



MENU

CASA
Kunda'vi

BEACHFRONT PARADISE

BITES

To get the best start

OAXACAN BITES

Tlayudas, tasajo, chorizo, carne de cerdo enchilada, chicharrón, queso oaxaca, chiles de agua, guacamole y chapulines

Tlayudas, smoked beef (tasajo), chorizo, pork meat enchiladas, crispy pork skin, Oaxacan cheese, water chili, guacamole & grasshoppers

SOPES

Con asiento, frijol, queso oaxaca o queso fresco, con tasajo, chorizo, o carne de cerdo enchilada o camarón

Corn dough, refried beans, chorizo, beef, pork or shrimp, sour cream & Oaxacan cheese topped

QUESADILLAS

Tortilla rellena de queso oaxaca, acompañada de guacamole

Corn or flour tortilla stuffed with melted cheese & guacamole on the side

SHRIMP TACOS

Tortilla de harina, con camarones salteados y aderezo de chipotle

Flour tortilla sautéed shrimp & chipotle dressing

PESCADILLAS

Tortilla de mano frita y rellena de filete de huachinango de la casa

Fried handmade tortilla stuffed with red snapper filet



RAWS

SHRIMP OR FISH CEVICHE

Camarón o pescado fresco de la región cocido en limón

Cured in lime tomato, onion, cilantro & chili

GOLDFISH CEVICHE

Filete de pescado fresco de la región, cortado en cubos

Fish fillet cut into cubes cured in lime with pico de gallo, coriander & chili

SHRIMP AGUACHILE

Camarón fresco de la región cocido en limón,
con pepino, aguacate y cebolla morada

Cured in a green lime sauce, with cucumber, avocado & purple onion

TUNA SASHIMI

Láminas de atún fresco, marinadas en una salsa de
cítricos y aceite de ajonjolí

Thin slices of fresh tuna marinated in a citrus & sesame oil sauce

PICKLE ANCHOVIES - HOUSE SPECIALITY

Láminas de pescado fresco marinado, acompañadas de ajo y perejil

Marinated in garlic & parsley sauce

FISH TIRADITO -HOUSE SPECIALITY

Tiritas de pescado, especialidad de la casa

Filete de pescado fresco de la región marinado en limón,
servido con chile habanero, cebolla morada

Marinated in lime, served with habanero chili & red onion



BREAKFAST

Light but revitalizing

SAVORY

GREEN OR RED CHILAQUILES

Proteína de tu elección: huevo, tasajo, pollo
o carne de cerdo enchilada con frijoles negros

*Corn tortilla chips with red or green sauce, cheese, sour cream
& chicken, smoked beef or pork on top with black beans a side*

QUESADILLAS

Tortilla de maíz rellena de queso oaxaca,
acompañada de tasajo o carne de cerdo enchilada

*Corn tortilla stuffed with Oaxacan cheese,
with smoked beef (tasajo) or chili beef a side*

ENFRIJOLADAS

Rellenas de quesillo con tasajo, carne de cerdo enchilada,
huevo o chorizo, en salsa de frijol

*Corn tortilla stuffed with quesillo, smoked beef (tasajo),
pork meat, egg or chorizo with a beans sauce*

ENTOMATADAS

Tortilla de maíz con tasajo, carne de cerdo enchilada,
huevo o chorizo, en salsa de jitomate

*Corn tortilla stuffed with smoked beef (tasajo),
pork meat, egg or chorizo with tomato sauce*

EGGS

EGGS ANY STYLE

Huevos al gusto con jamón, tocino, salchicha o chorizo
With ham, bacon, sausage or chorizo

MEXICAN EGGS

Huevos a la mexicana con jitomate y cebolla
Scramble eggs with sauteed tomato & onion

OMELETTE

A tu elección: vegetales, queso o jamón
Your choice of veggies, cheese or ham

POACHED EGGS OR CHEESE WITH HOMEMADE HOLLANDAISE SAUCE

Huevos escalfados o queso, con salsa roja

SWEET

PAN CAKES

Servidos con moras, crema y miel
Served with berries, cream & honey

FRUIT BOWL

Frutas de temporada servidas con yogurt griego, granola casera y miel
Seasonal fruit served with greek yogurt, homemade granola & honey

TOAST

Con mantequilla y mermelada
With butter & jam

CEREAL

PASTRIES



COFFEE

Con leche light, entera, light sin lactosa o de almendras
With lite, whole, lactose-free, light or almond milk

ORANGE JUICE

SEASONAL FRUIT JUICE

GREEN JUICE

The most important thing for us is your health. Let us know what type of milk you prefer and if you consume bread and yogurt.

Lo más importante para nosotros es tu salud. Coméntanos qué tipo de leche prefieres y si consumes pan y yogurt.

COOKED

SHRIMP COCKTAIL

Camarón fresco de la región, en una base de cóctel de la casa
Cooked in home based sauce with coriander & avocado on top

OCTOPUS CARPACCIO

Rebanadas delgadas de pulpo fresco, con aceite de oliva y alcaparras
Thin sliced octopus marinated in olive oil & capers

WHITE WINE MUSSELS

Mejillones salteados con mantequilla, perejil y vino blanco
Sautéed mussels with butter, parsley & white wine

GREENS

GREEN SALAD

Mezcla de lechugas, pimiento verde, aceitunas, pepino, cebolla y aderezo
Mixed greens, bell pepper, olives, cucumber, onion & dressing

CAPRESE SALAD

Combinación de tomate y queso, con aceite de oliva y albahaca fresca
Tomato and cheese, with olive oil & fresh basil

CAESAR SALAD

Mezcla de lechugas con queso parmesano y aderezo
Romain lettuce with parmesan cheese & cesar dressing + chicken or shrimps

RED FRUIT SALAD

Mezcla de lechugas, con frutos del bosque y queso
Mixed greens, with berries, goat cheese, nuts & dressing



MAINS



PASTA

SHRIMPS PASTA

Pasta larga con salsa cremosa, acompañada de camarones frescos y queso parmesano

Pasta of your choice with creamy sauce and parmesan cheese

PESTO PASTA

Pasta con salsa a base de albahaca cosechada en nuestros jardines, queso parmesano, pollo o camarón

Pasta of your choice with a homemade basil sauce with parmesan cheese on top + chicken or shrimps

SPAGHETTI BOLOGNESE

Pasta larga en una salsa típica italiana, a base de tomate, albahaca y carne molida de res

Spaghetti with ground beef, Italian tomato sauce, basil & parmesan cheese on top

LASAGNA BOLOGNESE

Plato de pasta servido en capas, en una salsa típica italiana, a base de tomate, albahaca y carne molida de res

Served in layers with ground beef, Italian tomato sauce, basil & melted mozzarella cheese on top

LASAGNA MAR Y TIERRA

Plato de pasta servido en capas, con un toque

Kunda'vi, res, pulpo y camarón

Served in layers, with a touch of Kunda'vi, beef, octopus and shrimp

RICE

SEAFOOD PAELLA

Receta española hecha a base de arroz, cocinada en leña con mariscos frescos de nuestra región

Typical Spanish recipe with fresh seafood wood-fired cooked

SEAFOOD RISOTTO

Receta de arroz cremoso de origen italiana, con mariscos frescos de nuestra región

Creamy rice recipe of Italian origin, with fresh seafood from our region, served with fresh seafood, parmesan cheese & basil on top

SIDES

MASHED POTATOES

Puré de papas

SAUTÉED VEGETABLES IN FINE HERBS

Verduras salteadas a las finas hierbas

WHITE RICE

Arroz blanco

GREEN SALAD

Ensalada verde

FRENCH FRIES

Papas a la francesa

GUACAMOLE & CHIPS

TASTY GRILLS

Discover a paradise full of flavours

GRILLED OCTOPUS

Pulpo tipo oriental a la parrilla

Asian grilled octopus

GRILLED TUNA

Delicioso medallón de atún fresco al carbón

Fresh grilled tuna

FRIED FISH - HOUSE SPECIALITY

Huachinango fresco, acompañado de arroz y ensalada

Fried red snapper with white rice & salad a side

BREADED FISH FILLET

Huachinango fresco empanizado

Breaded fresh red snapper

PAPILLOTE FISH FILLET

Huachinango fresco, envuelto en hoja de plátano y papel aluminio, relleno de verduras y vino blanco

Fresh red snapper wrapped in banana leaf stuffed with vegetables and white wine

FISH "A LA TALLA"

Huachinango fresco adobado con chiles de nuestra región, cocinado a las brasas

Grilled red snapper marinated in a mix of oaxacan chilis

GRILLED CHICKEN

Pechuga de pollo asada al grill

Grilled chicken

SHRIMPS "AL AJILLO"

Camarones frescos, salteados y adobados con ajo

Sautéed and marinated with garlic & guajillo chilli

SHRIMPS "A LA DIABLA"

Camarones frescos adobados con chiles de nuestra región

Cooked in a tomato and chilli sauce served with white rice a side

SHRIMPS "A LA MANTEQUILLA"

Camarones frescos salteados en mantequilla y perejil

Sautéed in butter garlic & parsley

PIZZA

Con masa de la casa, hechas en horno de leña

Wood fired homemade dough

Hawaiana / *Hawaiian*

Margarita / *Margherita*

4 quesos / *4 Cheese*

Carnes frías / *Pizza deli meats*

Pepperoni / *Pepperoni*

BETWEEN THE BREAD

BURGERS

Carne a la parrilla, con tomate, lechuga, cebolla y queso

Grilled beef, with tomato, lettuce, onion & cheese

BAGUETTES

SOUPS

FISH SOUP

Elaborada con pescado fresco de la región y servida con chile verde y cebolla

Made with fresh fish, served with green chili and onion and tortilla chips

SHRIMP SOUP

Elaborada con camarones frescos de la región y servida con chile verde y cebolla

Made with fresh shrimps, served with green chili and onion and tortilla chips

GOLDEN OAXACAN FOOD

MOLE NEGRO OAXAQUEÑO -HOUSE SPECIALITY

Especialidad de la casa elaborado con distintos chiles secos del estado de Oaxaca, lo puedes pedir de carne de res o pollo

Mexican traditional mole negro typical from Oaxaca + chicken or beef

MOLE COLORADITO OAXAQUEÑO

Especialidad de la casa elaborado con distintos chiles secos del estado de Oaxaca, lo puedes pedir de carne de res o pollo

Mexican traditional mole coloradito typical from Oaxaca + chicken or beef

DRINKS

Always fresh under Pacific Ocean sun



SOFT DRINKS

SEASONAL FRUIT WATER

FRESH COCONUTS

SPARKLING WATER

SPRING WATER

TONIC WATER

COKE

DIET COKE

COKE ZERO

SPRITE

SQUIRT

APPLE SODA

FRESH JUICE

ORANGE JUICE

CRANBERRY JUICE

PINEAPPLE JUICE

MANGO JUICE

CLAMATO