

APPETIZERS • ENTRADAS

PEJIBAYE CEVICHE \$15   
CEVICHE DE PEJIBAYE

BURRATA CHEESE SALAD \$19  
Arugula, cherry tomatoes, balsamic vinegar,
cashew seeds
ENSALADA DE QUESO BURRATA
*arúgula, tomate cherry, vinagre balsámico,
semilla de marañón*

CHICKEN CESAR SALAD \$21 
ENSALADA CESAR CON POLLO

PASSION CEVICHE \$19 
CEVICHE PASION

SHRIMP AGUACHILE \$19 
AGUACHILE DE CAMARON

GUSTICOS

VEGETARIAN BURRITO \$17 
BURRITO VEGETARIANO

KANTALA BURGER 8oz \$18
HAMBURGUESA ARTESANAL DE BÚFALO 200 gr

BRUSCHETTA \$17 
Avocado, tomato and basil
BRUSCHETTA
de tomate, aguacate y albahaca

CHICKEN QUESADILLA \$17
QUESADILLA DE POLLO

FARMHOUSE LUNCH \$26 
Traditionally served in a holy leaf
ALMUERZO CAMPESINO
Servido de forma ancestral en hoja santa

CHICKEN SANDWICH \$24
Served with house-style potato wedges
EMPAREDADO DE POLLO
papa en gajos de la casa

MAIN DISHES • PRINCIPALES

DEL CAMPO SOUP \$22 
SOPA DEL CAMPO

BBQ PORK RIBS 14oz \$27
mashed potato and grilled vegetables
COSTILLAS DE CERDO BBQ 350 gr
puré de papa y vegetales al grill

GRILLED TENDERLOIN 8oz \$34 
grilled vegetables and grilled plantain
MEDALLÓN DE LOMITO 200gr
vegetales al grill y plátano grill

GRILLED TROUT 8oz \$27 
with baby potatoes and salad
TRUCHA AL GRILL 200 gr
papas baby a las hierbas y ensalada

CREPE POUCH \$23
Filled with trout and served with a curry mirror
SAQUITO DE CREPAS
Relleno de trucha con espejo de curry

PACIFIC PEARL LINGUINI \$25
Served with house-made sauce and shrimp
LINGUINI PERLA DEL PACÍFICO
con salsa de la casa y camarones

HORTALIZAS CAMPESINAS SPAGUETTI \$23 
ESPAGUETI DE HORTALIZAS CAMPESINAS

PRIMAVERA PASTA \$23   
PASTA PRIMAVERA

By executive Chef Nelson Araya

Taxes and Service charge are not included.
Please inform of any allergies.
Impuestos y cargo por servicio no incluidos.
Por favor informe al mesero de cualquier tipo de alergia



PIZZAS

MARGARITA \$19

Tomato sauce, olive oil, mozzarella, fresh tomato and basil
*Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella,
tomate fresco y albahaca*

KANTALA \$23

Tomato sauce, olive oil, prosciutto, mozzarella,
onion and arugula
*Salsa de tomate, aceite de oliva, prosciutto,
mozzarella, cebolla y arúgula*

CHICKEN \$21

Tomato sauce, olive oil, mozzarella, grilled chicken,
caramelized onion
*Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella, pollo al grill
y cebolla caramelizada*

HONOLULU \$19

Tomato sauce, olive oil, mozzarella, ham and pineapple
Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella, jamón y piña

VEGETARIAN \$21

Tomato sauce, olive oil, mozzarella, eggplant, mushrooms,
spinach and red pepper
*Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella, berenjena,
hongos, espinaca y chile rojo*

CLASSIC \$21

Tomato Sauce, olive oil, mozzarella and pepperoni
Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella y pepperoni

KID'S SIZED PIZZA \$13

Tomato sauce, cheese and ham | cheese only
Salsa de tomate queso y jamón | solo queso



Taxes not included
Impuestos no incluidos.



KANTALA

RESTAURANTE

DINNER MENU / MENU DE CENA

APPETIZERS • ENTRADAS

Onion Soup <i>Sopa de Cebolla</i>	\$15	Caesar Salad  <i>with Quail Eggs</i> <i>Ensalada César Clásica</i> <i>con huevos de codorniz</i>	\$17
House Soup    <i>Sopa de la casa</i>	\$13	Greek Salad  <i>Ensalada Griega</i>	\$17
Chilled Cucumber Soup   <i>Sopa fría de pepino</i>	\$13	Capresse Salad  <i>Ensalada Capresse</i>	\$17
Shrimp Spheres <i>Esferas de camarón</i>	\$19	Heart of Palm and avocado salad  	\$19
Beet Tartar  <i>Tartar de remolacha</i>	\$17	Chickpeas and Eggplant Hummus   	\$15
Sea Bass - Ceviche  <i>Ceviche Tricolor</i>	\$19	Beef Carpaccio <i>Carpaccio de Res</i>	\$19
Portobello Kantala  	\$18		

EXTRA TOPPINGS / ADICIONALES PARA ENSALADAS
Quinoa \$4.0 Salmon \$10.0 Chicken/pollo \$6.0 Falafel \$5.0

HOMEMADE FRESH PASTA • PASTA FRESCA DE LA CASA

Bombay Ravioli	\$27	Seafood Fettuccine <i>Prepared with fresh Pacific seafood</i> <i>Fetuccini fruto del mar</i> <i>Mariscos frescos del Pacífico</i>	\$28
Ricotta and spinach ravioli  <i>Ravioli de ricotta y espinaca</i>	\$23	Primavera Pasta   	\$23
Salmon Pasta in lemon cream sauce <i>Pasta de Salmón a la crema de limón</i>	\$25	<i>With fresh tomato and herb sauce</i> <i>Pasta Primavera</i> <i>Salsa natural de tomate y hierbas</i>	
Pacific Bucatini with Pesto <i>Bucatini del Pacifico al pesto</i>	\$26	Alfredo Linguini with Chicken and Pesto	\$25
Spaghetti Bolognese <i>Espagueti a la Boloñesa</i>	\$25	<i>Linguini Alfredo con pollo y pesto</i>	



MAIN DISHES • PLATOS FUERTES

Eggplant Rolls   <i>Stuffed with ricotta cheese and served with spinach coulis</i> Rollos de Berenjena - con queso ricotta y coulis de espinaca	\$21
Kantala Stuffed Avocado   Aguacate relleno Kantala	\$21
Bell Pepper Vegetables    Vegetales Morrón	\$20
Shrimp in Thai Sauce with Vegetables Camarones en salsa Tailandesa con vegetales	\$31
Seasonal Fish - with Passion Fruit and Coconut Milk Sauce <i>Accompanied by grilled baby vegetables, yuca purée with Lizano sauce, and achiote</i> Pescado de Temporada - Con salsa de Maracuyá y Leche de Coco <i>Mini vegetales grillados, puré de yuca con salsa Lizano y achiote</i>	\$34
Crepe Lasagna  - <i>Made with fresh mushrooms, mozzarella, vegetables, and a tomato mirror sauce</i> Lasaña de Crepas - con hongos frescos, mozzarella, vegetales y espejo de tomate	\$25
Crepe Cannelloni - Filled with lobster, vegetables, and topped with shrimp sauce Canelón de crepas - Langosta, vegetales y espejo de salsa langostino	\$35
Crepe Cannelloni - Filled with chicken, vegetables, and topped with curry sauce Canelón de crepas - Con pollo, vegetales y espejo de curry	\$26
Parmesan Chicken Breast  - <i>Served with yuca purée with achiote and Lizano sauce, asparagus, and grilled baby vegetables</i> Pechuga de Pollo a la Parmesana - puré de yuca con achiote y salsa Lizano, espárragos, mini vegetales al grill	\$27
Chicken Curry with Vegetables Pollo al Curry con vegetales	\$25
Buffalo Tenderloin - Served with grilled corn and ripe plantain Lomo de Búfalo - con elote y plátano maduro al grill	\$44
Rib Eye 14 oz 380g <i>baby rosemary potatoes and grilled ripe plantain</i> <i>papas baby al romero y plátano maduro al grill</i>	\$45
Kantala Beef Tenderloin 8 oz - grilled ripe plantain and baked potatoes Lomito Kantala 200 g - plátano maduro al grill y papa asada	\$32
Pork Cubes - Served with vegetables and jalapeño sauce Dados de Cerdo - vegetales y salsa jalapeña	\$29

By executive Chef Nelson Araya

Our prices do not include gratuity (10% Service charge) and sales tax (13%).
Consumption of raw or undercooked foods may increase risk of foodborne illness. Please inform of any allergies.

Nuestros precios no incluyen el 10% de Servicio, ni el 13% del impuesto de ventas.
El consumo de alimentos crudos podría incrementar el riesgo de alergia, por favor informe al mesero de cualquier tipo de alergia.