

MENÚ

EMPECEMOS



KANPACHI Y UN BESO DE HUMO

LECHE DE TIGRE DE AJÍ PERUANO +
+ CHICHARRÓN DE ARROZ NEGRO

\$13 🌱 🌱

BEEF TARTARE CON FLOW DE BURGER

PAN HOKKAIDO + PEPINILLO ENCURTIDO
+ HOJUELAS DE YUCA

\$14

PORK BELLY LOLLYPOPS

KIMCHEE + GLASEADO DE RASPADURA Y KOMBU

\$12 🌱

KOFTAS DE CORDERO A LA BRASA

TZATZIKI DEL TÍO FRANKLIN + MERMELADA DE TOMATES UMAMI
+ CHILES THAI ENCURTIDOS (CONTIENE PISTACHOS)

\$14

ALMEJAS KANDELA

PLÁTANO EN TENTACIÓN + BAGNA CUADA
+ SOURDOUGH

\$15

STRACCIATELLA BELLA BELLA

TOMATES A LA BRASA + PESTO DE BERRO + MIEL DE TRUFA
(CONTIENE NUECES)

\$14

NO INCLUYE IMPUESTO


K A A N D E L A

MENÚ

DALE K A A N D E L A

RÓBALO A BAJA TEMPERATURA

BASE DE YUCA FRITA + AJILLO
+ MAYO DE RECAO VERDE

\$35 


SHANK DE CERDO CRISPY

PAN NAAN + ARROZ DE JAZMÍN + KIMCHEE
+ SALSA DULCE Y PICANTE

\$35 



CAZUELA DE MARISCOS

PULPO + LANGOSTINO + CONCHUELA + ALMEJAS
+ MEJILLONES EN UN BRODO DE SOFRITO EMULSIONADO

\$35 

SHORT RIB A LA BRASA

PURÉ DE PAPAS Y AJO ROSTIZADO + ENCURTIDOS
+ PAPITAS BBQ


\$52  

RIB EYE COWBOY A LA BRASA

22 OZ PRIME

CHIMICHURRI DE HONGOS + BABY GEMS
+ QUESO AZUL + TOCINO CARAMELIZADO

\$100

 20 min

PULPO Y MAÍZ

EMULSIÓN DE TAMAL DE OLLA + TORREJITAS
+ PICO DE GALLO

\$35

ENSALADA DE ENDIVIAS QUE SE COME CON LA MANO

GRANOLA DE QUESO + VINAGRETA DE NARANJA
(CONTIENE NUECES)


\$20

CHULETÓN DE CERDO

16 OZ

CREMA DE MOSTAZA + PAPINES + BOK CHOY
+ CAVIAR DE MOSTAZA

\$35

 20 min

NO INCLUYE IMPUESTO

K A A N D E L A

MENÚ

PARA EL FINAL SWEET

CRÈME BRÛLÉE DE MAÍZ

FRESAS COMPRIMIDAS CON ALBAHACA + QUESO AHUMADO

\$10 ☞

🕒 10 min

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y SUS CAFETALES

MOUSSE DE CHOCOLATE + HELADO DE CAFÉ

\$12

🕒 15 min

PIE DE CALABAZA Y PECANAS

CROCANTE DE AVENA + HELADO DE VAINILLA

\$10

PARA ACOMPañAR

REPOLLITOS DE BRUSELAS

MANTEQUILLA DE KIMCHEE + PEPITA DE MARAÑÓN
+ CHILES THAI ENCURTIDOS

\$7 ☞

CAMOTE GLASEADO

QUESO FETA AHUMADO + MIEL DE CAÑA

\$7 ☞

NO INCLUYE IMPUESTO

K A A N D E L A

MENU

LET'S BEGIN WITH



KANPACHI AND A KISS OF SMOKE

PERUVIAN SPICY PEPPER LECHE DE TIGRE +
+ BLACK RICE CRACKLING

\$13) (GF)

BEEF TARTARE DANCING A BURGER FLOW

HOKKAIDO BREAD + BUTTER PICKLES
+ YUCA FLAKES

\$14

PORK BELLY LOLLYPOPS

KIMCHEE + KOMBU & RASPADURA GLAZE

\$12)

LAMB KOFTAS OVER EMBERS

UNCLE FRANKLIN TZATZIKI + NAAM BREAD + PICKLED
THAI CHILLIES (IT CONTAINS PISTACHIOS)

\$14

KAANDELA CLAMS

SWEET PLANTAIN + GARLIC CREAM
+ SOURDOUGH

\$15)

THE USUAL SUSPECTS

STRACCIATELLA + WATERCRESS PESTO + SMOKED TOMATO
+ TRUFFLE HONEY (IT CONTAINS WALNUTS)

\$14

TAX NOT INCLUDED


K A A N D E L A

MENU

TURNING UP THE VOLUME

55 CELCIUS ROBALO

CASSAVA HASH + AJILLO SAUCE
+ RECAO VERDE MAYO

\$35 


CRACKLING STICKY PORK SHANK

KIMCHEE + LETTUCE
+ NAAM AND NAPKIN

\$35 



SEAFOOD CASSEROLE

OCTOPUS + PRAWNS + CLAMS + MUSSEL
+ SCALLOPS + SOFRITO EMULSION

\$35 

GOOD OLD SMOKED SHORT RIB


VERY CREAMY ROASTED GARLIC MASH POTATO
+ HOUSE PICKLES + BBQ GLAZE

\$52  

RIB EYE COWBOY OVER EMBERS

22 OZ PRIME

MUSHROOMS CHIMICHURRI + GRILLED BABY GEMS
+ BLUE CHEESE + CARAMELIZED BACON

\$100  20 min

OCTOPUS & CORN

TAMAL DE OLLA EMULSION + CORN PICO DE GALLO
+ CORN FRITTERS

\$35

ENDIVE SALAD



CHEESE GRANOLA + ORANGE VINAIGRETTE
(IT CONTAINS NUTS)

\$20

PORK CHOP

16 OZ

MUSTARD CREAM + POTATOES + BOK CHOY
+ MUSTARD SEEDS CAVIAR

\$35   20 min

TAX NOT INCLUDED

K A A N D E L A

MENU

FOR THE SWEET WIN

SWEET CREME BRULEE

COMPRESSED STRAWBERRY AND BASIL + SMOKED CHEESE
+ LOTO ROOT CHIPS

\$10 ☞

⌚ 10 min

LAVA CAKE AND ITS ROMANCE WITH COFFEE

PACAMARA CRUMBLE + CHOCOLATE MOUSE
+ COFFEE ICE CREAM

\$12

⌚ 15 min

PUMPKIN PECAN PIE

VANILLA ICE CREAM + OATMEAL CRUMBLE

\$10

SIDES

UMAMI BRUSSELS SPROUTS

THAI CHILLIES + KIMCHEE BUTTER
+ CASHEWS (IT CONTAINS CASHEW NUTS)

\$7 ☞

MOLASSES GLAZED SWEET POTATOES

SMOKED FETA + CHIVES

\$7 ☞

TAX NOT INCLUDED

K A A N D E L A



CÓCTELES KAANDELA

EL DUENDE

JUGO DE LIMÓN RECIÉN EXPRESADO + GOMA DE AZÚCAR BLANCA
+ TROZOS DE KIWI + LICOR DE MANZANA + ABSENTA + MEZCAL +
PISCO + FEE FOAM + TOMILLO

\$12

100% PIÑA

JUGO DE LIMÓN + JUGO DE NARANJA + JUGO DE PIÑA + SIROPE DE
CLAVO DE OLOR + SHRUB DE TROPICALES + JALAPEÑO + GINEBRA

\$12

EL MUJERIEGO

CORDIAL DE LIMÓN ENRIQUECIDO + TOMATE DE ÁRBOL Y JENGIBRE
+ ANCHO REYES + CAMPARI + PEACH TREE + WHISKEY 77

\$12

TIKI MASKARA #1

SINGLETON BLEND WHISKY + SIROPE DE COCO AHUMADO
+ LIMÓN AMARILLO + JUGO DE PIÑA ASADA + ANGOSTURA

\$12

PICARON

JALAPEÑO + MARACUYÁ + SIROPE COCO AHUMADO + LIMÓN
+ SHRUB TROPICAL + SIETE MISTERIOS DOBA YEJ + MEZCAL MONTELOBOS

\$12

NATURAL

VERMOUTH HOMEMADE + TANQUERAY SOUR
+ TEPACHE

\$12

KAANDELA PUNCH

JUGO DE LIMÓN AMARILLO + SIROPE DE PEPINO + JUGO DE MARACUYÁ
+ JUGO DE NARANJA + ANGOSTURA + ANCHO REYES + HENDRICKS +
CÁPSULAS DE CARBÓN ACTIVADO

\$14

DINNER MARTINI

MEZCAL 7 MISTERIOS DOBA YEJ + MEZCAL 7 MISTERIOS ESPADIN +
COINTREAU + MERMELADA DE FRESA + BITTER FAKE + JUGO DE LIMÓN

\$12

NO INCLUYE IMPUESTO

K A A N D E L A

CÓCTELES CLÁSICOS

COSMOPOLITAN

VODKA + COINTREAU + JUGO DE LIMA + CRANBERRY

\$10

PENICILINA

JUGO DE LIMÓN + SIROPE DE JENGIBRE + WHISKY SCOTCH

\$9

WHISKY SOUR - NEW YORK SOUR

JUGO DE LIMÓN FRESCO + GOMA DE CARDAMOMO + WHISKEY 77 +
ANGOSTURA + VINO TINTO MALBEC O BONARDA

\$10

\$12

DRAKE

BACARDÍ BLANCO + SIROPE DE AZÚCAR + JUGO FRESCO DE LIMÓN +
HOJAS DE HIERBABUENA

\$8

KING DAIQUIRÍ

RON MANIGORDO BLANCO + COINTREAU + SIROPE DE PIÑA
+ JUGO FRESCO DE LIMÓN + MEZCAL

\$12

MEZCAL KAANDELA MARGARITA (MKM)

MEZCAL 7 MISTERIOS DOBA YEJ + COINTREAU +
JUGO FRESCO DE LIMÓN + AGUA MIEL

\$12

PISCO SOUR

PISCO + SIROPE DE AZÚCAR + JUGO FRESCO DE LIMÓN
+ CLARA DE HUEVO

\$8

CORSICAN COCKTAIL

CAMPARI + VERMOUTH RUBINO + GIN

\$10

OLD FASHIONED

GOMA + ANGOSTURA + WHISKEY BOURBON

\$10

NO INCLUYE IMPUESTO

K A A N D E L A



WINE MENU - MENÚ DE VINOS

NATURAL WINE

DEUX PUNX-CHARDONNAY

\$12 - \$50

FEINTS - RUTH - LEWANDOWSKI

\$15 - \$60

WILD CHILD-RED BLEND

\$65

ROSÉ WINE

MEGA SPILEO ROSE - MALAGOUSIA - CABERNET F.

\$10-\$45

NAVERAN - FLOR DE PINOT

\$50

SPARKLING WINE

MEDICI - REGGIANO - LAMBRUSCO FRIZZANT DOLCE

\$8 - \$30

LACRIMA BACCUS - RESERVA - CAVA - BRUT

\$11 - \$45

LOS HAROLDOS - BRUT

\$11 - \$45

CREMANT D ALSASE - EXTRA BRUT

\$60

BERLUCCHI 61 ROSE

\$145

VEUVE CLICQUOT- ROSE - BRUT

\$135

NO INCLUYE IMPUESTO

K A A N D E L A

WHITE WINE

CHARDONNAY

LOS HAROLDOS CHARDONNAY
\$9 - \$40

TERRAZA DE LOS ANDES - RESERVA
\$10 - \$45

KENDALL JACKSON - VINTNERS RESERVE
\$15 - \$50

ELLEVIN - CHABLIS
\$60

CHATEAU MONTELENA - NAPA VALLEY
\$150

SAUVIGNON BLANC

FALERNIA SAUVIGNON BLANC
\$12 - \$55

STARBOROUGH - NUEVA ZELANDA
\$10 - \$45

MOSCATO DI ASTI

BENI D BATASIOLO - D.O.C.
\$9 - \$40

TARDE
\$45

ALBARIÑO

SANTIAGO RUIZ - RIAS BAIXAS
\$50

MAR DE FRADES - RIAS BAIXAS ATLANTICO
\$13 - \$50

LUSCO - RIAS BAIXAS
\$45

RIESLING

CHATEAU ST. MICHELLE
\$12 - \$50

CHARLES FREY - GRANITO - ALSACIA
\$60

WHITE BLEND

TRENZADO - ESPANA - TENERIFE
\$12 - \$55

BRANCO VOLCANICO - ARINTO VERDELO
\$45

MONTE XANIC - CHENIN COLOMBARD
\$13 - \$60

ARINTO DE ACORES
\$60

RED WINE

MALBEC

LOS HAROLDOS MALBEC

\$10 - \$40

TERRAZAS DE LOS ANDES - RESERVA - MENDOZA

\$10 - \$45

HEY MALBEC

\$12 - \$45

GRAN TERROIR - MALBEC

\$50

BLENDS

GOTIM BRU

\$40

MASI - BONACOSTA - VALPOLICELLA

\$45

NORTON QUORUM IV - MENDOZA

\$55

TELESCOPICO GARNACHA

\$60

MONTE XANIC SELECCION

\$85

INTIPALKA - VALLE DE ICA

\$80

CABERNET SAUVIGNON

LOS HAROLDOS CABERNET SAUVIGNON

\$9 - \$40

MARQUES DE CASA CONCHA - VALLE DEL MAIPO

\$45

KENDALL JACKSON - VR - SONOMA COUNTY

\$60

TORRES GRAN CORONAS - RESERVA - PENEDES

\$55

CABERNET FRANC

HUMBERTO CANALE - PATAGONIA

\$10 - \$45

GAUCHEZCO

\$45

EL ENEMIGO

\$65

BLENDS

BRESSIA - MONTEAGRELLO - PROFUNDO

\$90

SUSANA BALBO - BRIOSO - LUJAN DE CUYO

\$100

LAPOSTOLLE - CLOS APALTA

\$250

CARMENERE

MARQUES DE CASA CONCHA - PEUMO

\$45

1865 - SINGLE VINEYARD

\$12 - \$50

EMILIANA SIGNOS DE ORIGEN - VALLE DEL COLCHAGUA

\$60

PINOT NOIR

CLINE - SONOMA COUNTY

\$12 - \$ 45

MACMURRAY - CENTRAL COAST

\$11 - \$50

LA FORTUNE - BOURGOGNE

\$60

BARDA - PATAGONIA - BY CHACRA

\$85

LA CREMA - WILLAMETTE VALLEY

\$85

TEMPRANILLO

MUGA - RESERVA

\$45

CARMELO RODERO - CRIANZA

\$50

LA BICICLETA VOLADORA - CRIANZA

\$12 - \$50

TORRES - CELESTE - CRIANZA - RIBERA DEL DUERO

\$65

MERLOT

COUSINO - MACUL - ANTIGUAS RESERVAS
\$40

TORRES ATRIUM - PENEDES
\$45

CLINE MERLOT SONOMA COAST
\$55

SANGIOVESE

LEONARDO DA VINCI - CHIANTI
\$55

LEONARDO DA VINCI - BRUNELLO DI MONTALCINO
\$120

CHATEAU DE LANDES
\$50

NEBBIOLO

BENI DI BATASIOLO - BAROLO - ITALIA
\$85

FAMIGLIA MARRONE - BAROLO
\$110

PAÍS

GARAGE - SINGLE FERMENTED
\$50

LIMITLESS INSPIRATION



K A A N D E L A



AMARLA
casco viejo

MENÚ

DESAYUNO

PARFAIT DE FRUTOS ROJOS

YOGURT DE MIEL + GRANOLA DE COCO + BANANA
(CONTIENE FRUTOS SECOS)

\$10

CARIMAÑOLAS DE PORK BELLY

EMULSIÓN DE SOFRITO
(LIBRE DE GLUTEN)

\$12

HOJALDRE A CABALLO

CARNE GUISADA + HUEVO ESCALFADO +
CROCANTE DE QUESO CHELA

\$15

SALMÓN AHUMADO BAGEL WANNA BE

QUESO CREMA DE ENELDO Y MIEL +
PEPINO + ALCAPARRAS

\$14

DESAYUNO AMARLA

HUEVOS FRITOS + PAN MOÑA
+ MERMELADA + QUESO CREMA

\$14

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO

HUEVOS REVUELTOS

\$12

MENU

BREAKFAST



CRUNCHY BERRIES PARFAIT

HONEY YOGURT + COCONUT GRANOLA + BANANA
(IT CONTAINS NUTS / GLUTEN FREE)

\$10

PORK BELLY CARIMAÑOLAS

HOUSEMADE CASSAVA FRITTERS + SOFRITO EMULSION
(GLUTEN FREE)

\$12

HOJALDRE A CABALLO

PANAMANIAN FRIED BREAD + STEW BEEF + POACHED EGGS
+ CHEESE CRUMBLE

\$15

SMOKED SALMON BAGEL WANNA BE

DILL AND HONEY CREAM CHEESE +
CUCUMBER + CAPERS

\$14

AMARLA BREAKFAST

SUNNY SIDE UP EGGS + BUTTER TOAST
+ MARMALADE + CREAM CHEESE

\$14

HAM AND CHEESE CROISSANT

SCRAMBLE EGGS

\$12

MENÚ

ARRANCAMOS CON



CARIMANOLAS DE PORK BELLY

EMSULSIÓN DE SOFRITO

\$12

CEVICHE TROPICAL

LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ +
PLATANITOS

\$12

EMPANADA DE LENGUA

CONCOLÓN + SALSAS PA DIPIÁ

\$9

BRUNCH ME



HOJALDRE A CABALLO

HOJALDRA + CARNE ESTOFADA +
HUEVOS POCHADOS + QUESO AHUMADO

\$15

DESAYUNO AMARLA

HUEVO FRITO AL GUSTO + PAN MOÑA
MERMELADA + QUESO AHUMADO

\$14

MENÚ

BRUNCH ME

TORREJA DE MAÍZ QUE QUISO SER AREPA

POLLO + AGUACATE

\$16

CALENTAO

ARROZ Y SU CONCOLÓN + GUANDÚ + TAJADA + CHICHARRÓN
Y SU PICANTITO

\$19

BENNEDICTO Y SU PAN DE BONO

BACON + HOLANDESA DE PARMESANO

\$18

SHANK DE CERDO CRISPY

NAAN + ARROZ DE JAZMÍN + SALSA SWEET & SPICY

\$35

PANCAKE DE BRISKET AHUMADO

SIROPE DE MAPLE + CEBOLLA FRITA +
BBQ DE CAFÉ

\$19

FRIED CHICKEN & BISCUITS

GRAVY DE CHORIZO = MANTEQUILLA DE
MIEL Y SRIRACHA

\$17

KAANDELA BURGER

CARNE ANGUS + QUESO CHEDDAR AHUMADO
+ TOCINO + CEBOLLAS EN GRASA DE RES + PAPAS FRITAS

\$17

NO INCLUYE IMPUESTO

MENÚ

BEBIDAS

JUGOS NATURALES

\$5

AGUA - 750ML

\$8

BELLINI

\$9

APEROL SPRITZ

\$11

CERVEZAS ARTESANALES

\$5

CAPUCCINO

\$4

CAFÉ AMERICANO

\$3.50

ESPRESSO

\$3

INFUSIONES

\$3.50

COPA DE SANGRÍA

\$8

SANGAREE CÔPA

\$12

EXCLUSIVA CARTA DE VINOS DISPONIBLES

NO INCLUYE IMPUESTO