



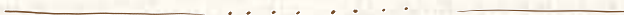
La Casita de Ale

Est. 2024



BAKERY ASSORTED GOODS \$10

Enjoy a selection of freshly baked treats: homemade cornbread, soft challah rolls, flaky biscuits, and sweet scones. Served with seasonal jam and soft butter.



SHAKSHUKA \$10

Slow Cooked Mediterranean tomato sauce topped with two cage free eggs and local white cheese, served with a fluffy challah roll and tahini sauce.

POTATO HASH \$8.50

Sautéed potatoes from a neighbor farm with bell peppers, onions, bacon, topped with a fried egg and feta cheese sauce.

AVOCADO TOAST \$7

Creamy seasonal avocado topped with a fresh cherry tomato salad on a thick slice sourdough bread. ADD EGG \$1

BREAKFAST SANDWICH \$11

Challah roll filled with cage free fried egg, arugula, provolone cheese, bacon, and marmalade. Served with homemade tater tots and garlic aioli. ADD BACON \$2

SWEET DUTCH PANCAKE \$11

Baby Dutch pancake topped with fresh strawberries, vanilla infused whipped cream, lemon curd, strawberry coulis, and mint. 15 MINUTES TO COOK.

SAVORY DUTCH PANCAKE \$13

Homemade smoked salmon served over a dutch pancake, topped with garlic and chives whipped cream cheese, red onions, and fried capers. 15 MINUTES TO COOK.

GRANOLA YOGURT \$12

Nourish your body with Ale's famous almond granola, Greek yogurt, Local Berries, and raw honey.



KIDS MENU

FRENCH TOAST CINNAMON STICKS \$6

French toast sticks coated in cinnamon sugar, served with vanilla whipped cream.

NUGGETS AND FRENCH FRIES \$7

Fun chicken nuggets served with crispy fries and ketchup.

FISH AND CHIPS \$8

Crispy seasonal white fish served with fries and ketchup.

SCRAMBLED EGGS WITH CHEESE \$5.50

Scrambled eggs mixed with cheese, served with a slice of bread.

SANDWICH POCKETS \$6

Cream cheese and white cheese - or - peanut butter and jelly.

SERVED COLD



MY MOM'S GRILLED CHEESE \$9 WITH TOMATO SOUP

Enjoy a grilled cheese with local mozzarella cheese, served with a light tomato soup garnished with homemade basil olive oil.

SEASONAL SALAD \$10

Enjoy our Salad of the day always fresh using only the best local produce.

SCHNITZEL SANDWICH \$13

Crispy sesame chicken breast, purple coleslaw salad, and garlic tahini inside of a soft challah roll. Served with a side of french fries.

MISO EGGPLANT \$13

Roasted eggplant with a sweet miso glaze, served jasmin rice mixed with wild rice, with crispy kale, and pickle cucumber.

CRISPY FISH WITH CEVICHE SALAD \$16

Crispy white fish of the day topped with red onions, cherry tomatoes and local sweet peppers salad. Servedfried plantains.

MEAT BOWL \$17

Four hour slow-cooked meat stew with caramelized onions, jasmine rice, and my Grandma Ima sweet and sour cabbage salad.



DESSERTS

KNAFEH \$8

Traditional Middle Eastern dessert. Toasted filo dough filled with cheese and drizzled with aromatic rose water syrup. SERVES TWO.

GALLETÓN CON HELADO \$10

Warm cookie skillet served with homemade ice cream, drizzled caramel & chocolate sauce. 15 MINUTES TO COOK | SERVES TWO.



SIDES

Tater tots \$6

French fries \$6

Jasmin rice \$6

Seasonal fruit bowl \$6

Garden salad \$6

Fried plantain \$5





La Casita de Ale

Est. 2024



VARIEDAD DE PANADERÍA \$10

Selección de delicias recién horneadas: pan de maíz casero, rollo de pan jala suave, Biscuits esponjoso y scones dulce. Servidos con mermelada de temporada y mantequilla.

SHAKSHUKA \$10

Salsa de tomate mediterránea cocinada a fuego lento, coronada con dos huevos de patio y queso blanco local, servida con un rollo de pan Jala y salsa de tahini.

HASH DE PAPA \$8.50

Papas salteadas de una granja cercana con pimentón, cebolla, tocino, servido con un huevo frito y salsa de queso feta.

TOSTADA DE AGUCATE \$7

Aguacate servido con una ensalada fresca de tomates cherry sobre una rebanada de pan de masa madre. AGREGA HUEVO \$1

SÁNDWICH DE DESAYUNO \$11

Pan Jala ligeramente tostado relleno con huevo frito de patio, rúcula, queso provolone, y mermelada de temporada. Servido con croquetas de papa caseras y alioli de ajo. AGREGA TOCINO \$2

PANQUEQUE HOLANDÉS DULCE \$11

Panqueque holandés pequeño cubierto con fresas frescas, crema batida infundionada con vainilla, crema de limón, coulis de fresa y menta. 15 MINUTOS DE PREPARACIÓN.

PANQUEQUE HOLANDÉS SALADO \$13

Salmón ahumado casero sobre un panqueque holandés, cubierto con crema de queso batido con ajo y cebollino, cebolla roja y alcaparras fritas. 15 MINUTOS DE PREPARACIÓN.

GRANOLA YOGURT \$12

Nutre tu cuerpo con la famosa granola de almendra de Ale, yogurt griego, fresas y moras de Boquete y miel cruda.

MENU DE NIÑOS

TOSTADAS FRANCESAS \$6

Palitos de tostadas francesas cubiertos con azúcar de canela, servidos con crema batida de vainilla.

NUGGETS Y PAPIITAS \$7

Nuggets de pollo servidos con papas fritas y ketchup.

PESCADO Y PAPAS \$8

Pescado blanco crujiente de temporada servido con papas fritas y ketchup.

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO \$5.50

Huevos revueltos con queso, acompañados de 1 rebanada de pan.

SANDWICHITOS \$6

Queso blanco y crema - o - Mantequilla de maní y mermelada. SERVIDO FRIO

DERRETIDO DE MI MAMÁ \$9 CON SOPA DE TOMATE

Sandwich de queso mozzarella local, servido con sopa ligera de tomate adornada con aceite de oliva de albahaca casera.

ENSALADA DE TEMPORADA \$10

Nuestra ensalada del día siempre fresca, usando solo los mejores productos locales.

SÁNDWICH DE SCHNITZEL \$13

Pechuga de pollo empanizada con toque de semillas de sésamo, ensalada de col morada y tahini de ajo dentro de un rollo de challah suave. Con papas fritas.

BERENJENA MISO \$13

Berenjena asada con un glaseado de miso dulce, servida con arroz jazmín mezclado con arroz salvaje, kale crujiente y pepino encurtido.

PESCADO CON ENSALADA ACEVICHADA \$16

Pescado blanco del día, frito y crujiente, cubierto con una ensalada de cebollas moradas, tomates cherry y aji dulce. Servido con plátanitos.

BOWL DE CARNE \$17

Estofado de carne cocido a fuego lento durante cuatro horas con cebollas caramelizadas, arroz jazmín y la ensalada agridulce de repollo de mi abuela Ima.

POSTRES

KNAFEH \$8

Postre tradicional de Oriente Medio. Masa filo tostada rellena de queso y bañada en un jarabe de agua de rosas aromático. PARA DOS PERSONAS.

GALLETÓN CON HELADO \$10

Sartén de galleta caliente servida con helado casero y salsa de caramelo y chocolate 15 MINUTOS DE PREPARACIÓN | PARA DOS PERSONAS.



ACOMPÑAMIENTOS

Croquetas de papa \$6

Papas fritas \$6

Arroz Jazmín \$6

Frutas de temporada \$6

Ensalada de jardín \$6

Plátano frito \$5

