



XALLI

XĀL-LI • ʃa.li

Xalli comes from **Nahuat**, the ancestral language of the indigenous peoples of El Salvador, and means **sand** or **sandy land**. The name El Xalli represents our roots: the connection between the land, the sea, and Salvadoran identity.



Xalli proviene del dialecto **Náhuat**, lengua ancestral de los pueblos originarios de El Salvador, y significa **arena** o **tierra arenosa**. El nombre El Xalli representa nuestras raíces: la conexión entre la tierra, el mar y la identidad salvadoreña.

BREAKFAST • DESAYUNOS

BREAKFAST SERVED DAILY • DESAYUNO DIARIO 7:00 – 11:00 AM

SALVADORIAN • TÍPICO \$7.99
Scrambled eggs with tomato, green peppers, and onions with a side of refried beans, riped plantain, cheese, cream, avocado and tortillas.
Huevos picados con tomate, chile verde y cebolla, acompañados de frijoles molidos, queso, crema, plátano, aguacate y tortilla.

HOUSE OMELETTE • OMELETTE DE LA CASA \$7.99
Red pepper, tomato, red onion, ham, bacon and cheese with a side of riped plantain, refried beans and homemade salsa.
Chile rojo, tomate, cebolla morada, jamón, tocino, y queso acompañado de plátano, frijoles molidos y salsa de la casa.

FRUIT BOWL • BOWL DE FRUTAS \$7.99
Seasonal mixed fruits • Mix de frutas de temporada.

AVO TOAST • TOSTADA DE AGUACATE \$9.00
Poached eggs, guacamole, soy sprouts, sun-dried tomatoes, radish and feta cheese over homemade bread.
Huevos pochados, guacamole, retoño de soya, tomates deshidratados, rábano y queso feta sobre pan hecho en casa.

FRUITS & YOGURT • YOGURT & FRUTAS \$9.00
Banana, pineapple, melon, watermelon, nuts with a side of yogurt, granola and honey.
Banano, piña, melón, sandía, frutos secos acompañados de yogurt natural, granola y miel de abeja.

FRUIT PANCAKES • PANQUEQUES CON FRUTA \$9.00
3 pancakes topped with maple syrup and a mix of fruits.
3 panqueques acompañados con mix de frutas y miel de maple.

GRAND SLAM \$10.00
2 pancakes, 3 sunny side-up eggs, bacon and maple syrup.
2 panqueques, 3 huevos estrellados, tocino y miel de maple.

KIDS • NIÑOS

FRIDAY & SATURDAY • VIERNES & SÁBADO 5:00 – 9:00 PM

Grilled Cheese • Derretido \$7.99
Burger bun filled with melted cheese, with a side of homemade fries and a natural lemonade.
Pan de hamburguesa relleno de queso derretido, acompañado de papas fritas de la casa y una limnada natural.

Chicken Bites • Tiras de Pollo \$7.99
Breaded and golden-brown chicken tenders, with a side of homemade fries and a natural lemonade.
Trocitos de pechuga de pollo empanizados y dorados, acompañado de papas fritas de la casa y una limnada natural.

EXTRAS \$1.00

- | | |
|--------------------|--------------------|
| Egg • Huevo | Plantain • Plátano |
| Beans • Frijoles | Cheese • Queso |
| Bacon • Tocino | Sour Cream • Crema |
| Ham • Jamón | Bread • Pan |
| Avocado • Aguacate | Tortilla |

PRICES INCLUDE TAX | TIP NOT INCLUDED • PRECIOS INCLUYEN IVA | PROPINA NO INCLÚIDA

CENA • DINNER

FRIDAY & SATURDAY • VIERNES & SÁBADO 5:00 – 9:00 PM

BURGERS • HAMBURGUESAS
Beef or Chicken • Res o Pollo \$12.50
Grilled or breaded chicken, bacon, tomato, avocado, and cheese. Served with homemade fries.
Pollo a la plancha o empanizado, tocino, tomate, aguacate y queso. Servido con papas fritas caseras.

Veggie • Vegetariana \$10.50
Quinoa patty, couscous, beans and rice, lettuce, garlic, red onion, pickles, tomato, and avocado, served with homemade fries.
Pattie de quinoa, couscous, frijoles y arroz, lechuga, ajo, cebolla morada, pepinillos, tomate y aguacate, servido con papas fritas caseras.

Homemade French Fries • Papas Fritas Caseras \$5.50

BURRITOS
Beef or Chicken \$12.50 | Shrimp \$14.00
Beans, guacamole, pico de gallo, rice, and cheese, served with nachos.
Res o Pollo \$12.50 | Camarón \$14.00
Frijoles, guacamoles, pico de gallo, arroz, queso acompañado de nachos.

TACOS
Veggie or Chicken \$10.00 | Shrimp \$12.00
With pico de gallo and a tomato and jalapeño sauce with a hint of pineapple.
Vegetarianos o Pollo \$10.00 | Camarón \$12.00
Con chimol y una salsa de jitomates y jalapeños con un toque de piña.

NACHOS \$8.99
With beans and guacamole • Con frijoles y guacamole.

Pasta Lemon Infused • Pasta Al Limón \$10.00
A tropicalized Italian recipe of spaghetti with lemon, cilantro, garlic, olive oil, and Parmesan cheese.
Receta italiana tropicalizada de espagueti con limón, cilantro, ajo, aceite de oliva y queso parmesano.

Pasta Bolognese • Pasta Boloñesa \$12.00
Ground beef and bacon with house-made tomato sauce, Parmesan cheese, and basil.
Carne molida y tocino con salsa de tomate de la casa, queso parmesano, albahaca.

Shrimp Ceviche • Ceviche de Camarón \$13.00
Fresh shrimp marinated in lime juice, mixed with tomato, onion, and cilantro. Served with plantain chips.
Camarón fresco marinado en jugo de limón, mezclado con tomate, cebolla y cilantro. Servido con chips de plátano.

Fish Ceviche • Ceviche de Pescado \$15.00
Fresh fish of the day, marinated in lime juice with tomato, red onion, and cilantro. Served with plantain chips.
Pescado fresco del día, curtido en limón con tomate, cebolla morada y cilantro. Servido con chips de plátano.

Shrimp Cocktail • Cóctel de Camarón \$15.00
Cooked shrimp served in a cocktail sauce with tomato, onion, cilantro, and avocado, accompanied by plantain tostadas.
Camarones cocidos servidos en salsa coctelera con tomate, cebolla, cilantro y aguacate, acompañados con tostadas de plátano.

¡SHITAKWA YEK!

shi-tá-kua yék • /ʃi.ta.kwa jek

Enjoy your meal! • ¡Buen provecho!

¡MIXTENEUAN!

mish-te-né-uan • mi/ʃ.te'newan

Cheers! • ¡A tu salud!

SNACKS • BOCADILLOS

ALL DAY LONG • DURANTE TODO EL DÍA

SALVADOREAN • SALVADOREÑOS
5 PUPUSAS GOURMET \$8.00

Combined (cheese, beans & pork) | beans with cheese | cheese
One flavor per order
Revueltas | frijol con queso | queso. Un solo tipo por orden.

3 CHICKEN TAMALES • TAMALES DE POLLO \$8.00

Traditional tamale filled with seasoned chicken,
wrapped in soft dough and steamed.
Tamal tradicional relleno de pollo sazonado,
envuelto en masa suave y cocido al vapor.

6 PLANTAIN EMPANADAS • EMPANADAS DE PLÁTANO \$8.00

Plantain empanadas, filled with beans and a touch of sugar.
Empanadas de plátano, rellenas de frijol con un toque de azúcar.

SALVADOREAN PLATTER • BANDEJA SALVADOREÑA \$16.00

3 national dishes in one order • 3 platos típicos en una sola orden
5 pupusas, 3 chicken tamales, and 3 plantain empanadas.
5 pupusas, 3 tamales de pollo, y 3 empanadas de plátano.

CUBAN • EL CUBANO SANDWICH \$12.00

Pickles, Swiss cheese, mayo, mustard and chips.
Pepinillos, queso suizo, mayonesa, mostaza y chips.

CHARCUTTERIE BOARDS • TABLAS \$18.00

Serrano Ham | Chorizo | Loin or Serrano Ham | Salami | Chorizo
Served with toasted baguette bread and semi-cured cheese
Serrano| Chorizo | Lomo o Serrano| Salchichón | Chorizo
Acompañadas de pan baguette tostado y queso semi curado

ARTISAN PIZZAS • PIZZAS ARTESANALES

Margheritta | Mushrooms | Ham | Pepperoni | Cheese
Personal: 4 slices \$10.00 or Large: 8 slices \$16.00
Margarita | Hongos | Jamón | Pepperoni | Queso
Personal: 4 porciones \$10.00 o Grande: 8 porciones \$16.00

DRINKS • BEBIDAS

OPEN DAILY • ABIERTO TODOS LOS DÍAS 7:00 AM – 10:00 PM

SMOOTHIES • BATIDOS

make it a bowl for +\$2 • hazlo bowl por +\$2

POWER SMOOTHIE \$8.00

Avocado, frozen banana, creamy peanut butter, unsweetened
vanilla almond milk & honey.
Aguacate, banana congelado, mantequilla de maní cremosa, leche
de almendras sabor a vainilla sin azúcar y miel.

VERDE \$8.00

Lime juice, honey, cilantro, pineapple, ginger, orange juice and
celery.
Jugo de limón, miel, cilantro, piña, jengibre, jugo de naranja y apio.

SUNSHINE \$8.00

Orange juice, ginger, pineapple, lime juice and turmeric.
Jugo de naranja, jengibre, piña, jugo de limón y cúrcuma.

AÇAÍ BOWL \$10.00

Açaí, banana, strawberry, granola, chia, shredded coconut.
Açaí, banano, fresas, granola, chía, coco rayado.

SODAS

Coke | Coke Zero | Sprite • Coca Cola | Coca Zero | Sprite \$3.00
Sparkling Water • Agua Mineral \$3.00

DRINKS • BEBIDAS

OPEN DAILY • ABIERTO TODOS LOS DÍAS 7:00 AM – 10:00 PM

COFFEE • CAFÉ

House Coffee • Café De la Casa \$2.00
Iced Coffee • Café Helado \$3.50
Frozen Coffee • Frozen de Café \$5.00
Coffee Bag • Bolsa de Café \$10.00

NATURAL • NATURALES

Water Bottle • Botella de Agua \$2.50
Coconut • Coco \$3.00
Orange Juice • Jugo de Naranja \$3.00
Fruit Frozen • Frozen de Fruta \$4.00

LEMONADE • LIMONADA
Classic • Clásica \$3.00
Strawberry • Fresa \$4.00
Spearmint • Hierbabuena \$4.00

WINE • VINO

GLASS • COPA

Sparkling • Espumante \$6.00
Red | Rosé | White • Tinto | Rosado | Blanco \$8.00

BOTTLE • BOTELLA

Sparkling • Espumante \$15.00
Red | White • Tinto | Blanco \$25.00

CÓCTELES • COCKTAILS

MARGARITAS

Classic • Clásica \$7.00
Spicy • Picante \$8.00
Corn • Maíz \$9.00
Passion Fruit • Maracuyá \$9.00
Fruit • Frutal \$9.50

MEZCALITAS

Spicy • Picante \$9.50
Frutal • Fruits \$9.50

PIÑA COLADA

Virgin • Virgen \$9.00
Classic • Clásica \$10.00

SPRITZ

Aperol \$9.00
Passion Fruit • Maracuyá \$10.00

CERVEZAS • BEER

NACIONAL • NATIONAL

Suprema | Pilsener \$3.00
Regia Large • Grande \$5.00

MICHELADA

Mix \$2.00
National • Nacional \$4.75
Imported • Extranjera \$6.75

IMPORTED • EXTRANJERA

Modelo \$5.00
Corona \$5.00
Michelob Ultra \$5.00

CLASSIC • CLÁSICOS

Vodka \$4.00
Tequila \$7.00
Mezcal \$8.00
Aperol \$8.00

RUM • RON

White • Blanco \$5.00
Aged • Añejo \$5.00

SHOTS

MIX

Spicy • Picante \$6.00
Passion Fruit • Maracuyá \$6.00
Corn • Maíz \$7.00