

# AL CHILE

*Playa Guiones, CR*

.....

Welcome to Al Chile.

Our bar and restaurant is a local favorite and serves delicious Mexican style food all day. All our recipes are handmade from scratch with the freshest seasonal ingredients.

## APPETIZERS

### GUAC+CHIPS \$5

Fresh guacamole with homemade corn chips and pico de gallo

### BASTONES DE YUCA \$5

Yuca fries with spicy chipotle mayonnaise

### CEVICHE \$7

Served with homemade tortilla chips

### ENFRIJOLADA \$8

Two corn tortillas filled with smoked chicken and covered with our bean sauce and with sour cream, avocado, radishes and cherry tomatoes.

### PLATANO RELLENO \$3

Oven baked sweet plantains stuffed with creamy queso fresco

### CHILE REGIO \$5

Stuffed roasted bell pepper with carnitas and mixed veggies

### MAZORCA DE ELOTE \$3

Roasted corn on the cob with garlic butter, Chile and sour cream

## SALADS

### QUESO DE CABRA Y MORAS \$10

A variety of baby lettuces, thin slices of chayote, ripe goat cheese, roasted peanuts, blackberry and molasses dressing

### ENSALADA DE FRUTA TEMPORADA \$9

A variety of baby lettuces, seasonal fruit, avocado, pickled onion, roasted cashew, radish, mint and citrus vinaigrette

### PALMITO Y KALE \$9

Palm hearts and kale with fresh roasted bell peppers, charred corn, almonds, and tamarind vinaigrette

*Add Chicken Or Fish To Any Salad*

Chicken \$4 // Fish \$5

## CASADOS ACHIOTADOS

*Served with achiote rice, freshly prepared beans, and green salad from our Huerta.*

### CASADO ACHIOTADO \$9

Chicken, beef, pork or fish sautéed with bell peppers and onions

### CASADO CON CHILES REGIOS \$8

Bell peppers stuffed and roasted with pork carnitas, palmito and corn

### CASADO VEGETARIANO \$8

Oven baked ripe plantains stuffed with creamy queso fresco

# TACOS & BURRITOS

*Served with mixed Huerta greens and house cassava chips. Choose two corn tacos or two flour burritos.*

## CARNITAS \$11

Braised pork shoulder with a cinnamon chipotle rub, Chile morrón, pickled onions, cilantro, with fresh tomatillo salsa

## COSTILLA BORRACHA \$11

Slow cooked shredded beef ribs, dark beer sauce, roasted chives, crispy onions, with fresh tomatillo salsa

## POLLO AHUMADO \$11

Wood smoked chicken, green mole, chile morrón, fresh tomatillo, with tomatillo avocado salsa

## PULLED PORK \$14

Pork shoulder slow cooked with roasted pineapple and dark beer, with pineapple salsa

## PESCADO \$12

Fish fajitas, pickled onions, guacamole, Chile morrón, cilantro, with salsa Magnifica

## VEGETARIAN \$10

Roasted palmito and bell peppers, charred corn with tomatillo avocado salsa

# CHALUPAS

*Homemade fried flour tortilla, refried beans, lettuce, avocado, green tomatillo, cilantro, pickled onions and sour cream*

Chicken \$11 // Fish \$12 // Vegetarian \$11

# NACHOS

*Homemade corn chips, refried beans, cheddar cheese, lettuce, avocado, green tomatillo, cilantro, pickled onions and sour cream*

Regular \$11 // Chicken \$13 // Vegetarian \$13  
Costilla Borracha \$ 13 // Carnitas \$13  
Pulled Pork \$13

# DESSERTS

## CHURROS CASEROS \$5

Homemade churros with chocolate sauce

## BANANO ROSTIZADO \$5

Roasted banana with caramel and vanilla ice cream

## ARROZ CON LECHE \$5

Slowly cooked rice with sweet milk, cinnamon and orange peel

## CAJETAS DE COCO \$2

Coconut molasses balls

## HOMEMADE POPSICLES

Chocolate \$3 // Coconut \$3 // Fruit \$2

# KIDS

## TORTA \$6

Grilled chicken, tomato, lettuce, cheese, mayo, homemade bread

## CHICKEN FINGERS \$8 // FISH FINGERS \$9

Breaded chicken or fish fingers with yuca fries & ketchup

## CHICKEN QUESADILLA \$9

Homemade flour tortillas, chicken, cheddar cheese, with pico de gallo and guacamole

# AL CHILE

*Playa Guiones, CR*

.....

Bienvenidos a Al Chile.

Nuestro bar y restaurante es uno de los favoritos de los locales y sirve deliciosa comida al estilo mexicano durante todo el día. Todas nuestras recetas están elaboradas a mano desde cero con los ingredientes de temporada más frescos.

## ANTOJOS

### GUAC+CHIPS \$5

Guacamole fresco con chips de maíz caseros y pico de gallo

### BASTONES DE YUCA \$5

Yuca frita con mayonesa picante de chipotle

### CEVICHE \$7

Acompañados de chips de tortilla caseros

### ENFRIJOLADA \$8

Dos tortillas de maíz rellenas de pollo ahumado y bañadas en nuestra salsa de frijoles con natilla, aguacate, rábanos y tomate cherry

### PLATANO RELLENO \$3

Plátano maduro al horno relleno con queso fresco

### CHILE REGIO \$5

Pimiento morrón asado relleno con carnitas y vegetales mixtos

### MAZORCA DE ELOTE \$3

Mazorca de maíz tostado con mantequilla de ajo, Chile y natilla

## SALADS

### QUESO DE CABRA Y MORAS \$10

Gran variedad de lechugas baby, finas laminas de chayote, queso de cabra maduro, maní tostado, aderezo de mora y melaza

### ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA \$9

Greens mixtos, repollo morado, encurtido de rábano, tomates cherry, con vinagreta de cítricos

### PALMITO Y KALE \$9

Ensalada de palmito y kale con chile morrón, maíz rostizado, almendras y vinagreta de tamarindo

*Añadir pollo o pescado a cualquier ensalada*

Pollo \$4 // Pescado \$5

## CASADOS ACHIOTADOS

*Servido con arroz achatado, frijoles recién preparados y ensalada verde de nuestra Huerta*

### CASADO ACHIOTADO \$9

Pollo, carne de res, cerdo o pescado salteados con pimientos y cebollas

### CASADO CON CHILES REGIOS \$8

Pimientos morrones rellenos y asados con carnitas de cerdo, palmito y elote

### CASADO VEGETARIANO \$8

Plátanos maduros al horno rellenos con queso fresco cremoso

# TACOS & BURRITOS

*Servido con verduras de Huerta mixtas y chips de yuca de la casa. Elija dos tacos de maíz o dos burritos de harina.*

## CARNITAS \$11

Paletilla de cerdo estofada con salsa de chipotle de canela, morrón de chile, cebollas encurtidas, cilantro, salsa de tomatillo fresco

## COSTILLA BORRACHA \$11

Costillas de res deshebrada a fuego lento, salsa de cerveza oscura, cebollino asado, cebollas crujientes, con salsa de tomatillo fresco

## POLLO AHUMADO \$11

Pollo ahumado a la leña, mole verde, chile morrón, tomatillo fresco, con salsa de tomatillo y aguacate

## PULLED PORK \$14

Paletilla de cerdo cocida a fuego lento con piña asada y cerveza negra, con salsa de piña

## PESCADO \$12

Fajitas de pescado, cebollas en escabeche, guacamole, chile morrón, culantro, con salsa magnífica

## VEGETARIANO \$10

Palmito asado y pimientos morrones, maíz asado con salsa de tomatillo y aguacate

# CHALUPAS

*Tortilla de harina frita casera, frijoles refritos, lechuga, aguacate, tomatillo verde, cilantro, cebollas encurtidas y natilla*

Pollo \$11 // Pescado \$12 // Vegetariano \$11

# NACHOS

*Chips de maíz caseros, frijoles refritos, queso cheddar, lechuga, aguacate, tomatillo verde, cilantro, cebollas en escabeche y natilla*

Regular \$11 // Pollo \$13 // Vegetariano \$13  
Costilla Borracha \$ 13 // Carnitas \$13  
Pulled Pork \$13

# DESSERTS

## CHURROS CASEROS \$5

Churros caseros con salsa de chocolate

## BANANO ROSTIZADO \$5

Banano tostado con caramelo y helado de vainilla

## ARROZ CON LECHE \$5

Arroz cocido a fuego lento con leche dulce, canela y piel de naranja

## CAJETAS DE COCO \$2

Bolas de melaza de coco

## PALETAS CASERRAS

Chocolate \$3 // Coco \$3 // Frutas \$2

# MENU DE NIÑOS

## TORTA \$6

Pollo a la plancha, tomate, lechuga, queso, mayonesa, pan casero

## DEDOS DE POLLO \$8 // DE PESCADO \$9

Dedos de pollo o pescado empanizados con chips de yuca y ketchup

## CHICKEN QUESADILLA \$9

Tortillas de harina caseras, pollo, queso cheddar, con pico de gallo y guacamole

# DRINKS / BEBIDAS

## FRESCAS \$3

Hibiscus & Ginger / Flor de Jamaica & Jengibre

Horchata

Blackberry / Mora

Passion Fruit / Maracuyá

Watermelon / Sandía

Sour Guava / Cas

## MARGARITAS

Classic / Passion Fruit / Rosemary

Clásica / Maracuyá / Romero

Jarana \$6

José Cuervo \$8

Patrón \$12

Don Julio \$12

Espolon Silver \$13

Espolon Reposado \$14

## MEZCALES

Señorio Joven:

Margarita \$ 23 Shot \$ 18

Zignum Reposado:

Margarita \$ 23 Shot \$ 18

## HOUSE SPECIALS

Chiliguaros \$3

Mojito \$6

Passion Fruit & Rum \$6

Hibiscus Ginger & Absolut \$6

Cacique Sour \$6

Bombay Gin & Tonic \$9

## VINOS

Chardonay \$8/30

Sauvignon Blanc \$8/30

Merlot \$8/30

Cabernet Sauvignon \$8/30

Vino blanco o tinto orgánico \$11/42

## CASEROS \$3

Iced Tea / Té Frío

Lemonade / Limonado

## CERVEZAS

Cervezas Nacionales \$3

Bavaria \$3

Draft \$6