

chocolate *de invierno*

Una combinación irresistible de leche de avena, chai especiado, chocolate y crema de leche, endulzada con un delicado toque de vainilla y azúcar rubia. Terminada con canela aromática y coronada de deliciosos trozos de churro.

Cremosa, reconfortante y llena de sabor: el abrazo perfecto para disfrutar los días fríos de invierno, sorbo a sorbo.





Caribbean Coffee

Jamaican Coffee

café

Espresso / Ristretto / Lungo	\$2.300
Espresso Doble	\$2.800
Macchiato	\$2.800
Americano	\$2.400
Americano Doble	\$2.600
Cappuccino	\$3.000
Latte	\$3.200
Flat White	\$3.000
Mocha	\$3.990
Affogato	\$3.990
Cold Brew	\$4.000

métodos de filtrado



Aeropress • V60 • Chemex • Kalita

\$3.500

extras

Extra syrup	\$600
Extra leche vegetal	\$1.000
Avena	



iced coffees

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	

Caribbean Coffee	\$4.200
Sabor tropical que te transporta al Caribe, con toques de coco, jugo de maracuyá y nuestro Espresso Doble.	

frappuccino

\$4.800

*Bebidas a base de café

Caramel Frappe
Oreo Frappe



chocolate

Chocolate de invierno	\$4.800
Bebida fría de temporada, a base de leche de avena, chai, chocolate, crema de leche, syrup de vainilla, azucar rubia, canela y trozos de churro.	
Chocolate caliente	\$3.990
+ marshmallow	\$4.200

latte frío

Latte frío	\$3.400
Con Vainilla y canela	\$3.800

té

Té Chai Latte	\$3.800
Matcha Latte	\$4.200
Matcha Latte frío	\$4.800
¡NEW! Raspberry Matcha / Mango Matcha	\$5.200
Crema de matcha con un sutil toque de vainilla, leche a elección y una capa frutal que equilibra todo. Escoge entre frambuesa y mango.	

té anâmaya

\$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.



bebidas

Agua con gas / sin gas
Coca cola Original / zero
Sprite Original / zero

} \$2.000

Agua Tónica
Ginger Beer

\$2.000
\$2.200

smoothies

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

ice tea

Ice Tea Jamaica \$3.800

jugos & limonadas

Jugo de naranja natural \$4.300
Recién exprimido

Limonada Clásica \$4.000

Limonada de la casa \$4.400
Una refrescante combinación de
Maracuya, jengibre, menta e infusion de Chai

Limonada Menta & Jengibre \$4.400

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
Mocktail dulce y fresco, con frutos rojos, pomelo
y jengibre.

Sunset

Mango Lover

Sweet Heart



Cielo Azul



Dulce Limón



Tropical Punch



cocteles de autor

- El Quinto • ¡NUEVO!

Naranja fresca, mango dulce y limón vibrante se fusionan con notas de té negro, Bacardí y un toque seductor de licor de banana..

\$5.990
- El de la casa •

¿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 iconico calderón..

\$6.500
- Dulce Limón • ¡El mas dulcito!

Bombay Sapphire, St. Germain, syrup de jengibre, naranja y jugo de limón.

\$6.990
- Tropical Punch • ¡Sabe a Caribe!

Pisco Alto del Carmen 35° con Notas de Coco, Maracuya, Sandía y jugo de Limón.

\$6.990
- Cielo Azul • ¡Un ratito en la playa!

Ron Malibu Coco, Blue Curaçao, Piña y jugo de Limón.

\$6.990

clásicos

Los clasicos de siempre... ¡mejores que nunca!

- Espresso Martini

Grey Goose Original, Kahlua Licor de Café, syrup simple, vodka y café de especialidad.

\$7.000
- Tom Collins

\$6.500
- London Mule

\$7.000
- Tequila Margarita

\$6.000
- Pisco Sour Nacional

\$6.900
- Pisco Sour Peruano

\$5.900
- Amaretto Sour

\$6.500
- Whisky Sour

\$6.500
- Cosmopolitan

\$7.000
- Moscow Mule

\$6.500
- Daiquirí

\$6.000
- Caipiriña

\$6.500
- Mimosa

\$4.990

cerveza y schop

- LOA

Entre Nubes Pale Lager 475 CC

\$4.600
- Otra ronda Amber Ale 475 CC

\$4.800
- Minga Loca West Coast IPA 475 CC

\$5.400

- Schop Stella 500 CC

\$3.900



mojitos

- Mojito sin alcohol

\$5.500
- Mojito Clásico

\$6.500
- Mojito Arandanos

\$6.900
- Mojito Coco
- Mojito Jagger
- Mojito Maracuyá
- Mojito Mango
- Mojito Frambuesa
- \$7.200

spritz

- Aperol Spritz

Aperol, espumante Brut, agua con gas.

\$6.500
- Ramazzotti Spritz

Ramazzotti y espumante Brut.

\$6.500
- St Germain Spritz St.

Germain y espumante Brut.

\$7.200



vinos

Copa de Sangría	\$4.900
Jarra de Sangría	\$13.990
Botella de Vino	\$24.990
Montes Alpha Cavernet Sauvignon	

aperitivos

Martini Dry	\$6.000
Manhattan	\$7.000
Negroni	\$7.000

bajativos

Old Fashioned Clásico	\$6.500
Rusty Nail	\$7.490
Carajillo	\$6.000

destilados

Pisco Alto del Carmen 35	\$5.000
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





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
Plátano
Oreo

\$2.000
\$1.000
\$1.000

Manjar
Leche Condensada
Nutella

\$1.000
\$1.000
\$2.000

Syrup de Maple
Bola de helado
Crema Chantilly

\$800
\$2.800
\$1.000

desayunos

recomendación de la casa

Brunch para 2 • El placer de compartir tostadas y pancakes. Huevos revueltos o fritos, jamón serrano, papas rústicas con mantequilla de especias, palta en sésamo, sour cream y syrup de maple. Incluye hojas verdes frescas y un brindis... Un par de refrescantes mimosas de la casa... **25.990**
[mimosa: jugo de naranja + champagne]
Disponible versión sin bebidas: **18.990**

Desayuno Calderón • Canasta de tostadas variadas, huevos revueltos con tocino, mermelada y palta fresca. Acompañado de té o café (espresso, americano, latte o cappuccino) + jugo de naranja natural. **11.990**

Tostadas francesas • Gruesita rebanada de pan especial de choclo, frosting de queso crema y salsa de frutos rojos. **8.990**

Breakfast burger • Delicioso pan brioche, sellado en mantequilla, relleno de tortilla de huevo, queso cheddar, palta y tocino, deep de choclo para acompañar. **7.990**

Croissant de Jamon Serrano • Rúcula, queso crema, ciboulette y tomates cherry. **6.990**



favoritos del desayuno

BENEDICTINO
Huevo pochado sobre croissant de mantequilla, palta laminada, tocino crocante y salsa holandesa con toque de miso. **9.990**

THE QUEEN
Bagel artesanal con sésamo, salmón ahumado, palta fresca, queso crema al limón y mayo cítrica de cilantro coronado con hojas de menta y pepino **8.990**

THE KING
Croissant tostado untado con la mejor base de passatta casera de tomates cherry, laminas de tocino, huevos, palta y queso gouda gratinado. **10.990**



fanaticos de las tostadas

Tostadas Palta • **VEGAN** **7.990**
Dos rebanadas de pan de masa madre, acompañado de palta laminada, y tomates cherry Sésamo tostado y aceite de oliva.

Tostadas de Salmón Ahumado • **10.990**
Dos rebanadas de pan de semillas de sésamo tostado, untado con queso crema, láminas de palta, y coronado con lonjas de salmón ahumado, ciboulette y aceite de oliva.

Tostadas burrata • **11.990**
2 Deliciosas rebanadas de pan batard, con base de nuestro pesto de la casa, tomates confitados, suavcita y húmeda burrata, coronado con reducción balsámica.

Tostadas del cielo • **8.990**
Sí, el cielo se muerde. Dos rebanadas de pan de masa madre, acompañado de queso cheddar en láminas y huevos revueltos con ciboulette.

Tostadas de otoño 🍁 **9.990**
Dos rebanadas de pan, coronadas con nueces, peras confitadas, blue cheese, miel con jengibre y rucula fresca.

Acompañan tu desayuno:
Croissant jamón y queso. **4.990**
Croissant doble queso **4.990**
gauda & cheddar

bowls

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

Bowl Parfait • Es suave, ligero, crunchy y perfecto. Yogurt natural con granola, chia, platano y fruta de temporada con un toque de miel y coulis de frambuesa. **5.990**

Bowl Parfait Matcha • Siguiendo la misma onda ligera pero con más audacia. Yogurt matcha con granola, chia, menta, miel, coulis de frambuesa, platano y fruta de temporada. **6.990**

adicionales

Paila de Huevos de la casa **3.000**
Huevos recién hechos en paila caliente, perfectos para acompañar y hacer tu desayuno aún más contundente.

Mantequilla	1.000
Queso cheddar/Queso Gouda	1.500
Jamón de pierna	2.000
Palta	2.000
Queso crema	1.500
Mermelada	1.000
Canasta de tostadas	2.490
Canasta de tostadas integral	2.990
Tocino	1.500

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



ensalada cesar

La ensalada favorita de la casa.

\$10.990

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



Del Mar Poke •

\$10.990

Delicioso bowl mitad arroz basmati, mitad lechuga, acompañado de atún rojo encostrado y asado a la perfección, con mix de palta, tomate y mango fresco en cubos, acompañado de teriyaki 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.



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, acompañada de papas fritas.

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. Acompañada con papas fritas.



Chicken Burger

Veggie Burger

\$11.990

Pan de masa madre artesanal, relleno con hamburguesa casera de lentejas y zanahoria, zapallo italiano asado al orégano con aceite de oliva, tomates cherry confitados con un toque de romero, rúcula fresca y nuestra cremosa mayonesa de palta hecha con leche de avena. Acompañada con papas fritas.

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 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, cebolla crispy y nuestra salsa spicy de la casa. Acompañado de papas fritas cajún. **\$11.990**

Tropical Furay • ¡NUEVO! Pan Hokkaido (x2) relleno de camarones fritos y rebozados en maracuyá (passion fruit), wakame y pico de gallo de mango, acompañado de salsa de palta y nuestra salsa de autor, terminado con hojas frescas de verano, zeste de limón y delicados puntos de sriracha. **\$10.990**

Dúo Bagels Capresa & Korean • ¡NUEVO! Dos mini bagels: uno con pollo jugoso coronado en BBQ, salsa spicy, repollo morado, BBQ y pepinillos; el otro con mozzarella fresca, tomate, albahaca, pesto de la casa y un toque de oliva y balsámico **\$9.990**



El mejor porky



appetizers



Los buenos nachos

Doble ración de crujientes tortillas de maíz, cheddar cremoso, cerdo jugoso, tomate y cebolla frescos, jalapeño, sour cream, notas dulces de BBQ de la casa y un toque de limón con ciboulette.

\$18.990 **\$25.990**
+2 margaritas

Nachos

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

\$11.990

Albóndigas Crocantes

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

\$6.990

Brunch de la noche

\$19.990

Plato para compartir. Alitas BBQ, papas rústicas picantes, camarones apanados, albóndigas de lentejas, papas fritas con queso cheddar, acompañado de salsa spicy & tártara. Mix de hojas verdes para decorar, sésamo y ciboulette.
¡Favorito de la casa!

Papas Rústicas

\$8.990

Papas rústicas doradas y crujientes, cubiertas con salsa cheddar y carne molida jugosa y bien sazonada. Se terminan con pico de gallo fresco, sour cream suave y un toque de ciboulette.

Papas Clásicas

\$6.990

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

Choclitos a la Parmesana

\$8.990

Mazorcas de maíz en mantequilla avellanada, queso parmesano y merkén, acompañado de limón quemado. Un equilibrio entre lo dulce y lo salado.





Brownie con Helado



Voulavent



Cinnamon cheesecake

postres

cærrøt cæke

\$6.990

Postre del chef. Bizcocho humedo de zanahoria y nuez, remojado en almibar de naranja. Coronado con frosting de queso crema y amaretto, nueces garrapiñadas y una bola de helado de vainilla que lo convierte en el equilibrio perfecto entre suavidad, calidez y dulzura.

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

\$4.990

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

cheesecake

Cheesecake Cinnamon

Cheesecake frutos rojos

Cheesecake maracuyá

\$6.990

\$5.990

\$5.990

no se qué (pedir)

\$5.990

Cuando tú no sabes qué, pero Café Calderón sí. Este postre da justo en el blanco: pan brioche calentito, relleno de helado de vainilla, bañado en nutella.

La combinación perfecta entre un “no sé” y el “qué”.

