

TIENDA Y
ANTO-
JITOS

San Sivar

menú



Había una vez, en West New York, un 18 de marzo del 2018, una pequeña tiendita llamada *San Sivar* que abrió sus puertas en el 5107 de Bergenline Ave. Su misión era clara: darle a los compatriotas salvadoreños un rinconcito donde, con solo entrar, sintieran que habían viajado directo a El Salvador... Pero sin necesidad de pasaporte. Allí se encontraban desde artesanías que gritaban "*¡Patria Querida!*" hasta productos que hacían suspirar a cualquier salvadoreño nostálgico. Era como un pedacito de San Salvador escondido entre las calles de New Jersey. Pero la familia de San Sivar creció tanto que un día, el 13 de agosto del 2024, dijeron: — "¡Necesitamos más espacio para más pupusas, más recuerdos y más sonrisas!" Así que se mudaron cerquita, al 5116 Bergenline Ave., con un local más grande, más alegre y con algo que a todos nos hace volver... ¡Antojitos salvadoreños recién hechos! Ese día, la tiendita cambió de nombre y de corazón, convirtiéndose en *Tienda y Antojitos San Sivar*, un lugar donde las pupusas y las artesanías conviven en perfecta armonía, y donde cada cliente sale con la *barrigallena y el corazón contento*. Porque San Sivar no es solo una tienda... Es un pedacito de El Salvador en West New York.

HISTORIA



Once upon a time, in West New York, on March 18, 2018, a small shop called *San Sivar* opened its doors at 5107 Bergenline Ave. Its mission was clear: to give fellow Salvadorans a little corner where, just by entering, they would feel like they had traveled directly to El Salvador... but without needing a passport. There, they found everything from handicrafts that shouted "*Dear Homeland!*" to products that would make any nostalgic Salvadoran sigh. It was like a little piece of San Salvador hidden among the streets of New Jersey. But the San Sivar family grew so much that one day, on August 13, 2024, they said: "We need more space for more pupusas, more memories, and more smiles!" So they moved nearby, to 5116 Bergenline Ave., with a bigger, more cheerful location and something that brings us all back... freshly made Salvadoran snacks! That day, the little shop changed its name and its heart, becoming *Tienda y Antojitos San Sivar*, a place where pupusas and handicrafts coexist in perfect harmony, and where every customer leaves with a *full belly and a happy heart*. Because San Sivar isn't just a shop. It's a little piece of El Salvador in West New York.

MISIÓN

En Tienda y Antojitos San Sivar trabajamos con el corazón y el sazón para darles a nuestros compatriotas un pedacito de El Salvador en cada visita. Desde artesanías que cuentan historias hasta antojitos que despiertan recuerdos, nuestra misión es brindar un servicio cálido y cercano en un espacio donde la nostalgia se mezcla con el aroma de pupusas recién hechas. Queremos que cada cliente salga con una sonrisa... y, si es posible, con las manos llenas y el estómago feliz.



At Tienda y Antojitos San Sivar, we work with heart and passion to give our fellow citizens a little piece of El Salvador with every visit. From handicrafts that tell stories to snacks that stir memories, our mission is to provide warm and friendly service in a space where nostalgia mingles with the aroma of freshly made pupusas. We want every customer to leave with a smile... and, if possible, with their hands full and a happy stomach.

Tardes Típicas Typical Afternoons

LUNES



EMPANADA DE PLÁTANO Y CHILATE CON NUEGADOS
SWEET PLANTAIN EMPANADA WITH MILK FILLING
AND CHILATE WITH NUEGADOS

MARTES



ATOL DE MAÍZ TOSTADO, PASTELITOS Y ENCHILADAS
TOASTED CORN ATOL, SALVADORAN EMPANADAS
AND ENCHILADAS

MIÉRCOLES



TOSTADAS DE PLÁTANO Y YUCA
PLANTAIN AND CASSAVA TOSTADAS

JUEVES



YUCA FRITA O HERVIDA CON FRITADA O CHANFAINA
Y ATOL SHUCO / FRIED OR BOILED CASSAVA WITH PORK
RIND OR CHANFAINA AND ATOL SHUCO

VIERNES



ATOL DE ELOTE Y PANES CON POLLO
CORN ATOL AND FESTIVE CHICKEN SANDWICH

Desayunos Breakfast

"EMPIEZA EL DÍA CON HUEVOS"
"START THE DAY WITH EGGS"



1- Desayuno Cuscatleco

Huevos a su gusto acompañados de frijoles fritos, plátano maduro, crema y queso, con tortilla.

Eggs your way accompanied by fried beans, sweet plantains, sour cream, cheese, with tortilla.

2- Desayuno Salvadoreño

Huevos revueltos con chorizo, cebolla y tomate, acompañado de frijoles fritos, plátano maduro, crema, con tortilla.

Scrambled eggs with chorizo, onion and tomato, accompanied by fried beans, sweet plantains, sour cream, with tortilla.

3- Desayuno Típico

Huevos a su gusto sobre 2 pupusas (revueltas, queso, chicharrón o frijol con queso) bañados en salsa ranchera, acompañados de frijoles fritos, plátano maduro.

Eggs your way on top of 2 pupusas (mixed, cheese, pork or beans and cheese) bathed in salsa ranchero, accompanied by fried beans, sweet plantains.

4- Desayuno Ranchero

Huevos estrellados con salsa ranchera acompañado con frijoles fritos, plátano maduro, crema y queso, con tortilla.

Fried eggs bathed with salsa ranchero accompanied with fried beans, sweet plantains, sour cream and cheese, with tortilla.

5- Desayuno San Sivar

Huevos revueltos con loroco y queso mozzarella acompañados de frijoles fritos, queso, plátano maduro, con tortilla.

Scrambled eggs with loroco (salvadoran flower) and mozzarella cheese accompanied by fried beans, cheese, sweet plantains, with tortilla.

6- Desayuno Catracho

Huevos a tu gusto, chorizo acompañado de frijoles fritos, plátano maduro, crema, con tortilla.

Eggs your way accompanied by chorizo, fried beans. Sweet plantains, sour cream, with tortilla.

7- Desayuno Chapín

Huevos a tu gusto, chicharrón acompañado de aguacate, frijoles fritos, crema, con tortilla.

Eggs accompanied your way ac by pork rinds, avocado, fried beans, sour cream, with tortilla.

8- Desayuno Campesino

Plátano maduro frito, frijoles fritos, crema, y queso, con tortilla o pan.

Fried sweet plantains with fried beans, sour cream, and salvadoran cheese, with tortilla.

9- Plátano con Crema o Frijoles

Con tortilla.

Sweet plantain with sour cream or fried beans with tortilla.



Sandwiches De Desayuno Breakfast Sandwiches

1- Sandwich Guanaco

Pan francés, con frijoles fritos, plátano maduro y crema.
Bread Roll with fried beans, fried sweet plantain, and sour cream

2- Sandwich El Pobre

Pan francés con huevos revueltos, frijoles fritos y crema.
Bread roll with scrambled eggs, fried beans, and sour cream.

3- Sandwich de Jamón y Queso

Ham and cheese sandwich



El Pupasodromo Pupusa Meter

1-Pupusa de Chicharrón

Pupusa filled with pork rind

2-Pupusa de Queso

Pupusa filled with cheese

3-Pupusa de Frijol

Pupusa filled with beans

4-Pupusa Revuelta

Mixed pupusas (pork rinds, beans, and cheese)

5-Pupusa de Chicharrón con Queso

Pupusa filled with pork rinds and cheese

6-Pupusa de Frijol con Queso

Pupusa filled with beans and cheese

7-Pupusa de Loroco con Queso

Pupusa filled with salvadoran flower and cheese

8-Pupusa de Ayote con Queso

Pupusa filled with zucchini and cheese

9-Pupusa de Chicharrón y Frijoles

Pupusa filled with pork rinds and beans

10-Pupusa de Queso, Loroco, y Frijoles

Pupusa filled with cheese, salvadoran flower, and beans

11-Pupusa de Pollo con Queso

Pupusa filled with chicken and cheese

12-Pupusa de Jalapeño con Queso

Pupusa filled with jalapeño and cheese

13-Pupusa de Chipilín y Queso

Pupusa filled with salvadoran spinach and cheese

14-Pupusa de Chorizo y Queso

Pupusa filled with chorizo and cheese

15-Pupusa de Camarón y Queso

Pupusa filled with shrimp and cheese

16-Pupusa Especial

Pupusa filled with beans, cheese, pork, rinds, and salvadoran flower

17-Pupusa Loca

(Filled with Pork Rinds, Chicken, Beans, Salvadoran Flower, Zucchini, and Cheese)



POR \$0.50 EXTRA DIDE TU PUPUSA DE HARINA DE ARROZ
(PRECIO VARIA EN PUPUSA LOCA).

FOR \$0.50 EXTRA, YOU CAN REQUEST YOUR PUPUSA
TO BE MADE WITH RICE FLOUR
(PRICES VARY ON THE CRAZY PUPUSA).

Antojitos San Sivar San Sivar Snacks

1-Tortilla Loca

Orden de dos tortillas con frijoles fritos, chicharrón, queso rayado y aguacate.
Order of two tortillas with refried beans, pork rinds, grated cheese, and avocado.

2-Chicharrones Con Tortilla Frita

Pork rinds with fried tortillas

3-Chorizos Artesanales (Plato para compartir)

Artisanal style chorizos (shared platter)

4-Guacamole a lo Salvadoreño

Salvadoran style guacamole

5-Pupusa Taco (2 Por Orden)

Dos tacos de res hechos con pupusas de frijol con queso acompañado de chimol con chile jalapeño / Two beef tacos wrapped with bean and cheese pupusas accompanied by chimol with jalapeño chili.

6-Ceviche De Conchas Negras

Ceviche de conchas negras salvadoreñas con chimol y salsa inglesa
Black clam cocktail with salvadoran pico and worcestershire sauce



7-Yuca Frita o Hervida con Chicharrón

Fried or steamed cassava with pork rinds

8-Yuca Frita o Hervida con Pescaditos

Fried or steamed cassava with mini anchovies

9-Pastel Salvadoreño (1 por orden)

Salvadoran empanada (1 per order)

10-Enchiladas (2 por orden)

Dos tortillas fritas con pollo desmechado, repollo huevo hervido y queso

Two fried tortillas with shredded chicken, a vinegared Cabbage salad, a piece of hard boled egg, and cheese.

11-Empanada de Plátano (1 por orden)

Empanada de plátano dulce con relleno de leche

Sweet plantain empanada with milk filling



Platos Fuertes Main Courses

"PA' COMER Y QUEDARTE QUIETO" "TO EAT AND STAY STILL"



1-Choribistec De SAN SIVAR

Carne asada con chorizo de tusa, acompañado de casamiento, chimol aguacate y dos tortillas
Grilled steak with chorizo, accompanied by rice and beans together, chimol avocado, and two tortillas

2-Carne Asada Típica

Carne asada acompañada de casamiento, chimol y dos tortillas.
Grilled steak accompanied by rice and beans together, chimol and two tortillas.

3-Bistec Salvadoreño

Bistec salvadoreño, acompañado de Arroz, chimol, queso y dos tortillas.
Salvadoran steak, accompanied by rice, chimol, cheese and two tortillas.

4-Pechuga Asada

Pechuga asada, acompañada de Arroz, ensalada y dos tortillas.
Grilled chicken breast, accompanied by rice, salad and two tortillas.

5-Camarones Fritos o A La Plancha

Acompañado de arroz, ensalada y dos tortillas.
Accompanied by rice, salad and two tortillas.

6-Gallina con Sazón de la Abuela

Acompañado de 1/2 sopa, arroz, ensalada y dos tortillas.
Accompanied by 1/2 soup, rice, salad and two tortillas.

7-Carnitas de San Vicente

Carne de res con cebolla y chile verde en pincho acompañado de frijoles refritos, queso salvadoreño, escabeche, y dos tortillas tostadas.
Beef with onions, green pepper cooked on a stick accompanied by refried beans, Salvadoran cheese, vinegared veggie salad, and 2 toasted tortillas



"Sandwicheando Y Metiendole Al Diente Sin Miedo"

"Chow down on these sandwiches"

1-Tortas "Mataniño"

Escabeche de repollo, mortadela con ketchup, salsa negra y mayonesa.
Pickled cabbage, mortadella with ketchup, black sauce and mayonnaise.

2-Torta Hula Hula

Escabeche de repollo, carne de res, jamón queso derretido, aguacate, cebolla frita.
Pickled cabbage, beef, ham, melted cheese, avocado, fried onions.

3-Pan Con Ripio

Casamiento, carne de res, huevo duro, chimol, queso, escabeche, lechuga, pasta de ajo, salsa rosada.
Rice and beans together, beef, hard-boiled egg, chimol, cheese, pickled vegetables, lettuce, garlic paste, pink sauce.

4-Hot Dog de San Sivar

Pan al estilo salvadoreño, salchicha, escabeche, ketchup, mayonesa y mostaza
Salvadoran-style hot dog, with pickled vegetables, ketchup, mayonnaise, and mustard

5-Torta el Chogui (Famosas en San Sivar)

Carne de hamburguesa, jamón, salchicha, escabeche, de repollo cebolla caramelizada, ketchup, mayonesa y queso rayado.
Hamburger patty, ham, sausage, pickled cabbage, caramelized onions, ketchup, mayonnaise, and grated cheese.

6-Combo Ayudame a Vivir

Incluye sandwich "mataniño" + papas locas + soda en lata.
Includes "mataniño" sandwich + crazy potatoes + canned soda.

7-Chero Combo

Incluye hot dog salvadoreño + papas locas + soda en lata.
Includes salvadoran hot dog + crazy potatoes + canned soda.

8-Papa Loca o Papa de Feria

Papa frita, con ketchup, mayonesa y queso rayado.
French fries, with ketchup, mayonnaise and grated cheese.

9-Hot dog de Los Angeles (Los Angeles Hot Dog)

Hot dog con tocino envuelto, chile y cebolla, jalapeño, ketchup, mostaza y mayonesa
Hot dog wrapped in bacon, chili and onion, jalapeño, ketchup, mustard, and mayonnaise



"Sopa Pa' Calentar El Alma"

"SOUP TO WARM THE SOUL"

1-Sopa de Res / Beef Soup

Elegir arroz o dos tortillas
Choose rice or two tortillas

2-Sopa de Pollo / Chicken Soup

Elegir arroz o dos tortillas
Choose rice or two tortillas

3-Sopa de Marisco / Seafood Soup

4-Sopa de Pata / Cow Feet Soup

Solo sábado y domingo / Only Saturday and Sunday
Elegir arroz o dos tortillas
Choose rice or two tortillas



Bebidas Pa' Refrescar La Vida

DRINKS TO REFRESH LIFE

1-Horchata

2-Refresco de temporada / Seasonal soft drink

3-Chocolate artesanal caliente / Artisanal hot chocolate

4-Café / Coffee (Price Varies depending on size)

5-Soda de botella / Bottled soda

6-Soda de lata / Canned soda

7-Jugos enlatados / Canned juice

8-Agua / Water



Panaderia Bakery



1) Alemana

2) Oreja

3) Peineta

4) Novia/Concha

5) Milhojas

6) Peperecha

7) Pastelito de Leche

8) Pastelito de Piña

9) Salpor de Arroz

10) Salpor de Almidón

11) Quesadilla Personal

12) Semita Alta (porción)

13) Semita Pacha
de Piña

14) Viejita

15) Espejito

16) María Luisa

17) Brazo Gitano

18) Pichardin

19) Galleta (Cookie)

20) Herradura

21) Keikito

22) Semita Alta (entera)

23) Quesadilla (entera)

24) Marquesote

25) Picuda Salvadoreña



HAY UN FEE DE TRANSACCION POR USO DE TARJETA DE UN 3% / CARGO POR SERVICIO DEL 15% POR MESA DE 5 PERSONAS EN ADELANTE
THERE IS A 3% TRANSACTION FEE FOR CARD USE **** 15% SERVICE CHARGE FOR TABLES OF 5 PEOPLE OR MORE