croissant doble queso. **\$4.290**

Croissant. **\$1.490**



Tostadas Salmón Ahumado

## adicionales

Mantequilla	<b>\$800</b>
Queso cheddar	<b>\$1.200</b>
Jamón de pierna	<b>\$1.000</b>
Paila de Huevos	<b>\$2.800</b>
Palta	<b>\$2.000</b>
Queso crema	<b>\$1.200</b>
Mermelada	<b>\$800</b>
Canasta de tostadas	<b>\$2.490</b>
Canasta de tostadas integral	<b>\$2.990</b>
Tocino	<b>\$1.200</b>



Croissant Jamón Serrano

# brunch para 2

El placer de compartir Tostadas y Pancakes, sí, las famosas, con frutilla.

Decide entre Huevos revueltos o fritos.

Jamón serrano, tocino, papas rústicas aderezadas con mantequilla de especias, palta encostrada en sésamo, sour cream y syrup de maple, sin olvidar las hojas verdes que decoran este banquete celestial.



Sin bebidas  
**\$18.990**

+2 Mimosas  
**\$25.990**



# brunch de la noche

Plato para compartir. Alitas BBQ, papas rústicas picantes, camarones apanados, albóndigas de lentejas, papas signature, acompañado de salsa spicy & tártara.. Mix de hojas verdes para decorar sésamo y ciboulette..

**\$19.990**



# almuerzos

## Ensalada Cesar

La ensalada favorita de la casa.  
Base de lechuga, pollo a la plancha, trocitos de tocino, queso parmesano y croûton, acompañada de aderezo cesar de la casa.

**\$9.590**

## Ensalada Crispy

Fresca lechuga escarola, zanahoria y repollo morado, fusionadas con una dulcita salsa única de la casa. Acompañada de pollo apanado crunchy para una experiencia inigualable. ¡Crujiente, fresca y simplemente deliciosa!

**\$9.990**



## Fettuccine al Pesto

Pasta Fettuccine bañada en leche y pesto de albahaca de la casa, tomates confitados para decorar, acompañado de pan tostado y queso para servir.

**\$10.990**

## Pasta de la abuela

Pasta penne en irresistible bechamel, abrazado por jugosos trozos de pollo, tocino crujiente, choclo tierno. Acompañado con pan tostado y queso para servir.

**\$11.990**

## Tartar de atún

Exquisito atún con una mezcla de palta, mango fresco adobado en nuestra salsa especial de la casa, acompañado por 3 tostadas grilladas con mantequilla.

**\$11.990**

## Tartar de Salmón & Camaron

Espectacular mezcla de salmon y camarones ecuatorianos, manzana verde y palta con un marinado de salsa golf que te dejara con la boca abierta. Acompañada de 3 tostadas grilladas con mantequilla

**\$12.990**



# poke bowls

## **Orale Poke** • (con opción picante) **\$10.990**

Poderoso bowl mitad arroz basmati, mitad lechuga, acompañado de carne al estilo mexicano, porotos negros sazonados, choclo, tomates frescos, tortillas de maiz, palta y coronado con sour cream, rebanada de limón y ciboulette ¡Una fiesta absoluta!



## **Del Mar Poke** **\$10.990**

Delicioso bowl mitad arroz basmati, mitad lechuga, acompañado de atún rojo encostrado y asado a la perfección, ese que en su centro es aún tierno, con mix de palta, tomate y mango fresco en cubos, acompañado de teriyaki de la casa. Casi escuchas las olas llegar.



## **Veggie Poke** • **\$9.990**

Saludable bowl, mitad arroz basmati, mitad lechuga, acompañado de mix de vegetales salteado en oliva ajo jengibre, garbanzos, zanahoria y palta fresca. Para aderezar limoneta de la casa.





# hamburguesas

☞ Trilogía Calderón · 3 mini hamburguesas o sliders, así muy internacionales **\$12.990**

Pan de betarraga, carne de vacuno, queso cheddar y salsa de autor secreta del cielo.  
Pan de zapallo, carne de vacuno, cebolla caramelizada, salsa de aceitunas y rúcula.  
Pan de albahaca, carne de vacuno, salsa de queso azul y mermelada de tocino.



**Chicken Burger · \$11.990**

Pan brioche tostado en mantequilla, con nuestra deliciosa salsa de autor, pechuga de pollo apanado crujiente, queso cheddar mix colew & pepinillos. Acompañado con papas fritas.

**Hamburguesa Gourmet · \$12.990**

Pan brioche sellado en sésamo, tostado en mantequilla y untado con nuestro deep de queso azul, acompañada de carne de vacuno, un majestuoso queso mozzarella frito apanado y peras confitadas. Mix de hojas, acompañado de papas fritas.



café  
calderón

# jugosa mechada



## sandwiches

**Jugosa Mechada** Sandwich en Pan italiano relleno con carne mechada, tomates asados, láminas de queso gauda y láminas de palta. Acompañado de nuestra salsa tártara y papas fritas. Jugosito y contundente. **\$11.990**

**El Mejor Porky ¡NUEVO!** Sandwich en Pan de Bagle, relleno de un extraordinario cerdo cocinado a fuego bajo por 5 horas con esencias de romero y tomillo, bañado en BBQ, cubierto de queso cheddar y láminas de tocino, con nuestra salsa spicy de la casa. Acompañado de papas fritas cajún. **\$11.990**



# appetizers



## Brunch de la noche

**\$19.990**

Plato para compartir. Alitas BBQ, papas rústicas picantes, camarones apanados, albóndigas de lentejas, papas signature, acompañado de salsa spicy & tártara.

Mix de hojas verdes para decorar sésamo y ciboulette.

*¡Favorito de la casa!*

## Alitas de Pollo

**\$10.990**

Delicioso balde con alitas rebozadas y papas fritas bañadas en BBQ. ¡Para chuparse los dedos!

## Nachos

**\$10.990**

¿Habrá quien se resista a unos nachos con mechada? Contundentes tortillas de maíz, acompañadas de carne mechada, sour cream, guacamole de tomate, palta, limón & perejil.

## Albóndigas Crocantes

**\$6.990**

Mix explosivo que deleita a todos. 5 crocantes albóndigas de lentejas, sazonadas en la casa y explosivas por dentro, acompañadas de salsa spicy.

## Papas Signature

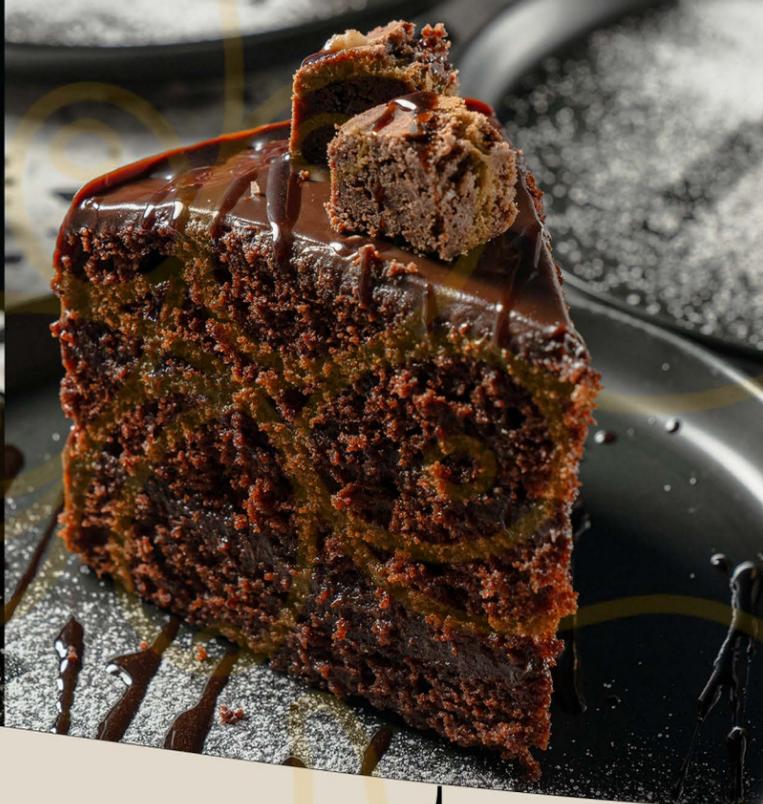
**\$8.990**

Un vuelo directo al cielo de las papitas. Papas fritas con cajún y topping de mermelada de tocino y miel brillante, crunchy, melosas y perfectas junto a la crema ácida y ciboulette.

## Papas Clásicas

**\$6.990**

Lo clásico pero con un toque de poder. Papas fritas con ciboulette.



# postres

- Torta de zanahoria \$4.990
- Torta Red Velvet \$4.990
- Torta Choco brownie \$4.990
- Cheesecake frutos rojos \$4.990
- Cheesecake maracuyá \$4.990

## tropical volcano \$5.990

Volcán de Chocolate acompañado de un cremoso helado de coco, salsa de chocolate y coco rallado

## brownie con helado \$5.990

El clásico de siempre. Bien servido con, salsa de chocolate y helado.

## voulavent \$4.990

Crujiente y dorada masa hojaldrada unida a una pastelera y mermelada de frutos rojos, ambas de la casa. ¡Exquisito!

## churros \$4.290

5 dorados, crujientes, esponjosos, perfectos heavenly churros. Buena salsa de manjar y azúcar flor.

## leche asada a lo calderón \$4.990

Suave y delicioso postre a base de flan y leche condensada, receta de la casa.

## cheesecake de cinnamon \$6.990

El postre especial del otoño, exclusivo de la casa.



Leche Asada a lo Calderón

 **café calderón**



Brownie con Helado



Voulavent



Volcan de Chocolate