

APPETIZERS • ENTRADAS

PEJIBAYE CEVICHE \$12     
CEVICHE DE PEJIBAYE

DEL CAMPO SALAD \$14    
ENSALADA DEL CAMPO

CHICKEN CESAR SALAD \$18   
ENSALADA CESAR CON POLLO


PASSION CEVICHE \$16   
CEVICHE PASION

SHRIMP AGUACHILE \$16   
AGUACHILE DE CAMARON

GUSTICOS

VEGETARIAN BURRITO \$14   
BURRITO VEGETARIANO

KANTALA BURGER 8oz \$16  
HAMBURGUESA KANTALA 200 gr

BRUSCHETTA \$14   
Avocado, tomato and basil  
BRUSCHETTA  
*de tomate, aguacate y albahaca*

CHICKEN QUESADILLA \$14  
QUESADILLA DE POLLO

PORK RINDS \$16   
CHICHARRONES  
*de espaldilla de cerdo*

CHICKEN FINGERS \$14  
DEDOS DE POLLO

TUNA SANDWICH \$17  
EMPAREDADO DE ATÚN

MAIN DISHES • PRINCIPALES

DEL CAMPO SOUP \$16   
SOPA DEL CAMPO

BBQ PORK RIBS 14oz \$24  
mashed potato and grilled vegetables  
COSTILLAS DE CERDO BBQ 350 gr  
*puré de papa y vegetales al grill*

GRILLED TENDERLOIN 8oz \$28   
grilled vegetables and grilled plantain  
MEDALLÓN DE LOMITO 200gr  
*vegetales al grill y plátano grill*

GRILLED TROUT 8oz \$24   
with baby potatoes and salad  
TRUCHA AL GRILL 200 gr  
*papas baby a las hierbas y ensalada*

CREPE CANNELLONI \$22  
with chicken, vegetables, and curry sauce  
CANELON DE CREPAS  
*con pollo, vegetales y espejo de curry*

PERLA DEL PACIFICO LINGUINI \$24  
accompanied by homemade sauce  
and shrimps  
LINGUINI PERLA DEL PACÍFICO  
*con salsa de la casa y camarones*

HORTALIZAS CAMPESINAS SPAGUETTI \$20   
ESPAGUETI DE HORTALIZAS CAMPESINAS

PRIMAVERA PASTA \$20     
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 \$16

Tomato sauce, olive oil, mozzarella, fresh tomato and basil

*Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella,  
tomate fresco y albahaca*

### KANTALA \$20

Tomato sauce, olive oil, prosciutto, mozzarella,  
onion and arugula

*Salsa de tomate, aceite de oliva, prosciutto,  
mozzarella, cebolla y arúgula*

### CHICKEN \$18

Tomato sauce, olive oil, mozzarella, grilled chicken,  
caramelized onion

*Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella, pollo al grill  
y cebolla caramelizada*

### HONOLULU \$16

Tomato sauce, olive oil, mozzarella, ham and pineapple

*Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella, jamón y piña*

### VEGETARIAN \$18

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 \$18

Tomato Sauce, olive oil, mozzarella and pepperoni

*Salsa de tomate, aceite de oliva, mozzarella y pepperoni*

### KID'S SIZED PIZZA \$10

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>	\$12	Classic Caesar Salad  <i>Ensalada César Clásica</i>	\$14
Homemade Soup    <i>Sopa de la casa</i>	\$10	Greek Salad  <i>Ensalada Griega</i>	\$14
Cold Cucumber Soup   <i>Sopa fría de pepino</i>	\$10	Capresse Salad  <i>Ensalada Capresse</i>	\$14
Shrimp Spheres <i>Esferas de camarón</i>	\$16	Heart of Palm and avocado salad   <i>Ensalada de aguacate y palmito</i>	\$16
Beet Tartar  <i>Tartar de remolacha</i>	\$14	Chickpeas and Eggplant Hummus    <i>Hummus de garbanzos y berenjena</i>	\$12
Sea Bass - Ceviche  <i>Ceviche Tricolor</i>	\$16	Isla Bella Seafood  <i>Mariscos Isla Bella</i>	\$18
		Portobello Kantala  	\$15

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

Ravioli Bombay	\$24	Bucatini Carbonara	\$22
Ricotta and spinach ravioli  <i>Ravioli de ricotta y espinaca</i>	\$20	Spaghetti Bolognese <i>Espagueti a la Boloñesa</i>	\$22
Fetuccini pesto del Pacífico <i>Fetuccini del Pacífico al pesto</i>	\$24	Primavera Pasta    <i>Pasta Primavera</i>	\$20
Salmon Pasta in lemon creamy sauce <i>Pasta de Salmón a la crema de limón</i>	\$22	Linguini Alfredo with Chicken <i>Linguini Alfredo con pollo</i>	\$22



---

## MAIN DISHES • PLATOS FUERTES

---

<b>Eggplant Rolls</b>   <i>with ricotta cheese and spinach coulis</i> Rollos de Berenjena <i>con queso ricotta y coulis de espinaca</i>	\$18
<b>Crepe Lasagna</b>  <i>with fresh mushrooms, mozzarella, vegetables and tomato</i> Lasaña de Crepas <i>con hongos frescos, mozzarella, vegetales y espejo de tomate</i>	\$22
<b>Kantala Stuffed Avocado</b>    Aguacate relleno Kantala	\$18
<b>Morron Vegetables</b>   	\$17
<b>Shrimp in Thai Sauce with Vegetables</b> Camarones en salsa Tailandesa con vegetales	\$28
<b>Grilled Salmon</b>  <i>with vegetables, mashed sweet potato and bearnaise sauce</i> Salmón al grill <i>con vegetales, puré de camote y salsa bearnesa</i>	\$26
<b>Crepes Cannelloni</b> <i>with Lobster in Curry Sauce</i> Crepes <i>con Langosta en espejo de curry</i>	\$32
<b>Parmesan Chicken Breast</b>  <i>mashed cassava, asparagus, mini carrot and fresh mushroom</i> Pechuga de Pollo a la Parmesana <i>puré de yuca, espárragos, mini zanahoria y hongos frescos</i>	\$24
<b>Chicken Curry with Vegetables</b> Pollo al Curry con vegetales	\$22
<b>Skirt Steak 8 oz</b> <i>with corn, grilled ripe plantain</i> Entraña 200g <i>elote y plátano maduro al grill</i>	\$28
<b>Rib Eye 14 oz   380g</b> <i>baby rosemary potatoes and grilled ripe plantain</i> papas baby al romero y plátano maduro al grill	\$34
<b>Kantala Beef Tenderloin 8 oz</b> <i>grilled ripe plantain and baked potatoes</i> Lomito Kantala 200 g <i>plátano maduro al grill y papa asada</i>	\$28
<b>Jalapeño Pork Loin 8 oz</b> <i>mashed potatoes and grilled vegetables</i> Medallón de Cerdo al Jalapeño 200 g <i>puré de papa y vegetales al grill</i>	\$25

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.