



LAS CANASTILLAS

restaurante salvadoreño



SERVICES HOURS
8AM - 10 PM
HORAS DE SERVICIO
VIERNES 8AM - 11 PM SÁBADO

OPEN 7 DAYS
ABIERTO LOS 7 DIAS

973-900-1790

973-485-1763 • 973-485-7055 • 973.485.2015

lascanastillas@gmail.com

restaurantesalvadorenj.com

Restaurante Salvadoreño Las Canastillas

326 BROAD ST., NEWARK, NJ 07104



ABOUT US SOBRE NOSOTROS

El Restaurante fue creado por la Familia Canizales en 1993. Sus ricas recetas los hicieron famosos rápidamente y en agosto del año 2019 ellos nos vendieron el restaurante y desde entonces hemos mantenido sus recetas y le hemos dado un nuevo estilo donde combinamos nuestra Gastronomía, Folklore y Cultura Salvadoreña.



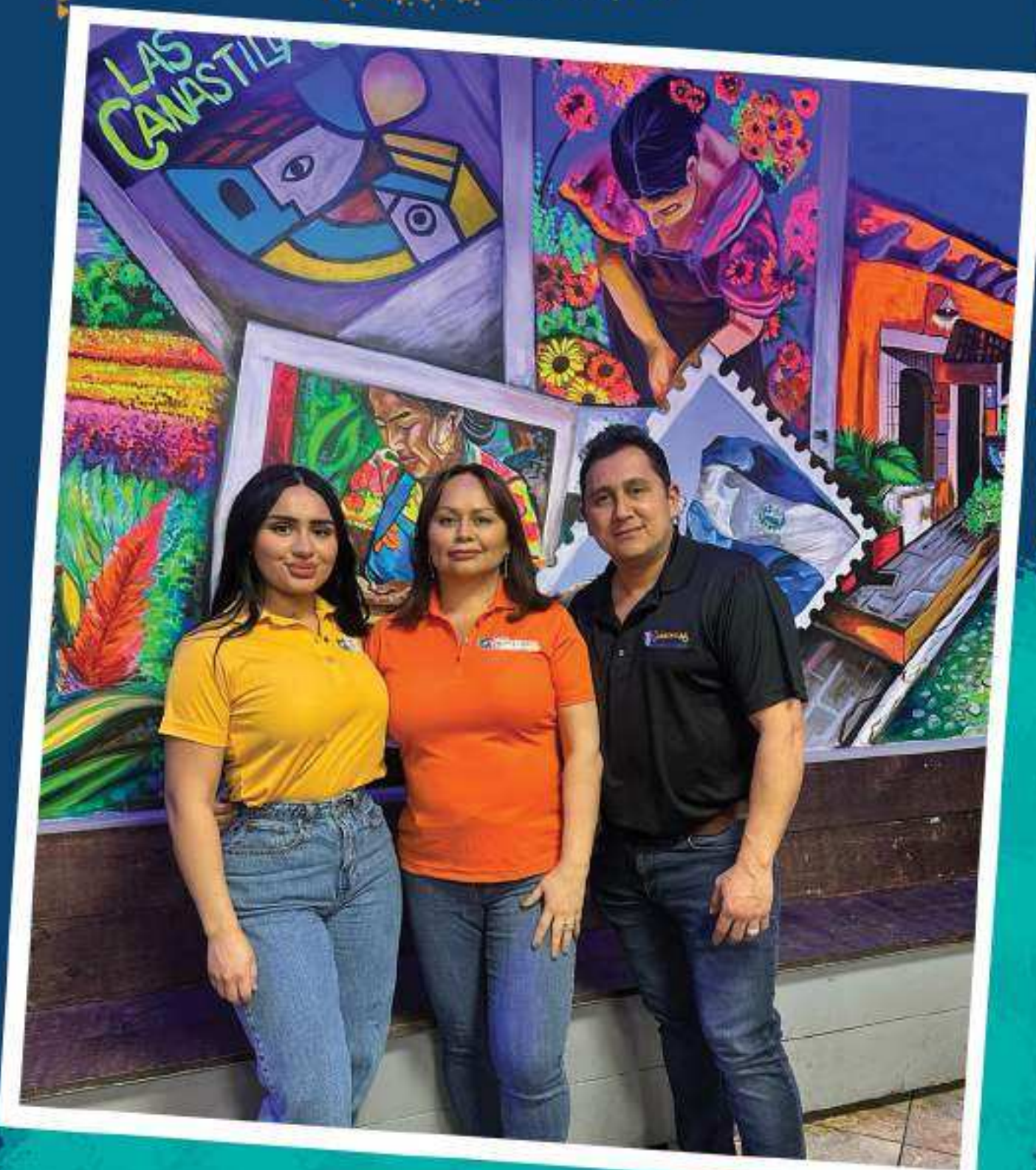
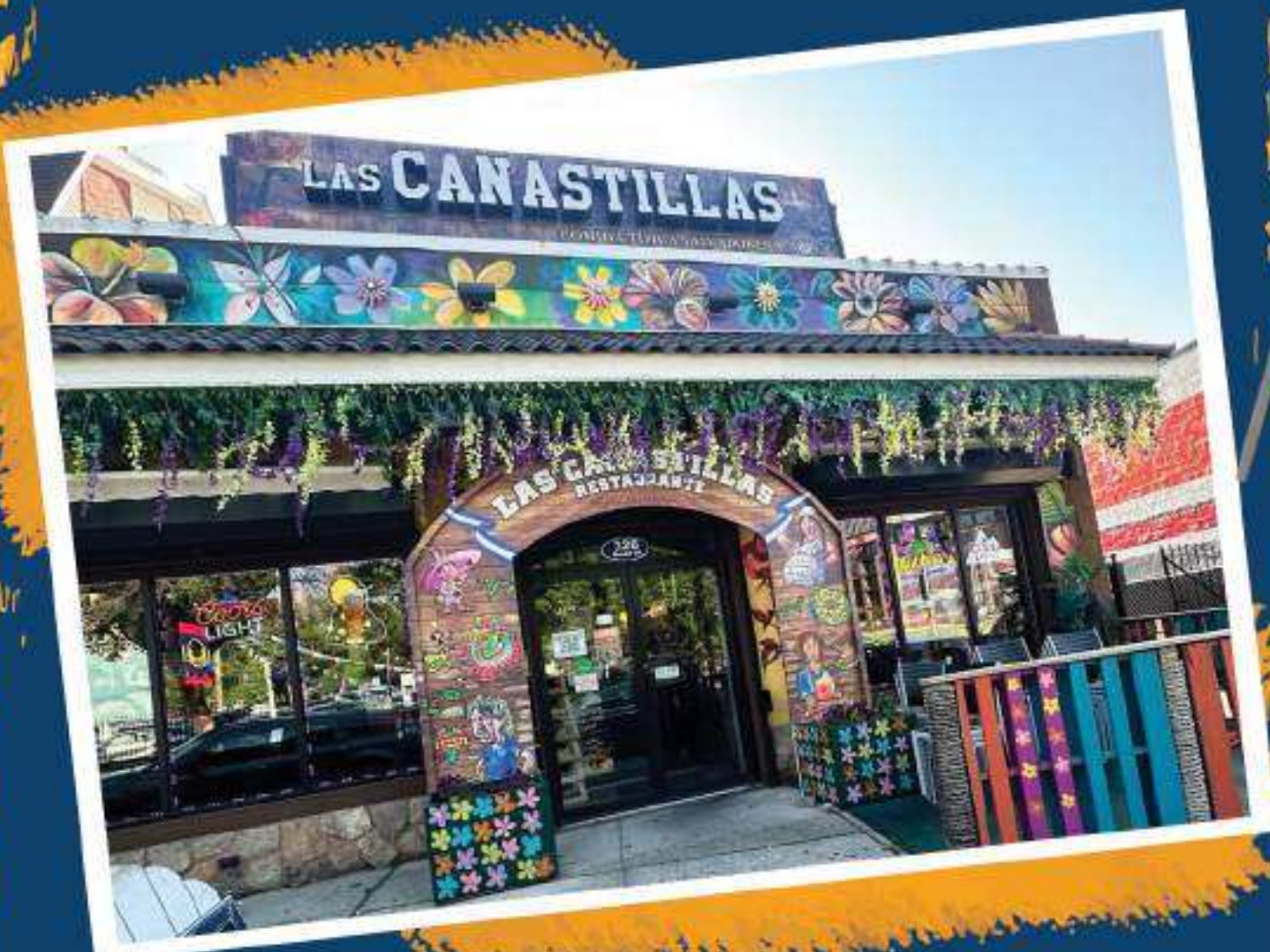
The Restaurant was created by the Canizales Family in 1993. Their delicious recipes made them quickly famous and in August 2019 they sold us the restaurant and since then we have maintained their recipes and we have given it a new style where we combine our Gastronomy, Folklore and Salvadoran Culture.

NUESTRA MISIÓN OUR MISSION

Es ser un lugar de recuerdo para los salvadoreños que están lejos de su tierra y para que nuestros clientes tengan la oportunidad de conocer nuestra Gastronomía y Cultura.



It is to be a place of remembrance for Salvadorans who are far from their homeland and so that our clients have the opportunity to get to know our Gastronomy and Culture.



SIGUENOS



DESAYUNOS BREAKFAST

- 1- Desayuno Cuscatleco..... \$12.50**
Huevos a su gusto acompañados de frijoles fritos, plátano maduro, crema y queso, con tortilla o pan.
Eggs your way accompanied by fried beans, sweet plantains, sour cream, cheese, with tortilla or bread roll.
- 2- Desayuno Salvadoreño..... \$13.95**
Huevos revueltos con chorizo, cebolla y tomate, acompañado de frijoles fritos, plátano maduro, crema, con tortilla o pan.
Scrambled eggs with chorizo, onion and tomato, accompanied by fried beans, sweet plantains, sour cream, with tortilla or bread roll.
- 3- Desayuno Típico..... \$15.95**
Huevos a su gusto sobre 2 pupusas (revueltas, queso, chicharron o frijol con queso) bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles fritos, plátano maduro, con tortilla o pan.
Eggs your way on top of 2 pupusas (mixed, cheese, pork or beans and cheese) bathed in salsa ranchero, accompanied by fried beans, sweet plantains, with tortilla or bread roll.
- 4- Desayuno Ranchero..... \$13.95**
Huevos estrellados con salsa ranchera acompañado con frijoles fritos, plátano maduro, crema y queso, con tortilla o pan.
Fried eggs bathed with salsa ranchero accompanied with fried beans, sweet plantains, sour cream and cheese, with tortilla or bread roll.
- 5- Desayuno Las Canastillas..... \$13.95**
Huevos revueltos con loroco y queso mozzarella acompañados de frijoles fritos, queso, platano maduro, con tortilla o pan.
Scrambled eggs with loroco (Salvadoran flower) and mozzarella cheese accompanied by fried beans, cheese, sweet plantains, with tortilla or bread roll.
- 6- Desayuno Catracho..... \$13.50**
Huevos a tu gusto, chorizo acompañado de frijoles fritos, platano maduro, crema, con tortilla o pan.
Eggs your way accompanied by chorizo, fried beans, sweet plantains. Sour cream, with tortilla or bread roll.
- 7- Desayuno Chapin..... \$13.95**
Huevos a tu gusto, chicharron acompañado de aguacate, frijoles fritos, crema, con tortilla o pan.
Eggs your way accompanied by pork rinds, avocado, fried beans, sour cream, with tortilla or bread roll.
- 8- Desayuno El Supremo..... \$16.95**
Huevos al gusto, con carne asada, casamiento, queso, platano maduro, con tortilla o pan.
Eggs your way accompanied by broiled steak, rice and beans blended together, cheese, sweet plantains, with tortilla or bread
- 9- Desayuno El Americano..... \$11.50**
Huevos al gusto con jamon, papas fritas y pan.
Eggs your way with ham, french fries, and bread roll.
- 10- Desayuno Campesino..... \$10.95**
Platano maduro frito, Frijoles Fritos, Crema, y Queso, con tortilla o pan.
Fried Sweet plantains with fried beans, sour cream, and Salvadoran cheese, with tortilla or bread.
- 11- Platano con Crema o Frijoles..... \$4.95**
con pan o tortilla.
Sweet Plantain with sour cream or fried beans with tortilla or bread roll.
- 12- Baleada..... \$5.50**
Añade a tu baleada carne, chorizo, o chicharron por \$4.00 extra.
Flour Tortilla Breakfast wrap with scrambled eggs, fried beans, avocado, sour cream, and cheese. Add steak, chorizo, or pork rinds to your Flour Tortilla Breakfast Wrap for \$4.00 extra



SANDWICHES SANDWICHES DE DESAYUNO

- 1. Sandwich Guanaco \$6.50**
Pan francés con frijoles fritos, maduro, y crema
Bread Roll with fried beans, fried sweet plantain, and sour cream
- 2. Sandwich El Pobre..... \$6.50**
Pan frances con huevos revueltos, frijoles fritos, y crema.
Bread roll with scrambled eggs, fried beans, and sour cream.
- 3. Sandwich El Gringo..... \$6.50**
Pan frances con huevos revueltos, jamon y queso
Bread roll with scrambled eggs, ham and cheese.
- 4. Sandwich de jamon y queso..... \$7.50**
Ham and cheese sandwich

"Añade a tu desayuno: Chorizo, Jamon, Tocino, Chicharron o Aguacate por \$4.00 extra"
Add ons to your breakfast: Chorizo, Ham, Bacon, Pork Rinds or Avocado for \$4.00 extra.

*Si tiene alergia o intolerancia a alguna comida, comunicalo con nuestro staff.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.

APERITIVOS

APPETIZERS

1-Picada Guanaca (Plato para compartir) \$38.95
Salvadoran Meat Platter (shared platter)

2-Guacamole con Chips \$12.95
Guacamole with Chips

3-Calamares Fritos Fried Calamari \$15.95

4-Tacos de Pollo Frito \$9.50
Acompañados de chimol y queso parmesiano
(3 Por Orden)

Fried Chicken Tacos accompanied
by Salvadoran Pico and Parmesan Cheese
(3 Per Order)

5-Tacos de Pollo Suaves con chimol \$10.95
(3 Por Orden)

Soft Shelled Chicken Tacos with
Salvadoran Pico (3 Per Order)

6-Tacos de Res Suaves con Chimol \$11.95
(3 Por Orden)

Soft Shelled Beef Tacos with Salvadoran Pico (3 Per Order)

7-Tacos de Camaron Suaves con Chimol (3 Por Orden) \$16.50
Soft Shelled Shrimp Tacos with Salvadoran Pico
(3 Per Order)

8-Ceviche de Camarón \$18.95
Ceviche de camarón hecho con chimol
Shrimp Ceviche made with chimol (Salvadoran pico)

9-Ceviche de Conchas Negras \$24.95
Ceviche de Conchas Negras Salvadoreñas
con chimol y salsa inglesa
Black Clam Cocktail with Salvadoran pico
and Worcestershire Sauce

10-Ceviche Mixto \$33.95
Cóctel mixto (camarones y almejas negras)
Mixed (shrimps and black clams) cocktail

11-Pupusa Tacos (2 por Orden) 2 Per Order \$16.95
Dos Tacos de Res hechos con pupusas de frijol con
queso acompañado de chimol con chile jalapeño
Two Beef Tacos wrapped with bean and cheese
pupusas accompanied by chimol with jalapeño chili

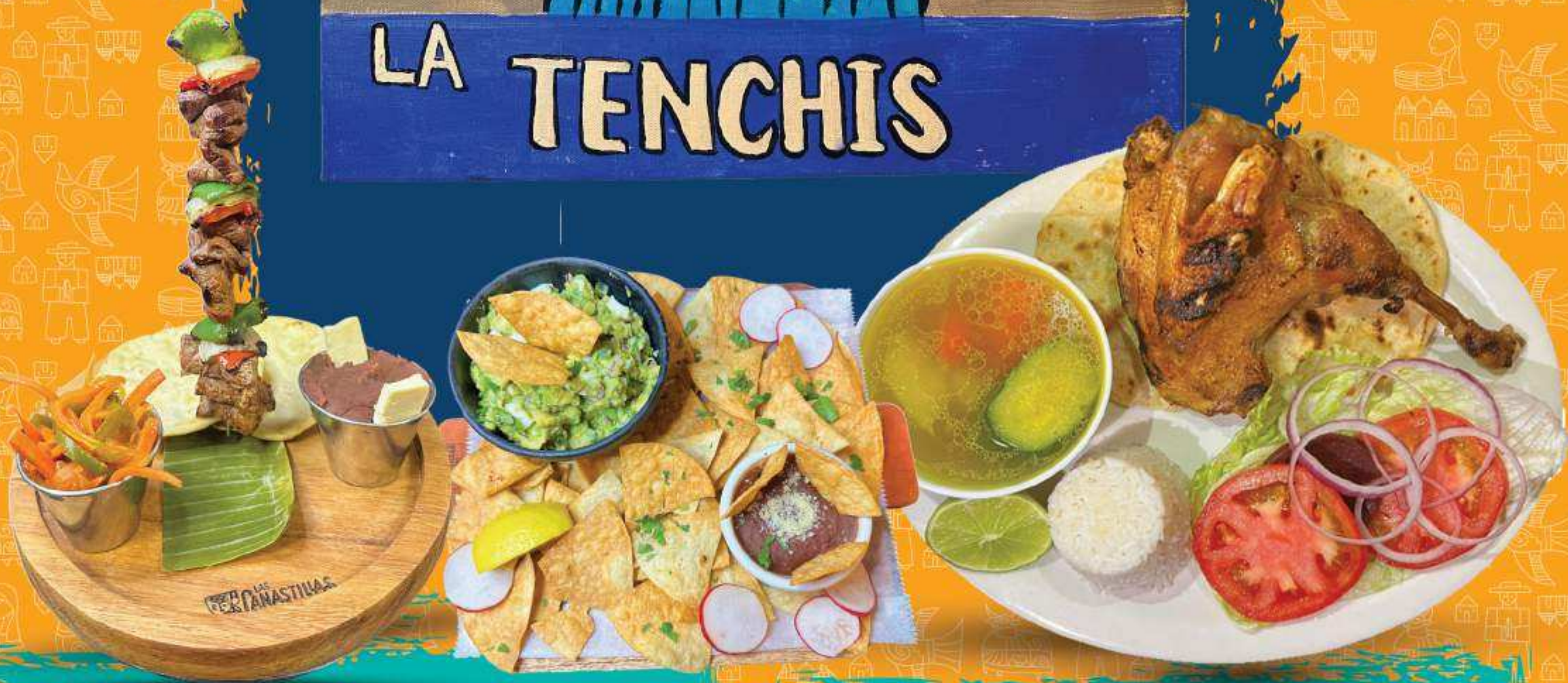
12-Camarones Al Ajillo Shrimp in Garlic Sauce \$15.95

13-Alitas de Pollo Chicken Wings \$10.95



*Si tiene alergia o intolerancia a alguna comida, comunicalo con nuestro staff.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.



LOS TÍPICOS

CULTURAL CLASSICS

- 1- **Chicharrones con Tortilla Frita** \$11.95
Pork rinds with fried tortillas
- 2- **Chorizo Artesanales (Plato para compartir)** \$23.95
Artisanal style chorizos (Shared Platter)
- 3- **Guacamole a Lo Salvadoreño** \$16.95
Salvadoran Style Guacamole
- 4- **Tamal de Elote con crema** \$3.50
Corn Tamale with Sour Cream
- 5- **Tamal de Pollo** \$4.50
Chicken Tamale
- 6- **Yuca Frita o Hervida con Chicharron** \$11.95
Fried or Steamed Cassava with Pork Rinds
- 7- **Yuca Frita o Hervida con Pescaditos** \$12.95
Fried or Steamed Cassava with mini anchovies
- 8- **Pastel Salvadoreño (1 por Orden)** \$3.00
Salvadoran Empanada (1 Per Order)
- 9- **Enchiladas (2 por Orden)** 2 per order \$9.50
Dos tortillas fritas con pollo desmechado, repollo, huevo herbido, y queso.
Two fried tortillas with shredded chicken, a vinegared cabbage salad, a piece of hard boiled egg, and cheese.

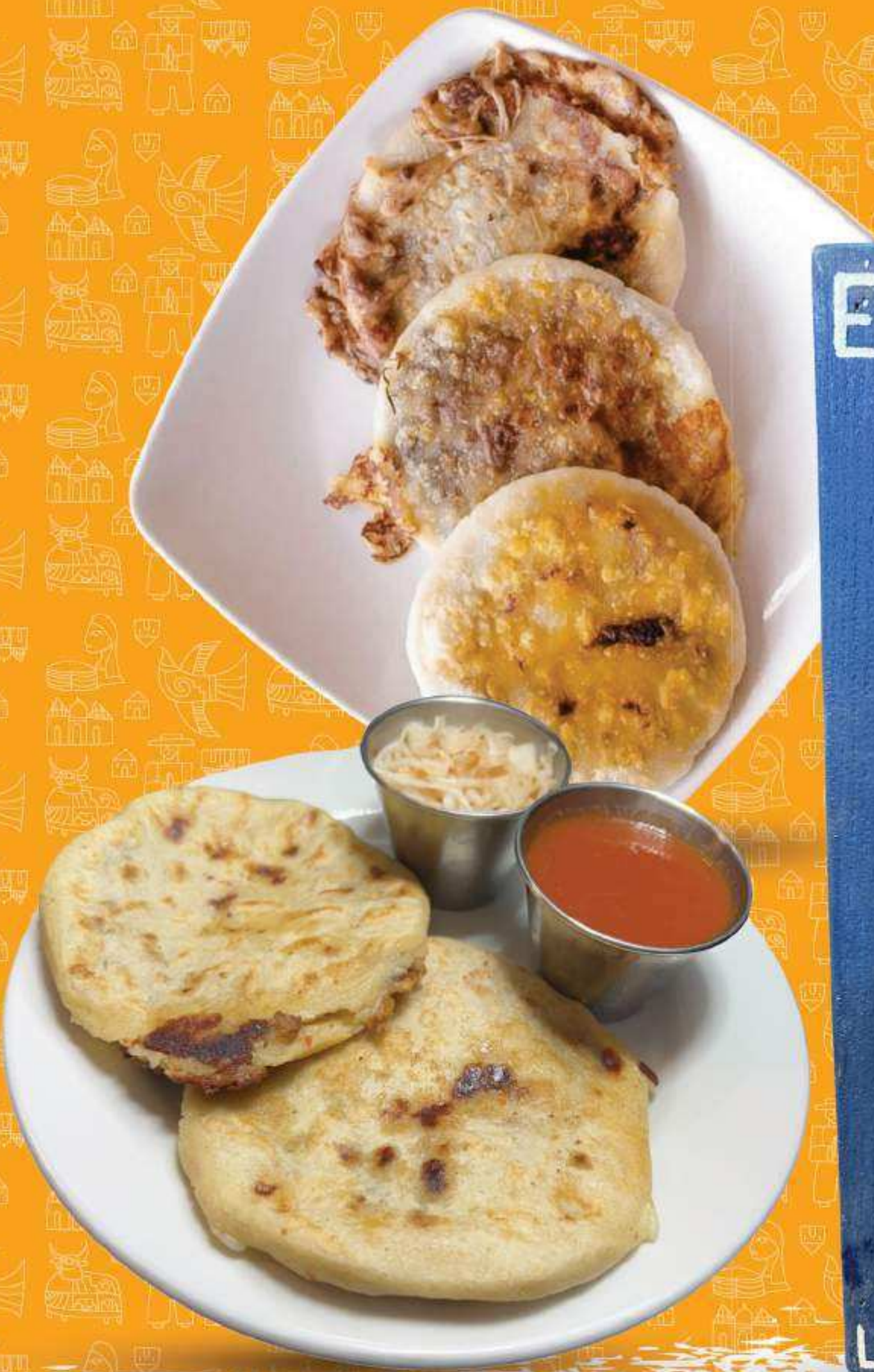
PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

- 1- **Carnitas de San Vicente** \$16.95
Carne de res o cerdo con cebolla y chile verde en pincho acompañado de frijoles refritos, queso salvadoreño, escabeche y 2 tortillas tostadas
Beef or pork chunks with onions, green pepper cooked on a stick accompanied by refried beans, Salvadoran cheese, vinegared veggie salad, and 2 toasted tortillas
- 2- **Gallina Asada** \$19.95
Media Gallina Asada con arroz, ensalada, tortillas tostadas, y una sopa pequeña de gallina
½ Grilled Hen accompanied with Rice, Salad, Toasted Tortillas, and a small hen soup
- 3- **Sopa de Pata (Sabado y Domingo)** \$14.50
Acompañado con 2 tortillas o arroz.
Cow Feet/Tripe soup (Only Saturdays and Sundays) accompanied with 2 tortillas or rice.

*Si tiene alergia o intolerancia a alguna comida, comunicalo con nuestro staff.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.



ACÁ EL PUPUSODROMO

- | | |
|--|---|
| 1-Pupusa de Chicharrón..... \$3.00
Pupusa filled with Pork Rind | 12-Pupusa de Jalapeño con Queso..... \$4.00
Pupusa filled with Jalapeño and Cheese |
| 2- Pupusa de Queso..... \$3.00
Pupusa filled with Cheese | 13-Pupusa de Chipilin y Queso..... \$4.00
Pupusa Filled with Salvadoran Spinach and Cheese |
| 3- Pupusa de Frijol..... \$3.00
Pupusa filled with Beans | 14-Pupusa de Chorizo y Queso..... \$4.00
Pupusa filled with Chorizo and Cheese |
| 4- Pupusa Revuelta..... \$3.00
Mixed Pupusas (Pork Rinds, Beans, and Cheese) | 15-Pupusa de Camarón y Queso..... \$5.50
Pupusa filled with Shrimp and Cheese |
| 5- Pupusa de Chicharron con Queso..... \$3.00
Pupusa Filled with Pork Rinds and Cheese | 16-Pupusa Especial..... \$4.00
Pupusa filled with Pork Rinds, Salvadoran Flower, Beans, and Cheese |
| 6-Pupusa de Frijol con Queso..... \$3.00
Pupusa filled with Beans and Cheese | 17-Pupusa Loca..... \$8.00
Crazy Pupusa (Filled with Pork Rinds, Chicken, Beans, Salvadoran Flower, Zucchini, and Cheese) |
| 7-Pupusa de Loroco con Queso..... \$4.00
Pupusa filled with Salvadoran Flower and Cheese | 18-Pupusa Familiar (Lunes a Viernes)..... \$25.95
Giant Pizza Size Pupusa
Por \$0.50 extra pide tu pupusa de harina de arroz (Precio varia en Pupusa Familiar y Pupusa Loca).
For \$0.50 extra, you can request your pupusa to be made with rice flour (Prices vary on the Pizza Size Pupusa and Crazy Pupusa). |
| 8-Pupusa de Ayote con Queso..... \$4.00
Pupusa filled with Zucchini and Cheese | |
| 9-Pupusa de Chicharron y Frijoles..... \$3.00
Pupusa filled with Pork Rinds and Beans | |
| 10-Pupusa de Queso, Loroco, y Frijoles..... \$4.00
Pupusa filled with Cheese, Salvadoran Flower, and Beans | |
| 11-Pupusa de Pollo con Queso..... \$4.00
Pupusa Filled with Chicken and Cheese | |



SI TIENE ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGUNA COMIDA,
COMUNICALO CON NUESTRO STAFF.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.

CARNES

MEATS

1) Bistec Guanaco \$21.95

Carne Asada Al estilo salvadoreño con arroz, frijoles fritos, y queso

Salvadoran Style Steak with Rice, Fried Beans, and Cheese

2) Bistec a Caballo \$22.50

Carne Asada con huevos estrellados, arroz, y papa fritas

Broiled Steak with fried eggs, rice & French fries

3) Entraña \$29.95

Skirt Steak

4) Bistec al Jugo \$20.95

Carne Asada Cocinado con salsa de tomate

Steak in Tomato Sauce

5) Bistec Encebollado \$20.95

Steak with Sauteed Peppers and Onions

6) Carne Asada \$19.95

Broiled Steak

7) Lomo de Res Salteado \$20.95

Diced Steak sauteed with peppers, onion, and French fries

8) T-Bone Steak \$34.50

9) Churrasco de Harina \$17.95

Burrito al estilo guatemalteco acompañado con una ensalada envinagrada de vegetales

Central American styled steak wrap accompanied by a vinegar vegetable salad

10) Churrasquito \$16.95

Carne montada encima de tortillas bañado en salsa, escabeche y aguacate

Chopped Steak over tortillas bathed in tomato sauce and vinegared cabbage salad & avocado.

11) Chuleta de Cerdo Frita \$15.95

Fried Pork Chops

12) Lomo de Cerdo Asado \$15.95

Grilled Pork Loin

... ACOMPAÑANTES / SIDES ...

Ensalada, Arroz, Casamiento, Habichuelas, Tostones, Platano maduro frito, chimol y yuca hervida o frita.

Salad, Rice, Casamiento, Beans, Tostones, Fried ripe plantain, Chimol and boiled or fried yuca.



SI TIENE ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGUNA COMIDA,
COMUNICALO CON NUESTRO STAFF.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.

¡ITU COME!

Vida solo hay una tallas hay muchas

LAS CANASTILLAS



POLLO CHICKEN

1) Pechuga Asada..... \$18.50

Chicken Breast

*Elige su preparacion: Empanizada, Encebollada, Crema, Salsa de Tomate, Al Ajillo

*Choose your preparation: Grilled, Breaded, Sauteed, Cream Sauce, Tomato Sauce, Garlic Sauce

2) Pechuga Apanada en Tiras con Papas Fritas..... \$16.95

Chicken Fingers with French Fries

3) Pechuga a la Milanesa con salsa de tomate y queso blanco..... \$18.95

Chicken Parmesan with tomato sauce and white cheese

4) Pechuga de Pollo Al Vino Blanco.... \$18.50

Chicken Breast in White Wine

5) Fettuccine en Salsa Alfredo o En Salsa de Tomate con Pollo..... \$19.95

Fettuccine en Alfredo or tomato Sauce with Chicken.

ESPECIALES DEL CHEF CHEF'S SPECIALS

1) Mariscada \$45.95
Seafood Feast

2) Paella Marinera de la Playa El Tunco \$45.95
Seafood Rice Platter inspired by the El Tunco Beach

3) Pargo Relleno de Camarones en salsa Al Ajillo
(Market Price)

Red Snapper stuffed with Shrimp in Garlic Sauce

4) Mar y Tierra Premium \$39.95

The Land and Sea
(Skirt steak topped with Shrimp)

5) Fajitas de Entraña \$19.95
Skirt Steak Fajitas

SI TIENE ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGUNA COMIDA,
COMUNICALO CON NUESTRO STAFF.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.



• CAMARONES FRITOS •



• CAMARONES A LA PLANCHA •



PARGO ROJO

COMBINACIONES COMBINATIONS

- 1- Carne Asada y Chorizo **\$24.95**
Broiled Steak with Chorizo
- 2- Carne Asada y Pechuga Asada de Pollo **\$26.95**
Steak with Grilled Chicken Breast
- 3- Carne Asada y Camarones a la Plancha **\$29.95**
Broiled Steak with Grilled Shrimp
- 4- Lomo de Cerdo y Chorizo Asado **\$18.00**
Pork Loin with Chorizo
- 5- Parillada con Carne de Res, Pechuga de Pollo y Chorizo **\$30.50**
Grilled Meats Dish with Steak, Chicken Breast, and Chorizo
- 6- Camarones y Filete Apanado **\$28.50**
Shrimp with Breaded Fish Fillet
- 7- Pechuga y Camarones al Vino Blanco **\$27.95**
Chicken Breast and Shrimp in White Wine
- 8- Pechuga y Camarones a la Francesa **\$28.95**
Chicken Breast and shrimp in French Style Sauce

MARISCOS SEAFOOD

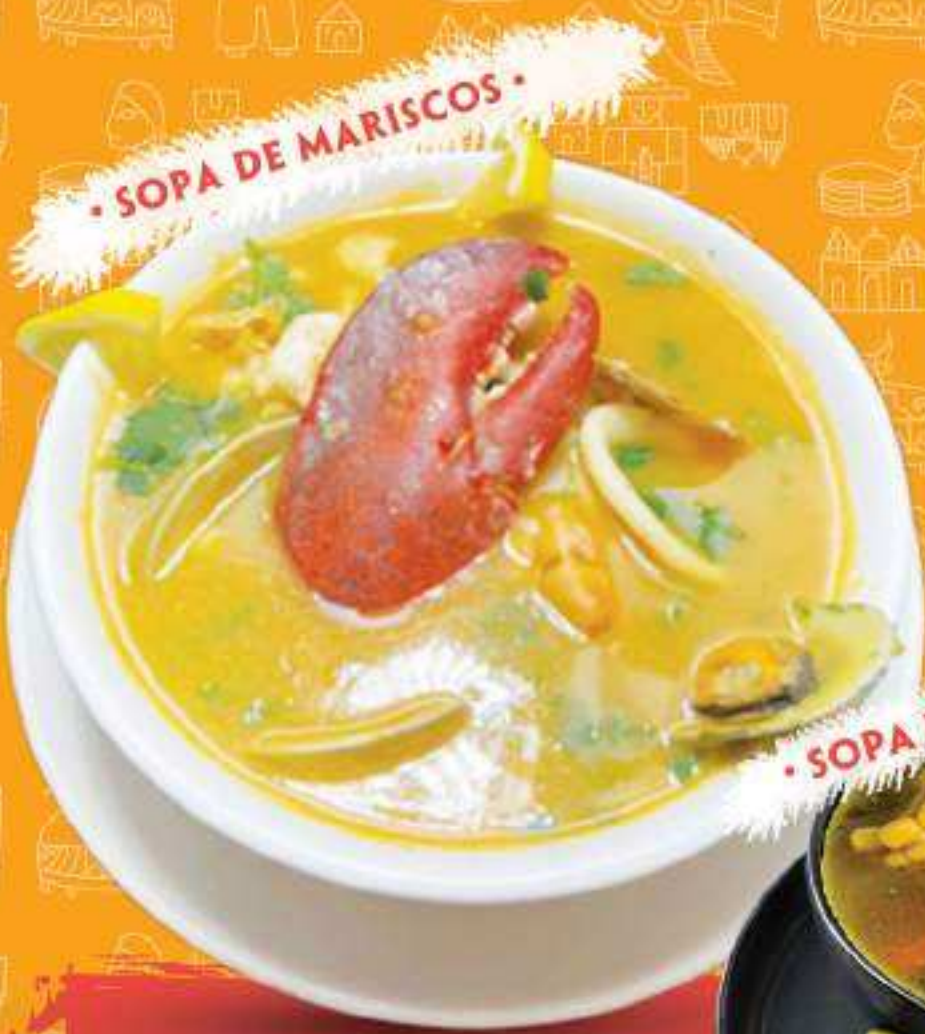
- 1) Pargo Rojo **Market Price**
(Red Snapper) Market Price
Elige tu preparación favorita: Frito, Al Ajillo, o Entomatado
Choose your favorite preparation: Fried, Garlic Sauce, or in Tomato Sauce
- 2) Filete de Pescado Basa **\$17.50**
(Basa Fish Fillet)
Elige tu preparación favorita: Frito, Al Ajillo, Entomatado, Encebollado, Apanado
Choose your favorite preparation: Fried, Garlic Sauce, Tomato sauce, Sauteed, Breaded
- 3) Camarones **\$19.95**
Shrimp
Elige tu preparación favorita: Fritos, Al Ajillo, Entomatado, Apanados, A La Plancha, En Crema, o Enchilados
Choose your favorite preparation: Fried, Garlic Sauce, Tomato sauce, breaded, sauteed, in cream sauce, and spiced
- 4) Salmon Asado o Al Ajillo **\$23.50**
Grilled Salmon or Garlic Sauce

... ACOMPAÑANTES / SIDES ...

Ensalada, Arroz, Casamiento, Habichuelas, Tostones, Platano maduro frito, chimol y yuca hervida o frita.
Salad, Rice, Casamiento, Beans, Tostones, Fried ripe plantain, Chimol and boiled or fried yuca.

SI TIENE ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGUNA COMIDA,
COMUNICALO CON NUESTRO STAFF.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.



• SOPA DE MARISCOS •



• SOPA DE RES •



• CHEESE STEAK SANDWICH •

SOPAS SOUPS

- 1) Sopa de Res..... \$14.50
Beef Soup
- 2) Sopa de Pollo..... \$14.00
Chicken Soup
- 3) Sopa de Camarón..... \$18.95
Shrimp Soup
- 4) Sopa de Mariscos..... \$26.95
Seafood Soup
- 5) Sopa de Mariscos en Crema..... \$28.95
Seafood Soup in cream
- 6) Sopa de Pata (sabado y domingo)..... \$14.50
Cow Feet/Tripe Soup.

Dos tortillas o una orden de arroz incluidas en sopa de Res, Pollo y Mondongo
includes two tortillas or one rice side in the soups of Beef,
Chicken and mondongo

SANDWICHES SANDWICHES

- 1- Cheese Steak Sandwich \$11.50
con papas
Cheese Steak Sandwich with French Fries
- 2- Sandwich de pollo \$10.50
con papas
Grilled Chicken sandwich with french fries



ENSALADAS SALADS

- 1) Ensalada Mixta con Aguacate..... \$10.00
Mixed Salad with Avocado
- 2) Ensalada de Camarones y Aguacate..... \$19.00
Fresh Shrimp and Avocado Salad
- 3) Ensalada con Pechuga de Pollo Asado..... \$14.95
Grilled Chicken Salad



• CHICKEN FINGERS CON PAPAS •

MENU INFANTIL KIDS MENU

- 1) Trocitos de Carne con papa fritas \$10.95
Chopped steak with French Fries
- 2) Tiras de Pechuga con papas \$9.95
(orden Pequeña)
Chicken Fingers with French Fries (Small Order)
- 3) Salchipapas \$8.50
Chopped Sausage with French Fries
- 4) Choripapas \$9.50
Chopped Chorizo with French Fries
- 5) Chicken Nuggets con papas \$8.50
(w/ fries)
Chicken Nuggets w/ fries)

SI TIENE ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGUNA COMIDA,
COMUNICALO CON NUESTRO STAFF.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.

¡DE NO PERDERSE!

¡YOU DON'T WANT TO MISS!



LUNCH SPECIAL

ALMUERZOS ESPECIALES

\$13.50

Mondays/Lunes

Sopa de Frijoles con costilla de cerdo, arroz y tortilla.
Red bean soup with pork ribs, rice, and tortilla.

Tuesdays/Martes

Pollo al Estilo Campero con arroz, y ensalada de repollo y sopa del día
Fried Chicken inspired by "Pollo Campero" with rice, and a coleslaw salad and the soup of the day.

Wednesdays/Miercoles

Tipico de Carne con arroz negrito, chimol, y una tortilla
Salvadoran Broiled steak with black rice, Salvadoran pico, and one tortilla

Thursdays/Jueves

Carne guisada con arroz, ensalada fresca, y sopa del día
Salvadoran Stewed meat with veggies accompanied with rice, fresh green salad, and the soup of the day.

Fridays/Viernes

Pollo Frito con Tajadas de banana verde y ensalada de repollo al estilo Hondureño y la sopa del día.
Honduran style Fried chicken with long fried plantain slices, a cabbage salad, and the soup of the day.



MARGARITA Tuesday (Martes)
from 5pm to 8pm a

MITAD DE PRECIO!!

MOJITO Wednesday (Miercoles)
from 5pm to 8pm a

MITAD DE PRECIO!!

CERVEZAS a **\$4.00**
cada uno durante los dos happy hours!
Beers are only \$4.00
each for both happy hours!

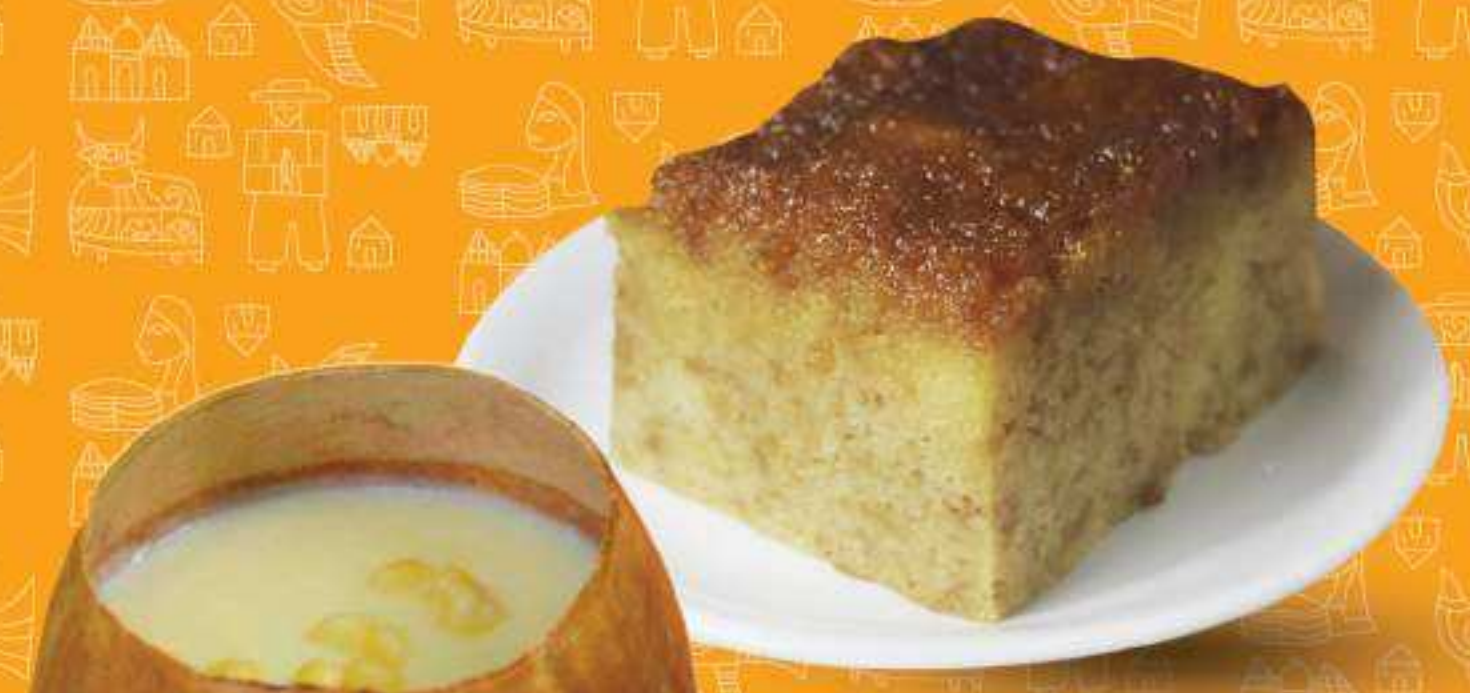
LIVE MUSIC

MÚSICA EN VIVO

Todos los Jueves y Viernes desde la 7pm!
Every Thursday and Friday from 7pm!



EL ZODIACO CON PAN SALVADOREÑO



PANADERIA BAKERY

1) Alemana.....	\$2.00
2) Oreja.....	\$2.00
3) Peineta.....	\$2.50
4) Novia/Concha.....	\$2.00
5) Milhojas.....	\$6.00
6) Peperecha.....	\$2.00
7) Pastelito de Leche.....	\$2.00
8) Pastelito de Piña.....	\$2.00
9) Pico (Pan Nicaraguense)	\$3.00
10) Salpor de Arroz.....	\$1.00
11) Salpor de Almidon.....	\$ 1.00
12) Quesadilla Personal.....	\$2.00
13) Semita Alta Porcion	\$3.00
14) Semita Pacha de Piña.....	\$3.00
15) Viejita.....	\$1.50
16) Espejito.....	\$1.50
17) Maria Luisa.....	\$4.00
18) Brazo Gitano.....	\$4.00
19) Pichardin.....	\$1.50
20) Galleta (Cookie).....	\$1.50
21) Herradura.....	\$2.50
22) Keikito.....	\$2.00
23) Semita Alta Entera.....	\$12.00
24) Quesadilla entera.....	\$7.00
25) Marquesote.....	\$7.00
26) Picuda Salvadoreña.....	\$2.00

POSTRES DESSERTS

1) Empanada de Plantano (1).....	\$5.00
Sweet plantain empanada with sweet cream filling	
2) Atol de Elote (16oz).....	\$8.00
A thick creamy corn beverage	
3) Tres Leches	\$6.00
4) Flan	\$6.00
5) Tiramisu	\$6.00
6) Budin de Banana.....	\$5.00
Salvadoran Banana Bread pudding	

*Si tiene alergia o intolerancia a alguna comida, comunicalo con nuestro staff.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.



BEBIDAS BEVERAGES

- 1) Agua Water.....\$2.00
- 2) Marañon Cashew Drink.....\$4.00
- 3) Horchata Salvadoreña (Contiene Mani).....\$5.00
Salvadoran Horchata (Contains peanuts)
- 4) Ensalada de Fruta Fruit Salad drink.....\$4.00
- 5) Tamarindo Tamarin drink.....\$5.00
- 6) Maracuyá Passion Fruit.....\$4.00
- 7) Chan y Jamaica (por temporada).....\$4.00
- 8) Arrayan (por temporada).....\$5.00
- 9) Soda de Lata Canned Soda.....\$2.00
- 10) Soda de Botella Bottled Soda.....\$3.50
- 11) Snapple.....\$3.50
- 12) Pichel de Horchata Horchata picher.....\$20.00
- 13) Te Tea.....\$2.00
- 14) Chocolate Caliente Regular.....\$3.00
Regular Hot Chocolate
- 15) Chocolate Salvadoreño Organico.....\$4.00
Organic Salvadoran Hot Chocolate
- 16) Jugo de Naranja Orange Juice.....\$7.00
- 17) Limonada Lemonade.....\$6.00
- 18) Batidos (Fresa, Mora, Banana, Maracuyá,
Mango, Mamey, Papaya)\$6.00
Milk Shakes (Strawberry, blackberry, banana,
passion fruit, mango, mamey, papaya)



CAFÉ COFFEE

- 1) Regular Coffee
(Price Varies depending on size)
Café Regular
(Precio depende en tamaño)
- 2) Espresso.....\$2.50
- 3) Espresso con Leche.....\$3.50
(with milk)
- 4) Capuchino.....\$4.00

*Si tiene alergia o intolerancia a alguna comida, comunicalo con nuestro staff.

*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONTACT OUR STAFF.



COFFEE COCKTAILS

1) Espresso Martini ... \$16.95

Espresso with Vodka, Tía María and Almibar

Espresso con Vodka, Tía María y Almibar

2) CoffeeCocktail ... \$14.95

Haga su propio coffee cocktail con café recién colado, whipped cream y tu gusto de los licores siguientes:

Make your own coffee cocktail with freshly brewed coffee, optional whipped cream and your choice of one of the following liquors:

- 1) Sambuca
- 2) Jameson
- 3) Amaretto
- Disaronno
- 4) Baileys
- 5) Frangelico
- 6) Kahlua
- 7) Fireball
- 8) Licor 43

WHISKEY

- 1) Buchanan's 12
- 2) Jack Daniels
- 3) Chivas Rigal
- 4) Dewars
- 5) Glenfiddich 12 years
- 6) Johnny Walker



TEQUILA

- 1) Patron
- 2) Don Julio
- 3) Patsch
- 4) 1800
- 5) Casamigos
- 6) Jimador



VODKA

- 1) Absolut
- 2) Grey Goose
- 3) Ciroc



RUM ROM

- 1) Bacardi Mojito
- 2) Bacardi Lemon/Limon
- 3) Bacardi Superior
- 4) Bacardi Gold
- 5) Zacapa
- 6) Centenario Anejo
- 7) Brugal Anejo
- 8) Cachaca 51
- 9) Capitan Morgan





COCKTAIL MENU

-1) Margarita..... \$14.00

House Tequila, triple sec, Almibar, and lime
Tequila de casa, jarabe triple seco, Almibar, y limon
Choose your favorite flavor: Strawberry, lemon, passion fruit, mango, or tamarind
Pide tu sabor preferido: Fresa, limon, maracuyá, mango, o tamarindo

-2) Super Margarita..... \$19.95

Tequila, triple sec syrup, lemon, almibar, blue curacao, and one coronita

-3) Margarita Premium..... \$29.95

Tequila, grand marnier, liqueur, almibar, and blue curacao inside a Patron bottle

-4) Magarita Patrona..... \$28.95

House tequila, Triple Sec, Almibar, Lime, a small corona and a small bottle of Patron.
Tequila de casa, jarabe triple seco, Almibar, limon, una coronita, y una botellita de Patron.

-5) Mojito Cubano..... \$13.00

Choose your favorite flavor: Coconut, lemon, strawberry, mango, passion fruit, and tamarind
Pide su sabor favorito: Coco, limon, fresa, mango, maracuyá, o tamarindo.

-6) Piña Colada..... \$13.00

Rum, pineapple juice and coconut
Ron, Jugo de piña y coco

-7) Tequila Sunrise..... \$13.00

Tequila, Orange juice, and grenadine syrup
Tequila, Jugo de naranja, y jarabe de granadina

-8) Sex on the Beach..... \$15.95

Vodka, peach snnapps, Orange juice, cranberry juice
Vodka, aguardiente de durazno, jugo de naranja, jugo de arándano

-9) Cuba Libre..... \$13.00

Rum with Coke
Ron con Soda Coca Cola

-10) Long Island Iced Tea..... \$16.95

Rum, vodka, tequila, gin, triple sec syrup, sour mix, and coke
Ron, vodka, tequila, gin, jarabe triple seco, mezcla agria, y coca cola

-11) Huracán Salvadoreño (Salvadoran Hurricane)..... \$13.00

Rum, Orange juice, pineapple juice, granadine syrup
Ron, Jugo de Naranja, jugo de piña, y jarabe de granadina

-12) Bahama Mama..... \$16.95

White Rum, Coconut Rum, grenadine syrup, Orange and pineapple juice
Ron blanco, ron de coco, jarabe de granadina, jugo de naranja y piña

-13) Cosmopolitan..... \$16.95

Absolut Citron, triple sec, and cranberry juice
Absolut citron, jarabe triple seco, y jugo de arándano

-14) Bloody Mary..... \$15.95

Vodka, clamato juice, lemon juice, celery, hot sauce, and black peppers
Vodka, jugo de clamato, jugo de limon, celery, picante, y pimienta negra

-15) Paradise..... \$15.95

Grenadine, malibu rum, pineapple juice, blue curacao
Granadina, Ron de Malibu, jugo de piña, blue curacao

-16) Orgasmo..... \$16.95

Amaretto, Tia Maria, and Baileys

-17) Apple Martini (Martini de Manzana)..... \$15.95

Vodka, apple sour, almibar, and lemon
Vodka, jarabe de manzana verde, almibar, y limon

-18) Strawberry Martini (Martini de Fresa)..... \$15.95

Vodka, strawberries, lemon, and almibar
Vodka, fresas, limon, y almibar

-19) Michelada..... \$8.00

Beer of your choice with clamato, Lea Perrins sauce, lemon juice, hot sauce and salt
Cerveza de su elección con clamato, salsa inglesa, jugo de limon, picante, y sal

-20) House Red Sangria Cup.....\$8.00 or Pitcher.....\$28.95

Copa o Pichel de sangria

-21) Red or White Wine (Glass).....\$8.00

Vaso de Vino Blanco o rojo

-22) Cervezas importadas y domesticas....\$5.00

Imported and domestic Beers



HAY UN FEE DE TRANSACCIÓN POR USO DE TARJETA DE 3%
CARGO POR SERVICIO DE 15% POR MESAS DE 5 PERSONAS EN ADELANTE.

THERE IS A 3% TRANSACTION FEE FOR CARD USE *** 15% SERVICE CHARGE FOR TABLES OF 5 PEOPLE OR MORE.



LAS
CANASTILLAS
restaurante salvadoreño

HAY UN FEE DE TRANSACCIÓN POR USO DE TARJETA DE 3%
CARGO POR SERVICIO DE 15% POR MESAS DE 5 PERSONAS EN ADELANTE.

THERE IS A 3% TRANSACTION FEE FOR CARD USE *** 15% SERVICE CHARGE FOR TABLES OF 5 PEOPLE OR MORE.