



## APERITIVOS APPETIZERS

### PLÁTANOS CON CREMA 6.75

Deep-fried ripe plantains with sour cream

### PAPAS LOCAS 7.75

CRAZY FRIES

Homemade fries drizzled with ketchup, mayo, mustard and Salvadoran dried aged cheese

### CHIPS Y GUACAMOLE 7.75

Corn fried tortilla chips served with homemade guacamole

### YUCA Y CHICHARRÓN 10.50

Fried yuca topped with pork chicharrones, cabbage and tomato sauce

### ALITAS DE POLLO 11.25

CHICKEN WINGS

Deep-fried chicken wings served with homemade fries

### BALEADA

Homemade flour tortilla stuffed with refried beans, egg, avocado, cheese and Salvadoran cream

### SENCILLA 6.75 | POLLO 8.75 | CARNE 8.75

SIMPLE CHICKEN STEAK

### FAJITA MIXTA 19.75

Sautéed beef, chicken and shrimp mixed with grilled peppers and onions

### PESCADO FRITO 16.50

Whole deep-fried tilapia

### CAMARONES ENTOMATADOS 17.25

Pan-cooked shrimp with homemade tomato sauce

### SALMÓN A LA PLANCHA 19.75

GRILLED SALMON

Seared salmon and then cooked in the oven

### SALMÓN CON CAMARONES 21.00

SALMON WITH SHRIMP

Seared salmon topped with shrimp in tomato sauce

### PECHUGA DE POLLO 16.50

CHICKEN BREAST

Marinated grilled chicken breast

## PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

### CARNE DESHILADA 17.75

Shredded beef, onions, assorted peppers and eggs

### CARNE ASADA 18.75

GRILLED FLAP

Grilled flap meat steak with Salvadoran sausage

### LOMO SALTEADO

Sautéed meat, tomatoes, red onions and fries

### POLLO 16

### CARNE 17.75

### PARRILLADA SAN ALEJO 21.00

Grilled steak, chicken, shrimp, sausage, peppers and fried eggs

All main dishes are served with tortillas and two sides: rice, beans refried, yuca fried, french fries, salad or plantains

## OTROS ANTOJOS CRAVINGS

### BURRITOS

Flour tortilla filled with beans, rice, pico de gallo, guacamole, mild green sauce, sour cream, cheese and lettuce

### POLLO 12.25 CHICKEN

### CARNE 14.25 STEAK

### CAMARONES 15.50 SHRIMP

### QUESADILLAS

Corn tortilla filled with cheese and a protein of your choice

### ESPINACA 12.25 SPINACH

### POLLO 12.50 CHICKEN

### CARNE 14.25 STEAK

### CAMARONES 15.50 SHRIMP

### NACHOS

Crispy tortilla chips topped with melted cheese, black beans, sour cream, pico de gallo and jalapeño

### SENCILLO 11.00 PLAIN

### POLLO 13.25 CHICKEN

### CARNE 14.75 STEAK

### CAMARONES 15.50 SHRIMP

### TACOS

3 per order - served with pico de gallo and green sauce

### POLLO 12.00 CHICKEN

### CARNE 13.00 STEAK

### CAMARONES 14.00 SHRIMP

## DESAYUNO TÍPICO SALVADOREÑO 15.00

TYPICAL SALVADOREAN BREAKFAST

2 eggs, fried plantain, refried beans and cheese

AGREGAR CHORIZO +2 | POLLO +3 | CARNE +4

SAUSAGE CHICKEN STEAK

## SOPA SOUPS

CONSULTE NUESTRA SOPA DEL DÍA

Please ask for the soup of the day

## BEBIDAS 3.75 DRINKS

Homemade natural juices

CONSULTE NUESTRAS BEBIDAS. CAMBIAN DIARAMENTE

Please ask for our drinks as they change daily

CAFÉ 3.00 COFFEE

SODAS 3.00

(240) 714-3342

FOLLOW US! @sanalejomd

1819 EAST WEST HIGHWAY, ADELPHI MD 20783

## QUIENES SOMOS

Una familia salvadoreña que busca **recrear la comida casera** de los campos de nuestro país: nuestra cocina ancestral que se transmite de generación en generación. Empleamos especias e ingredientes únicos para elaborar comida auténtica y de alta calidad. Muchos de ellos son importados directamente desde El Salvador, como la semilla de morro, loroco, marañón, frijoles de seda y lácteos.

## NUESTRA IDENTIDAD

La idea original es que San Alejo fuese tan **bullicioso e informal** como los comedores de los mercados de El Salvador: lugares donde la tradición, la cultura y la identidad de un pueblo trabajador se reúnen. Desde que abrió sus puertas en junio de 2016, su rápido crecimiento es acompañado por el reconocimiento de nuestra comida de alta calidad en Adelphi, MD.

## NUESTRA MISIÓN Y VISIÓN

El 95% de nuestros trabajadores son **mujeres**. Esta fue, es y seguirá siendo nuestra mayor misión social: apoyar a madres solteras que dan lo mejor de ellas para preparar platillos deliciosos, mientras llevan adelante sus hogares con esfuerzo y amor. Nos sentimos orgullosos de que formen parte de nuestro equipo.

Además, desde nuestros comienzos trabajamos de cerca con la **comunidad**. Financiamos regularmente actividades en escuelas, iglesias, clínicas comunitarias y equipos deportivos. También brindamos clases de cocina abierta, sin costo, para organizaciones enfocadas en comida saludable para diabéticos.

Muchas gracias por la oportunidad de compartir nuestra comida más amada con su familia. Al elegirnos, usted se vuelve parte de la nuestra.



“COMIDA CASERA PARA QUE TE SIENTAS EN CASA”