



EL SALVADOR

RESTAURANT

Curtido.

Is a type of lightly fermented cabbage slaw with red chillies and vinegar. It is typical in Salvadoran cuisine and that of other Central American countries, and is usually made with cabbage, onions, carrots. It is commonly served alongside pupusas, the national delicacy.

Loroco.

Fernaldia pandurata (common name: loroco) is a vine with edible flowers that grows in El Salvador, the eastern part of Guatemala, and other Central American countries. It is an important source of food in El Salvador and Guatemala. The plant's buds and flowers are used for cooking in a variety of ways, including in pupusas.

Marañón.

The cashew tree is a tropical evergreen that produces the cashew nut and the cashew apple. Officially classed as *Anacardium occidentale*, it can grow as high as 14 metres (46 ft), but the dwarf cashew, growing up to 6 metres (20 ft), has proved more profitable, with earlier maturity and higher yields.

The cashew nut is served as a snack or used in recipes, like other nuts, although it is actually a seed. The cashew apple is a fruit, whose pulp can be processed into a sweet, astringent fruit drink or distilled into liqueur.

Horchata.

The name derives from Catalan *orxata*, probably from *ordiata*, made from *ordi* (barley) (Latin **hordeata* < *hordeum*). The Italian *orzata*, the French and English '*orgeat*' and the Surinamese Dutch *orgeade* have the same origin, though the beverages themselves have diverged, and are generally no longer made from barley.

Horchata is the name of several kinds of traditional beverages, made of ground almonds, sesame seeds, rice, barley.

Tamarindo.

Tamarindo is a drink typically served throughout Spanish America. It is made from tamarind (a legume: *tamarindus indica*) after it has been boiled in water, has had its seeds removed, and has been liquefied and combined with sugar. It is typically sold in Mexico, and central and south American restaurants. It has gained popularity also in the United States and elsewhere. Tamarindo is also sold as a flavour of soda.

Curtido.

Es un tipo de col ligeramente fermentada con ají rojo y vinagre. Es típico en la cocina Salvadoreña y para los otros países Centro Americanos, es usualmente hecho con col, cebollas, zanahoria. Es comúnmente servido junto con las pupusas.

Loroco.

Fernaldia Pandurata (comúnmente conocido como: Loroco) es un víd con flores comestibles que crecen en el Salvador, la parte este de Guatemala y otras ciudades de Centro América. Es una importante fuente de comida en el Salvador y Guatemala. Los brotes de las plantas y las flores son usados en la cocina en una variedad de formas incluyendo en las pupusas.

Marañón.

El árbol marañón es un árbol tropical que produce marañón o castaña de cajú y la castaña de manzana. Oficialmente clasificado como *Anacardium occidentale*, puede crecer hasta los 14 metros, pero este enorme árbol, creciendo hasta unos 6 metros, ha demostrado mas rentabilidad, en cosechas tempranamente maduras y altas.

El marañón es servido como snack o usado en recetas como otras nueces, a pesar de que es realmente una semilla. La castaña de manzana es una fruta, de la cual la pulpa es procesada en una bebida de fruta dulce o licor destilado.

Horchata.

El nombre es derivado de Catalan *orxata*, probablemente de *ordiata*, hecho de la *ordi* (cebada) (Latin **hordeata* < *hordeum*). El italiano *orzata*, el francés y el inglés *orgeat* y el 'Surinamese Dutch' *orgeade* tienen el mismo origen, aunque las bebidas en si se han diversificado y en general ya no estan hechas de la cebada. Horchata es el nombre de diversas bebidas tradicionales hechas de almendras, ajonjolíes, arroz y cebada.

Tamarindo.

El tamarindo es una bebida tipicamente servida a lo largo de todo el Sur de América? (Spanish America?) Esta hecha de tamarindo (*tamarindus indica*) luego de haber sido herbida en agua, se le remueven las semillas y se convierte en líquid combinado con azucar. Es tipicamente vendido en los restaurants en Mexico, en América Central y en América del Sur. Ha Ganado popularidad tambien en los Estados Unidos y en algunos otros lugares. Tamarindo es tambien vendido como un sabor de gaseosa.