NAN·TAL

MENÚ

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

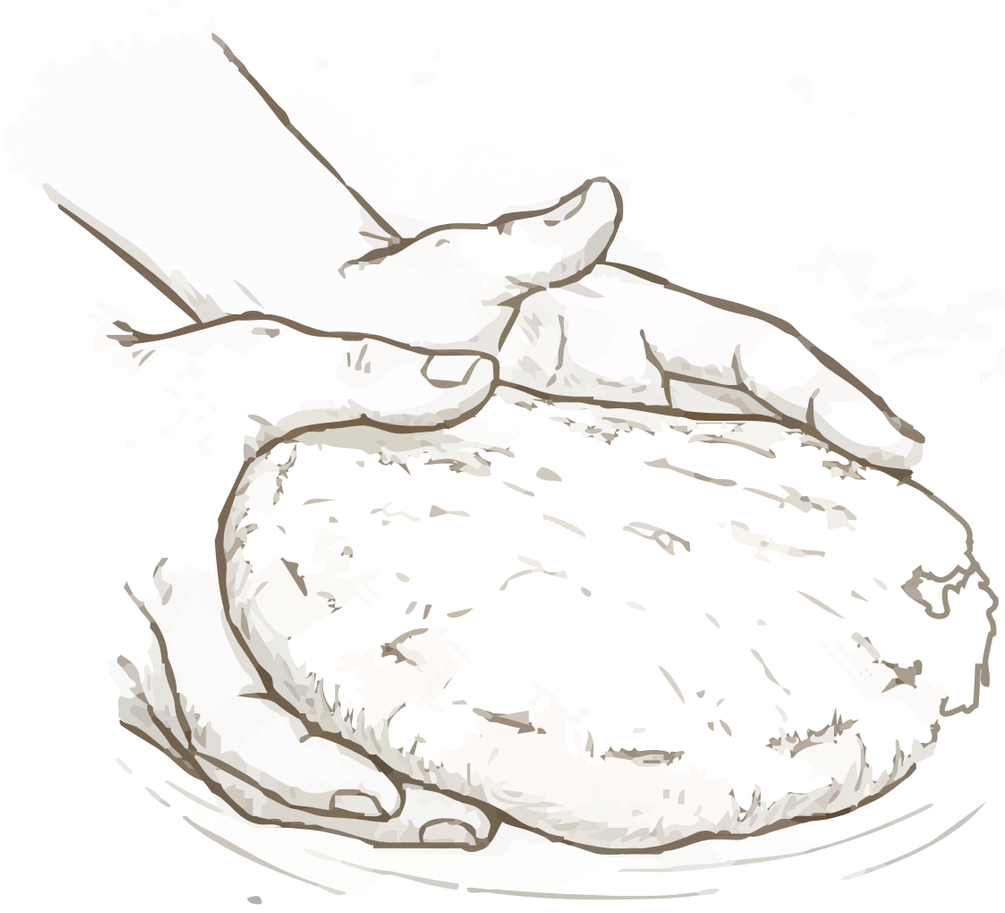
Es un proceso tecnológico ancestral de la gastronomía mesoamericana, que permite procesar el maíz y otros alimentos, utilizando como medio la cocción en agua adicionada con ceniza o cal.

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.**

Vegano **| Vegan.**

Vegetariano **| Vegetarian.**

Crudo **| Raw.**

Maní **| Peanut.**

Alérgenos alimentarios **| Food allergens.**

Levemente picante **| Mildly spicy.**

Moderadamente picante **| Moderately spicy.**

Muy picante **| Very spicy.**

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

ENTRADAS PARA COMPARTIR
STARTERS TO SHARE

Prueba nuestros especiales
Try our specials

SAMPLER SALVADOREÑO — 13

Tortillitas de maíz fritas, acompañadas de guacamole, frijoles guisados, cebolla encurtida y chorizo artesanal de Nahuizalco.

Fried corn tortillas served with guacamole, stewed beans, pickled onions, and artisanal chorizo from Nahuizalco.

Agrega 4 oz de lomito de res. — 8
Add 4 oz of beef tenderloin.

RELAJO CHICKEN CHUNKS — 13

Trozos de pollo frito adobados con relajo, acompañados de mole de chile habanero y bastones de mesocarpio de sandía sazonados con alguashte y limón.

Fried chicken pieces marinated in relajo, served with habanero chili mole and watermelon rind sticks seasoned with alguashte and lime.

AGUACHILE DE CAMARÓN — 12

Camarones blanqueados y aguacate, servidos sobre una salsa de pepino y chiltepe.

Blanched shrimp and avocado served over a cucumber and chiltepe chili sauce.

TARTARE DEL PACIFICO — 12

Atún de aleta amarilla o salmón, servido sobre una base de aguacate y alga wakame, con aderezo de soya y sésamo.

Yellowfin tuna or salmon served over a bed of avocado and wakame seaweed, finished with a soy and sesame dressing.

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

Crudo | **Raw.** — Levemente picante | **Mildly spicy.** — Muy picante | **Very spicy.**

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

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**

ENTRADAS PARA COMPARTIR
STARTERS TO SHARE

Prueba nuestros especiales
Try our specials

SEAFOOD TEMPURA — 10

Camarones o calamares en tempura, acompañados de alioli de jalapeño.

Tempura-battered shrimp or calamari, served with jalapeño aioli.

TEMPURA CAULIFLOWER CHUNKS — 7

Coliflor en tempura, bañada en salsa teriyaki y acompañada de aderezo thai.

Tempura-battered cauliflower coated in teriyaki sauce and served with thai dressing.

GUAC AND CHIPS — 7

Guacamole acompañado de crujientes tajadas de plátano verde.

Guacamole served with crispy green plantain chips.

HOMEMADE FRIES — 5

Gajos de papa frita, acompañados de mayonesa de chipotle o kétchup.

Fried potato wedges served with chipotle mayonnaise or ketchup.

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

Vegano **| Vegan.**

Levemente picante | **Mildly spicy.**

Vegetariano **| Vegetarian.**

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**

CLÁSICOS
CLASSICS

Prueba nuestros especiales
Try our specials

PULPO A LA PARRILLA — 32

Pulpo adobado con chiles secos, servido sobre una base de puré de papa picante y acompañado de elotitos asados.

Octopus marinated in dried chilies, served over a bed of spicy mashed potatoes with roasted baby corn.

CAMARONES NAN TAL — 25

Camarones a la parrilla marinados en chimichurri de loroco, acompañados de cebolla, cilantro y tortillas de maíz para preparar tus tacos.

Grilled shrimp marinated in loroco chimichurri, served with onion, cilantro, and corn tortillas to assemble your own tacos.

Agrega 8 oz de camarones. — 20
Add 8 oz of shrimp.

CHEF'S FISH FILLET — 25

Filete de pescado en salsa de vino blanco, servido sobre puré de zanahoria y acompañado de espinacas salteadas.

Fish fillet in white wine sauce, served over carrot purée with sautéed spinach.

LOMITO DE LA CASA — 25

Lomo de aguja a la parrilla, acompañado de ensalada de repollo tipo *coleslaw*, papas fritas y chimichurri de alcapate.

Grilled chuck steak served with *coleslaw*, French fries, and alcapate chimichurri.

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

Moderadamente picante **| Moderately spicy.**

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

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

Prueba nuestros especiales
Try our specials

GRILLED CHICKEN AND VEGGIES 18

Filete de pechuga de pollo a la parrilla con chimichurri de loroco, acompañado de puré de papa y vegetales salteados.

Grilled chicken breast fillet with loroco chimichurri, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

FISH & CHIPS 17

Trozos de pescado en tempura, acompañados de papas fritas y salsa tártara.

Tempura-battered fish bites served with French fries and tartar sauce.

PAPAYA VERDE THAI ★ 16

Tiras de papaya verde combinadas con vegetales frescos y maní, acompañadas de aderezo thai. Disponible con camarón o pollo a tu elección.

Shredded green papaya tossed with fresh vegetables and peanuts, served with thai dressing. Available with your choice of shrimp or chicken.

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

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

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**

CEVICHES Y CÓCTELES
CEVICHES & COCKTAILS

Prueba nuestros especiales
Try our specials

Incluye tostadas de plátano verde.
Served with crispy green plantain chips.

SIGNATURE SHRIMP COCKTAIL — 16

Camarones en salsa de chiles secos, maní y cebolla.

Shrimp in a dried chili, peanut, and onion sauce.

NANTAL ROSÉ SHRIMP COCKTAIL — 16

Camarones en salsa rosada de achiote, acompañados de chirmol y aguacate.

Shrimp in a pink achiote sauce, served with chirmol and avocado.

TROPICAL — 16

Ceviche de pescado, camarón o mixto, servido con salsa de maracuyá y chile, acompañado de camote caramelizado y jilotas.

Fish, shrimp, or mixed ceviche served with passion fruit and chili sauce, accompanied by caramelized sweet potato and baby corn.

TRADICIONAL — 16

Ceviche de pescado, camarón o mixto, marinado en jugo de limón y combinado con chirmol.

Fish, shrimp, or mixed ceviche marinated in lime juice and tossed with traditional Salvadoran chirmol.

Nan Tal Specials.

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

Crudo | **Raw.**

Levemente picante | **Mildly spicy.**

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

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**

POKE BOWLS
POKE BOWLS

Prueba nuestros especiales
Try our specials

BASE | **BASE**

Arroz para sushi, alga wakame, aguacate tatemado y mayonesa de chipotle.
Sushi rice, wakame seaweed, flame-charred avocado, and chipotle mayonnaise.

YELLOW FIN TUNA — 18

Atún de aleta amarilla crudo, marinado en salsa de soya y wasabi, acompañado de tiras crujientes de wantán frito.

Raw yellowfin tuna marinated in soy-wasabi sauce, served with crispy fried wonton strips.

SHRIMP — 18

Camarones en tempura, acompañados de salsa teriyaki, pepino y repollo morado.

Tempura-battered shrimp served with teriyaki sauce, cucumber, and red cabbage.

SALMON — 18

Salmón crudo marinado en salsa de soya y wasabi, acompañado de tiras crujientes de wantán frito.

Raw salmon marinated in soy-wasabi sauce, served with crispy fried wonton strips.

VEGETARIAN — 13

Champiñones salteados o trozos de coliflor en tempura, acompañados de salsa teriyaki, repollo morado y pepino.

Sautéed mushrooms or cauliflower bites in tempura, served with teriyaki sauce, red cabbage, and cucumber.

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

Crudo | **Raw.** Vegetariano **| Vegetarian.**

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**

POKE BOWLS
POKE BOWLS

Prueba nuestros especiales
Try our specials

PROTEÍNA ADICIONAL **| ADDITIONAL PROTEIN**

Agrega una porción extra de tu proteína preferida para completar tu plato.
Add an extra serving of your preferred protein to your dish.

POR PORCIÓN | **PER SERVING** **8**

Lomito. (4 oz)
Beef tenderloin.

POR PORCIÓN | **PER SERVING** **6**

Pollo. (4 oz)
Chicken.

Camarón. (4 oz)
Shrimp.

POR PORCIÓN | **PER SERVING** **5**

Salmón. (2 oz)
Salmon.

Atún. (2 oz)
Tuna.

POR PORCIÓN | **PER SERVING** **3**

Champiñón. (2 oz)
Mushrooms.

Crudo | **Raw.**

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**

TACOS
TACOS

Prueba nuestros especiales
Try our specials

Incluyen 3 tortillas artesanales delgadas de maíz decoradas con hoja de chaya.
Includes 3 thin, handmade corn tortillas decorated with chaya leaf.

PULPO — 14

Salteado con chimichurri de loroco, aguacate y cebolla encurtida.
Sautéed with loroco chimichurri, avocado, and pickled onions.

CAMARÓN — 14

Salteados en salsa de chiles secos y maní, acompañados de guacamole y alioli de achiote.

Sautéed in dried chili and peanut sauce, served with guacamole and achiote aioli.

PESCADO — 14

Trozos en tempura, acompañados de guacamole y alioli de jalapeño.

Tempura-battered bites served with guacamole and jalapeño aioli.

LOMITO — 14

Salteado con cebolla, acompañado de guacamole, chirmol y alioli de jalapeño.

Sautéed with onions, served with guacamole, chirmol, and jalapeño aioli.

Agrega un taco extra a cualquier elección. **4**
Add an extra taco to any choice.

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

Levemente picante | **Mildly spicy.**

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

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**

BISTRO
BISTRO

Prueba nuestros especiales
Try our specials

HAMBURGUESA | **BURGER**

SIGNATURE BURGUER 15

Torta de carne de res y tocino, acompañada de queso cheddar, cebolla caramelizada, arúgula, tomate y aderezo trufado de jalapeño.

Beef and bacon patty with cheddar cheese, caramelized onions, arugula, tomato, and truffled jalapeño dressing.

Hazla doble carne. 5
Make it double meat.

Incluye papas fritas y kétchup.
Served with French fries and ketchup.

PASTA

FRUTTI DI MARE ★ 20

Selección de mariscos salteados en mantequilla y vino.

Assorted seafood sautéed in butter and wine.

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

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

Prueba nuestros especiales
Try our specials

LOMITO AND FRIES 10

Lomito de res a la parrilla, acompañado de gajos de papa frita y kétchup.

Grilled beef tenderloin served with fried potato wedges and ketchup.

CHICKEN CHUNKS & FRIES 8

Pechuguitas de pollo empanizadas, acompañadas de gajos de papa frita y kétchup.

Breaded chicken breast strips served with fried potato wedges and ketchup.

FISH STICKS 8

Trozos de pescado en tempura, acompañados de gajos de papa frita y salsa tártara.

Tempura-battered fish bites served with fried potato wedges and tartar sauce.

PASTA AL BURRO 6

Pasta salteada en mantequilla con ajo y perejil.

Pasta sautéed in butter with garlic and parsley.

Agrega 2 oz de pollo o camarones. 3
Add 2 oz of chicken or shrimp.

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**