

Welcome to Al Chile.

We serve delicious Mexican style food all day. All our recipes are handmade from scratch with the freshest seasonal ingredients.



BREAKFAST

HOMEMADE GRANOLA \$8

Yogurt, fruit, and honey
Yogurt, frutas y miel

FRUIT PLATE \$5

Pineapple, papaya, banana, watermelon.
Plato de Frutas: piña, papaya, banano, sandía

FRENCH TOAST \$8

Homemade bread with roasted pineapple and homemade syrup
Pan Campesino Casero: piña rostizada y sirope casero

OMELETTE \$8

Homemade tortillas, avocado, choice of salsas: mild, medium and spicy
Torta de Huevo: dos tortillas caseras, aguacate y 3 salsas a escoger: no picante, medio, muy picante

CHILAQUILES WITH GREEN SALSA \$8

Homemade tortillas, smoked chicken, tomatillo-aguacate salsa, fried egg and sour cream
Chilaquiles Salsa Verde: tortillas caseras, pollo ahumado, salsa tomatillo aguacate, huevo frito, natilla

CHILAQUILES WITH RED SAUCE \$8

Homemade tortillas, pork meat, magnifica sauce, fried egg and sour cream
Chilaquiles Salsa Roja: tortillas caseras, carne de cerdo, salsa magnifica, huevo frito, natilla

GUANACASTECO \$7

Gallo pinto, egg, homemade tortilla, cheese, plantain
Guanacasteco: gallo pinto con huevo al gusto, tortilla, queso, plátano maduro

BREAKFAST BURRITO \$7

Homemade flour tortilla, egg, Gallo pinto, plantain, avocado, lettuce, sausage
Burrito de Desayuno: tortilla de harina casera, torta de huevo, gallo pinto, plátano maduro, aguacate, lechuga, chorizo

BURRITO HARBOR \$5

Whole flour tortilla, egg, gallo pinto, sweet plantain, avocado, and fried cheese and pomodoro sauce
Tortilla de harina integral, huevo, gallo pinto, queso plátano maduro, aguacate, salsa pomodoro

SWEET QUESADILLA \$5

Whole flour tortilla, homemade almond butter, banana, amapola seeds, honey
Quesadilla Dulce: tortilla de harina integral, banano, miel y mantequilla de almendra casera



Black Coffee // *Café Negro* \$4

Coffee & Milk // *Café & Leche* \$5

Hot Tea // *Té* \$2

Fresh Orange Juice // *Jugo De Naranja Fresco* \$3

Prices include 10% service charge & 13% sales taxes.

Welcome to Al Chile!

Our Mexican inspired recipes are handmade from scratch using fresh seasonal ingredients. All of our meats are grass fed & pasture raised, and our fish is responsibly sourced from regional waters.



APPETIZERS

GUAC + CHIPS \$8.5

Fresh guacamole with homemade corn chips and pico de gallo

BASTONES DE YUCA \$5

Yuca fries with spicy chipotle mayonnaise

PLATANO RELLENO \$3

Oven baked sweet plantains stuffed with creamy queso fresco

MAZORCA DE ELOTE \$3

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

CEVICHE \$11

Served with homemade tortilla chips

ENFRIJOLADA \$8

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



SALADS

QUESO DE CABRA Y MORAS \$11

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

CASADOS ACHIOTADOS

CASADO ACHIOTADO \$9

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

ENSALADA DE TEMPORADA \$9

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

CASADO CON CHILES REGIOS \$8

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

PALMITO Y KALE \$9

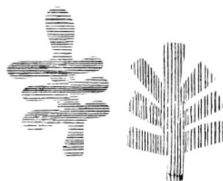
Palm hearts and kale with fresh roasted bell peppers, charred corn, almonds, and tamarind vinaigrette

CASADO VEGETARIANO \$9

Oven baked ripe plantains stuffed with creamy queso fresco

Add chicken or fish to any salad
Chicken \$4 // Fish \$5

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



Prices include 10% service charge & 13% sales taxes.



TACOS & BURRITOS

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



CARNITAS \$13

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

COSTILLA BORRACHA \$14.5

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 \$15.5

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, and pickled onions

Chicken \$13.5 // Fish \$15 // Vegetarian \$11

NACHOS

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

Regular \$11 // Chicken \$17 // Vegetarian \$14.5
Costilla Borracha \$13 // Carnitas \$13
Pulled Pork \$13

DESSERTS

CHURROS CASEROS \$5

Homemade churros with chocolate sauce

BANANO ROSTIZADO \$5

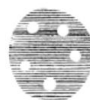
Roasted banana with caramel and vanilla ice cream

FLAN DE COCO \$5

Coconut flan with caramel sauce

HOMEMADE POPSICLES

Chocolate \$3 // Coconut \$3



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

¡Bienvenidos a Al Chile!

Nuestras recetas de inspiración mexicana están elaboradas a mano desde cero con los ingredientes de temporada más frescos. Todas las carnes son de pastoreo y nuestros pescados provienen de pesca responsable local.



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

MAZORCA DE ELOTE \$3

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

PLATANO RELLENO \$3

Plátano maduro al horno relleno con queso fresco

CHILE REGIO \$5

Pimiento morrón asado relleno con carnitas y vegetales mixtos

ENFRIJOLADA \$8

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



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

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

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



Los precios incluyen impuestos de ley: 10% de servicio y 13% de impuestos de venta.



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 \$13

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, y cebollas encurtidas

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

FLAN DE COCO \$5

Flan de coco con caramelo

CAJETAS DE COCO \$2

Bolas de melaza de coco

PALETAS CASERRAS

Chocolate \$3 // Coco \$3



MENÚ 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