NAN·TAL

DESAYUNOS | BREAKFASTS

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**

Yúlut
Nan-Tal

Cosecha regional servida con conciencia

Nan Tal es el punto de encuentro donde celebramos a los mejores productos de cada época y minimizamos el impacto ambiental, aprovechando cada parte de nuestros ingredientes y manteniendo una conexión genuina con nuestras raíces.

Celebramos la riqueza natural y cultural de nuestra región: Mesoamérica, cocinando y sirviendo platos con ingredientes tradicionales y frescos, producidos por agricultores y artesanos locales. Cada plato refleja la dedicación de quienes trabajan la tierra y nuestro compromiso con un futuro sostenible.

Nuestro nombre pretende ser un neologismo originado de dos voces del Nawat*: NAN, que significa madre, y TAL, que significa tierra.

Bienvenidos a Nan Tal, donde la tradición y la innovación se unen en cada bocado.

Regional harvest served with conscience

Nan Tal is the meeting point where we celebrate the best products of each era and minimize our environmental impact, taking advantage of every part of our ingredients and maintaining a genuine connection with our roots.

We celebrate the natural and cultural wealth of our region: Mesoamerica, cooking and serving dishes with traditional and fresh ingredients, produced by local farmers and artisans. Each dish reflects the dedication of those who work the land and our commitment to a sustainable future.

Our name is intended to be a neologism originating from two voices of the Nawat*: NAN which means mother and TAL, which means earth.

Welcome to Nan Tal, where tradition and innovation come together in every bite.

NAN TAL

Nan Tal pretende ser un neologismo originado de dos voces del nawat: **NAN** que significa madre y **TAL**, que significa tierra.

El nawat es el idioma del pueblo náhua, conocido también como pipil*, que aún se conserva en el lenguaje cotidiano de la lengua salvadoreña y que estuvo muy difundido en la época previa a la invasión española.

Nan Tal pretends to be a neologism originating from two voices of the nawat: NAN, which means mother, and TAL, which means earth.

The nawat is the language of the Nahua people, also known as Pipil*, which is still preserved in the everyday language of the Salvadoran dialect, and was widely used in the period before the Spanish invasion.

LEXICÓN NAWAT

Chil: chile / chili
Kakawat: cacao / cacao
Nan: madre / mother
Sinti: maíz / corn
Tal: tierra / earth
Yúlut: el corazón / heart
Et: frijol / bean

SOSTENIBILIDAD
SUSTAINABILITY

En Nan Tal, la sostenibilidad es el propósito de todo lo que hacemos. Cada ingrediente que llega a tu mesa ha sido seleccionado con respeto y amor por nuestro entorno. Priorizamos productos frescos y locales, cuidando la biodiversidad y apoyando una economía responsable. En cada plato, celebramos la riqueza natural y cultural de nuestra región, mientras trabajamos por un futuro más equilibrado y justo para todos.

At Nan Tal, sustainability is the purpose of everything we do. Every ingredient that reaches your table has been carefully selected with respect and love for our environment. We prioritize fresh, local products, preserving biodiversity and supporting a responsible economy. In every dish, we celebrate the natural and cultural richness of our region while working towards a more balanced and fair future for everyone.

LA COCINA MESOAMERICANA

MESOAMERICAN CUISINE

Mesoamérica, es considerada como uno de los sitios de domesticación de plantas de mayor relevancia mundial, sobre todo por el maíz (Zea Mays), alrededor del cual crecieron las diferentes sociedades que han estado presentes a lo largo de la historia de nuestra región hasta la actualidad.

Como prueba de esa herencia, en El Salvador, se cuentan con registros arqueológicos de milpa que datan del año 820 a. C., ubicados en la Tefra Cuzcatán, y en la Tefra Cerén que datan del año 590 d. C. esta última además incluye evidencia de cultivos de yuca (Manihot esculenta).

La milpa es el sistema agroalimentario ancestral de los pueblos mesoamericanos compuesta por la tríada del maíz, frijol y ayote; a este sistema se le suman una serie de plantas y cultivos asociadas conocidos en nuestro país como quelites entre los cuales destacan el loroco, chipilín, chiles y chaya. Otros cultivos presentes en nuestra cultura y gastronomía de los cuales se cuentan con registros prehispánicos son el ojushte, morro, yuca, achiote, aguacate, y el cacao.

Estos elementos en diversidad de preparaciones, mezclas y sabores podrán ser apreciados a lo largo del presente menú y constituyen la esencia de los sabores Nan Tal Specials.

Mesoamerica is considered one of the most significant regions in the world for plant domestication, especially for maize (Zea mays), around which various societies have developed throughout the history of our region and continue to thrive today.

As evidence of this heritage, El Salvador has archaeological records of milpa dating back to 820 B.C., located in the Cuzcatan Tephra, and to 590 A.D. in the Cerén Tephra. The latter also includes evidence of cassava (Manihot esculenta) cultivation.

The milpa is the ancestral agro-food system of Mesoamerican peoples, composed of the triad of maize, beans, and ayote (squash). This system is complemented by a variety of associated plants and crops known in our country as quelites, including loroco, chipilín, chilies, and chaya. Other crops integral to our culture and cuisine, with pre-Hispanic records, include ojushte, morro, cassava, annatto, avocado, and cacao. These ingredients, in their diverse preparations, blends, and flavors, can be appreciated throughout this menu and form the essence of the Nan Tal Specials.

TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES
ANCESTRAL CULINARY TECHNIQUES

Tatemado

Se refiere a un alimento que ha sido tostado o dorado por lo general en un comal o directo al fuego.

Refers to food that has been toasted or charred, usually on a griddle (comal) or directly over fire.

Nixtamalización | Nixtamalization

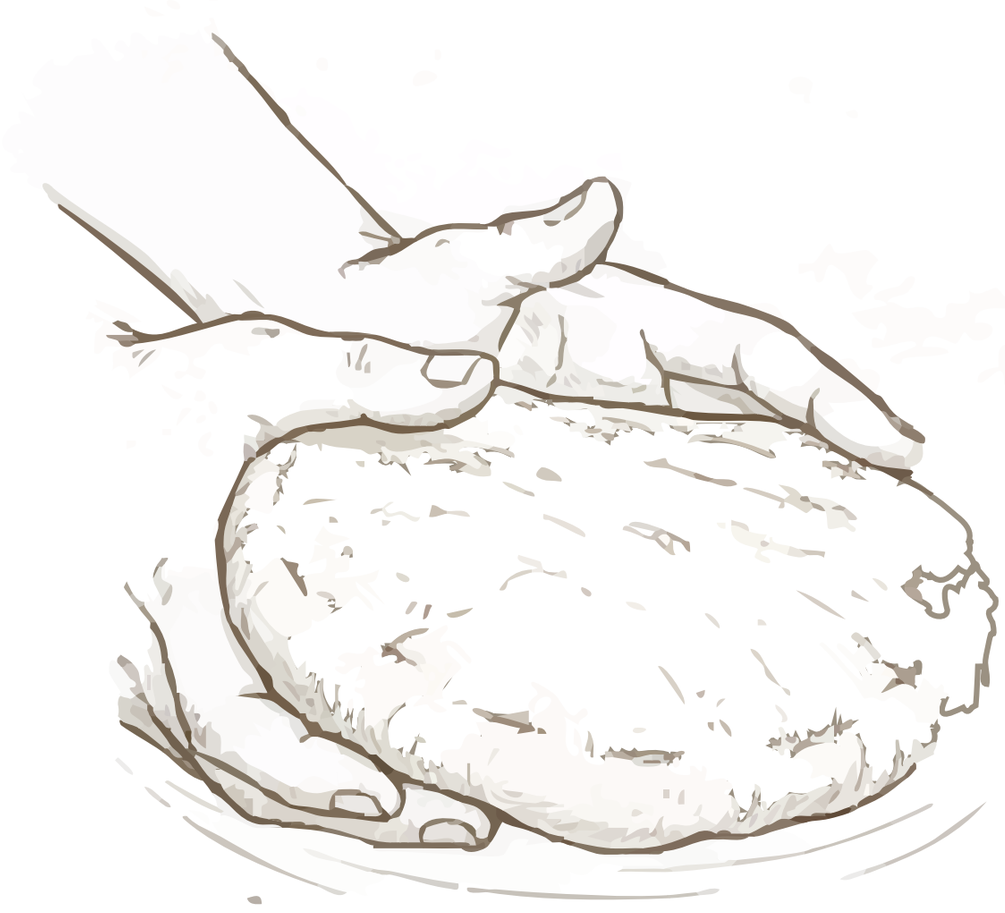
Es un proceso tecnológico ancestral de la gastronomía mesoamericana, que permite procesar el maíz y otros alimentos, utilizando como medio la cocción en agua adicionada con ceniza o cal.

Is an ancestral technological process in Mesoamerican gastronomy that enables the processing of maize and other foods by cooking them in water mixed with ash or lime.

Palmeado

Es la acción de chocar las dos palmas de las manos y girarlas rápidamente en direcciones opuestas en un ángulo aproximado de 45 grados para dar forma y consistencia al nixtamal en la elaboración de tortillas principalmente.

Is the action of clapping both palms together and rotating them quickly in opposite directions at an approximate angle of 45 degrees to shape and add consistency to nixtamal, primarily for making tortillas.



NOMBRES SALVADOREÑOS DE INGREDIENTES REGIONALES

SALVADORAN NAMES OF REGIONAL INGREDIENTS

A

ACHIOTE (BIXA ORELLANA)

Árbol del cual se consumen las semillas, de las que se obtiene un condimento ya sea en polvo o pasta de color rojo, también se utiliza como cosmético.

A tree whose seeds are used as a condiment, available in powder or paste form with a red color. It is also used as a cosmetic.

ALGUASHTE

Polvo artesanal producto de moler la semilla de ayote (Cucurbita spp.).

Artisanally ground powder made from ayote (Cucurbita spp.) seeds.

C

CHAYA (CNIDOSCOLUS ACONITIFOLIUS)

Arbusto, de cuyas hojas se comen cocidas.

A shrub whose leaves are consumed cooked.

CHÍA (SALVIA HISPANICA)

Planta herbácea de la cual se consumen sus semillas que al hidratarse se gelifican, son consideradas un súper alimento por su alto contenido de ácidos grasos omega 3 y fibra.

An herbaceous plant whose seeds are consumed. When hydrated, they become gelatinous and are considered a superfood due to their high omega-3 fatty acid and fiber content.

CHILES SECOS (CAPSICUM ANNUUM)

Guaco y pasilla dos variedades de chiles que se utilizan como sazonador en la cocina salvadoreña.

Guaco and pasilla are two varieties of chilies used as seasoning in Salvadoran cuisine.

CHILTEPE (CAPSICUM ANNUUM VAR. GLABRIUSCULUM)

Es una variedad de chile silvestre, de tamaño pequeño.

A variety of small-sized wild chili.

CHILE VERDE (CAPSICUM ANNUUM)

Pimiento dulce de color verde, conocido también como chile morrón o pimentón.

A sweet green pepper, also known as bell pepper or capsicum.

CHIPILÍN (CROTALARIA LONGIROSTRATA)

Arbusto de las cuales se consumen sus hojas y flores, que dan un sabor intenso a las comidas como sopas y arroz.

A shrub whose leaves and flowers are consumed, adding an intense flavor to dishes such as soups and rice.

CHIRMOL

Mezcla sin cocción de tomate y cebolla cortados en cubos (Brunoise), cilantro picado, limón y sal, que se utiliza para acompañar carnes.

An uncooked mixture of diced tomato and onion (brunoise), chopped cilantro, lime, and salt, used to accompany meats.

CHOCOLATE DE TABLILLA

Es la presentación tradicional del chocolate (cacao y azúcar) en pasta con forma redonda que ha sido molido de forma artesanal.

The traditional presentation of chocolate (cacao and sugar) in a round paste form, ground artisanally.

J

JILOTA (ZEA MAYS)

Mazorca del maíz en desarrollo, fase temprana en la que sus granos aún no se han desarrollado. Se consumen crudas, encurtidas o cocidas, en ensaladas y sopas.

The early-stage cob of maize, when the kernels are not yet fully developed. It is consumed raw, pickled, or cooked in salads and soups.

L

LOROCO (FERNALDIA PANDURATA)

Flor silvestre comestible, se utiliza para dar sabor a las pupusas, sopas y diversidad de platillos salvadoreños.

An edible wildflower used to flavor pupusas, soups, and a variety of Salvadoran dishes.

NOMBRES SALVADOREÑOS DE INGREDIENTES REGIONALES

SALVADORAN NAMES OF REGIONAL INGREDIENTS

M

MOLE

Salsa que tiene elementos generalmente tatemados o sofritos, como chiles, vegetales, especias y semillas, cada región, casa o comunidad tiene sus propias variantes.

A sauce typically made with roasted or sautéed ingredients such as chilies, vegetables, spices, and seeds. Each region, household, or community has its own variations.

MORRO (CRESCENTIA ALATA)

Árbol de cuyo fruto se utilizan las semillas que son la base principal de la bebida de horchata.

A tree whose fruit seeds are the primary ingredient for the horchata drink.

N

NIXTAMAL

Masa de maíz, base para la elaboración de platos como pupusas, tamales, tortillas, pinol, chilate entre otros.

Corn dough, the base for preparing dishes like pupusas, tamales, tortillas, pinol, and chilate.

O

OJUSHTE (BROSIMUM ALICASTRUM)

Árbol del cual se consumen sus frutos y semillas, que se comen cocidos, también se elabora harina para enriquecer horchata, atoles, tortillas y galletas.

A tree whose fruits and seeds are consumed cooked. The seeds are also ground into flour to enrich horchata, atoles, tortillas, and cookies.

P

PEPITORIA

Semilla de ayote maduro, se consume seca y tatemada, con o sin cáscara.

The seed of mature ayote (squash), consumed dried and roasted, either with or without the shell.

PIPIÁN (CUCURBITA ARGYROSPERMA)

Planta trepadora de las cuales se aprovechan frutos, flores y semillas, uno de los componentes de la tríada de la milpa.

A climbing plant from which the fruits, flowers, and seeds are used; it is one of the components of the milpa triad.

R

RELAJO

Mezcla de especies, chiles y semillas que se tatean en comal, luego se muelen. Esto constituye la base para saborizar diversos platillos de la gastronomía salvadoreña como el recaudo de tamales y salsas. Existen variantes en cada familia y/o comunidad pero sus ingredientes comunes pueden ser: achiote, chile guaco y pasilla, maní, ajonjolí, pepitoria, cacao, tomillo y laurel.

A mix of spices, chilies, and seeds roasted on a griddle (comal) and then ground. It serves as a base for flavoring various Salvadoran dishes, such as tamale fillings and sauces. Common ingredients include annatto, guaco and pasilla chilies, peanuts, sesame seeds, pepitoria, cacao, thyme, and bay leaves, with variations in each family or community.

Y

YUCA (MANIHOT ESCULENTA)

Conocida también como tapioca o casava, es una planta de la cual se consume su tubérculo de consistencia harinosa.

Also known as tapioca or cassava, it is a plant whose starchy tuber is consumed in various dishes.

SIMBOLOGÍA DEL MENÚ
MENU SYMBOLS

NAN TAL SPECIALS
Hecho con ingredientes regionales y/o técnicas culinarias ancestrales.
Made with regional ingredients and/or ancestral culinary techniques.

Recomendación del chef **| Chef's recommendation.**

Elaborados con ingredientes de la casa **| Made with homemade ingredients.**

Vegetariano **| Vegetarian.**

Alérgenos alimentarios **| Food allergens.**

Levemente picante **| Mildly spicy.**

Moderadamente picante **| Moderately spicy.**

Muy picante **| Very spicy.**

Huevos al gusto **| Eggs your way.**

Elige cómo disfrutar tus huevos: revueltos, revueltos con vegetales o loroco, estrellados o pochados.
Choose how you like your eggs: scrambled, scrambled with vegetables or loroco, fried, or poached.

Esta página contiene términos del glosario.
This page contains glossary terms.

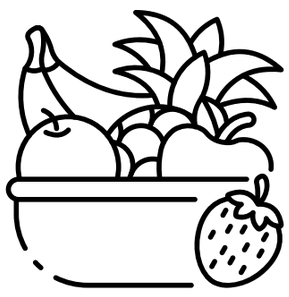
EXPERIENCIA COMPLETA
FULL EXPERIENCE

Prueba nuestros especiales
Try our specials

Comienza tu mañana disfrutando la experiencia completa de nuestro desayuno.

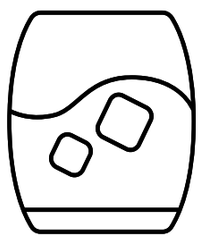
Start your morning with our complete breakfast experience.

INCLUYE | **INCLUDES**



Una entrada de fruta de temporada.
A serving of seasonal fruit.

+



Un jugo fresco del día.
Fresh juice of the day.

+

Un Café.
A cup of coffee.

ESCOGE TU CAFÉ I **CHOOSE YOUR COFFEE**

Café de la cumbre.
Coffee from la cumbre.
Con *refill* I **With refill.**

Café americano. 8 oz
American coffee.

Espresso. 1 oz

Latte.

Capuccino.

Haznos saber si tienes alguna alergia o intolerancia alimenticia.
Let us know if you have any allergies or food intolerances.

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**

NAN TAL SPECIALS
NAN TAL SPECIALS

AGREGA LA EXPERIENCIA COMPLETA + 6
ADD FULL EXPERIENCE + 6

Prueba nuestros especiales
Try our specials

SINCRONIZADA — 12

Dos tortillas delgadas de maíz, rellenas de frijoles y queso, servidas con dos huevos al gusto.
Relleno a elegir: chorizo, champiñones o queso Petacones con tocino.
Complementos: entomatada y ensalada fresca.

Two thin corn tortillas filled with beans and cheese, served with two eggs cooked to your liking.
Choice of filling: chorizo, mushrooms, or Petacones cheese with bacon.
Accompaniments: tomato sauce and fresh salad.

YÚLUT NANTAL — 10

Dos tortillas de maíz rellenas de queso Petacones y tocino, servidas con dos huevos al gusto.
Complementos: entomatada y queso fresco.

Two corn tortillas filled with Petacones cheese and bacon, served with two eggs cooked to your liking.
Accompaniments: tomato sauce and fresh cheese.

EL LOCAL — 10

Dos huevos al gusto, acompañados de frijoles, plátano frito y crema o queso fresco.
Incluye: pan francés o tortilla de maíz.

Two eggs cooked to your liking, served with beans, fried plantains, and your choice of cream or fresh cheese.
Includes: french bread or a corn tortilla.

Nan Tal Specials. Recomendación del chef | **Chef's recommendation.**

Elaborados con ingredientes de la casa | Made with homemade ingredients.

Huevos al gusto **| Eggs your way.**

Elige cómo disfrutar tus huevos: revueltos, revueltos con vegetales o loroco, estrellados o pochados.
Choose how you like your eggs: scrambled, scrambled with vegetables or loroco, fried, or poached.

Haznos saber si tienes alguna alergia o intolerancia alimenticia.
Let us know if you have any allergies or food intolerances.

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**

CLÁSICOS
CLASSICS

AGREGA LA EXPERIENCIA COMPLETA + 6
ADD FULL EXPERIENCE + 6

Prueba nuestros especiales
Try our specials

AMERICANO — 15

Dos huevos al gusto, tocino, panqueques y hash brown.

Two eggs cooked to your liking, bacon, pancakes, and hash browns.

OMELETTE DE QUESO — 12

Tortilla de huevo rellena de queso, bañada en salsa holandesa trufada.
Relleno a elegir: espinaca, tocino, champiñones o mezcla de tocino y champiñones.
Guarnición a elegir: frijoles, plátano frito o papas salteadas.
Incluye: pan francés o tortilla de maíz.

Cheese-filled omelet topped with truffle hollandaise sauce.
Choice of filling: spinach, bacon, mushrooms, or a bacon and mushroom mix.
Choice of side: beans, fried plantains, or sautéed potatoes.
Includes: french bread or corn tortillas.

Ingrediente adicional: espinaca, tocino o champiñones. — 1
Extra ingredient: spinach, bacon, or mushrooms.

PANCAKES CLÁSICOS — 8

Porción de tres panqueques preparados al estilo clásico.

A serving of three traditional-style pancakes.

Recomendación del chef | **Chef's recommendation.**

Elaborados con ingredientes de la casa | Made with homemade ingredients.

Huevos al gusto **| Eggs your way.**

Elige cómo disfrutar tus huevos: revueltos, revueltos con vegetales o loroco, estrellados o pochados.
Choose how you like your eggs: scrambled, scrambled with vegetables or loroco, fried, or poached.

Haznos saber si tienes alguna alergia o intolerancia alimenticia.
Let us know if you have any allergies or food intolerances.

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**

TOSTADAS CLÁSICAS
CLASSIC TOASTS

AGREGA LA EXPERIENCIA COMPLETA + 6
ADD FULL EXPERIENCE + 6

Prueba nuestros especiales
Try our specials

BASE | **BASE**

Dos huevos al gusto y aguacate sobre pan de masa madre.
Two eggs cooked to your liking and avocado served on sourdough bread.

ELIGE TU COMPLEMENTO | **CHOOSE YOUR TOPPING**

JAMÓN SERRANO ★ **12**

Serrano ham

SALMÓN AHUMADO **12**

Smoked salmon

CHAMPIÑONES **10**

Mushrooms

TOCINO **10**

Bacon

CHORIZO **10**

Chorizo

★ Recomendación del chef | **Chef's recommendation.**

Huevos al gusto **| Eggs your way.**

Elige cómo disfrutar tus huevos: revueltos, revueltos con vegetales o loroco, estrellados o pochados.
Choose how you like your eggs: scrambled, scrambled with vegetables or loroco, fried, or poached.

Haznos saber si tienes alguna alergia o intolerancia alimenticia.
Let us know if you have any allergies or food intolerances.

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**

TOSTADAS ESPECIALES
ESPECIAL TOASTS

AGREGA LA EXPERIENCIA COMPLETA + 6
ADD FULL EXPERIENCE + 6

Prueba nuestros especiales
Try our specials

DE ACÁ — 12

Pan de masa madre con queso Petacones, dos huevos pochados, frijoles, aguacate, plátano frito y loroco, bañados en salsa holandesa trufada.

Sourdough bread topped with Petacones cheese, two poached eggs, beans, avocado, fried plantains, and loroco, finished with truffle hollandaise sauce.

SALMÓN — 12

Pan de masa madre con salmón ahumado, dos huevos pochados, aguacate, queso crema, cebolla morada y alcaparras, bañados en salsa holandesa trufada.

Sourdough bread topped with smoked salmon, two poached eggs, avocado, cream cheese, red onion, and capers, finished with truffle hollandaise sauce.

JAMÓN SERRANO — 12

Pan de masa madre con jamón serrano, dos huevos pochados, aguacate, queso crema y pimientos caramelizados, bañados en salsa holandesa trufada.

Sourdough bread topped with Serrano ham, two poached eggs, avocado, cream cheese, and caramelized peppers, finished with truffle hollandaise sauce.

Nan Tal Specials.

Haznos saber si tienes alguna alergia o intolerancia alimenticia.
Let us know if you have any allergies or food intolerances.

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**

ESPECIALIDADES
SPECIALTIES

AGREGA LA EXPERIENCIA COMPLETA + 6
ADD FULL EXPERIENCE + 6

Prueba nuestros especiales
Try our specials

SALADAS | **SALTY**

SPICY CHICKEN — **12**

Panqueques con pollo frito crujiente y tocino glaseado, acompañados de miel chiltepe.

Pancakes with crispy fried chicken and glazed bacon, served with chiltepe-infused honey.

DULCES | **SWEET**

TOSTADAS A LA FRANCESA — **10**

Tostadas francesas acompañadas de salsa de morro y yogur.

French toast served with morro seed sauce and yogurt.

PARFAIT — **10**

Yogur, frutas, granola y miel de abeja.

Yogurt, fruit, granola, and honey.

SUPER BOWL — **10**

Batido de leche de ajonjolí, cacao, ojushte, banano, mantequilla de maní y granola.

Smoothie made with sesame milk, cacao, ojushte, banana, peanut butter, and granola.

Nan Tal Specials. Recomendación del chef | **Chef's recommendation.**

Elaborados con ingredientes de la casa | Made with homemade ingredients.

Levemente picante | **Mildly spicy.**

Haznos saber si tienes alguna alergia o intolerancia alimenticia.
Let us know if you have any allergies or food intolerances.

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**

MENÚ INFANTIL
KIDS MEAL

AGREGA LA EXPERIENCIA COMPLETA + 6
ADD FULL EXPERIENCE + 6

Prueba nuestros especiales
Try our specials

SALADAS | **SALTY**

EL LOCAL — 5

Un huevo preparado al gusto y dos acompañamientos a elegir.
Incluye: Un pan francés o una tortilla de maíz.

One egg cooked to your liking, with two sides of your choice.
Includes: One French bread roll or one corn tortilla.

Frijoles, plátano frito o crema.
Beans, fried plantains, or cream.

DOBLADITAS DE MAÍZ — 5

Dos tortillas delgadas de maíz rellenas de queso, acompañadas de una guarnición a elegir.

Two thin corn tortillas filled with cheese, served with your choice of side.

Huevo, plátano frito o frijoles.
Egg, fried plantains, or beans.

DULCES | **SWEET**

PANCAKES — 6

Porción de dos panqueques preparados al estilo clásico.

A serving of two traditional-style pancakes.

PARFAIT — 6

Yogur acompañado de frutas, granola y miel de abeja.

Yogurt served with fruit, granola, and honey.

Nan Tal Specials.

Elaborados con ingredientes de la casa | Made with homemade ingredients.

Haznos saber si tienes alguna alergia o intolerancia alimenticia.
Let us know if you have any allergies or food intolerances.

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**

COMPLEMENTOS A TU GUSTO
SIDES OF YOUR CHOICE

Una cuidada selección de acompañamientos para disfrutar de nuevas combinaciones de sabores en tu desayuno.

A thoughtfully selected variety of sides to explore new flavor combinations with your breakfast.

POR PORCIÓN | **PER SERVING** 5

Tocino. (3 oz)
Bacon.

Jamón Serrano. (1 oz)
Serrano ham.

Salmón ahumado. (1 oz)
Smoked salmon.

POR PORCIÓN | **PER SERVING** 3

Huevo. (2 u)
Egg.

Chorizo. (3 u)
Chorizo.

Champiñones. (2 oz)
Mushrooms.

POR PORCIÓN | **PER SERVING** 2

Plátano frito.
Fried plantain.

Crema.
Cream.

Papas baby salteadas
Sautéed Baby Potatoes.

Hashbrown.
Hashbrown.

Frijoles (casamiento, fritos, guisados).
Beans (Rice & beans, Refried or Stewed).

Huevo. (1 u)
Egg.

Queso petacones (1 oz)
Petacones cheese.

Pan masa madre. (1 u)
Sourdough bread.

Aguacate. (1/2 u)
Avocado.

Cuajada. (1 oz)
Fresh curd cheese.

POR PORCIÓN | **PER SERVING** 1

Pan francés. (2 u)
Local bread.

Tortilla salvadoreña. (2 u)
Corn tortilla.

Haznos saber si tienes alguna alergia o intolerancia alimenticia.
Let us know if you have any allergies or food intolerances.

10% de propina no incluida | **10% tip not included**
Todos los precios incluyen impuestos | **All prices include taxes**
Nuestros precios están expresados en USD | **Our prices are expressed in USD**