

ENTRADAS / APPETIZERS

NACHOS THE FIVES

310

Totopos, frijoles, queso cheddar, pico de gallo, guacamole, queso Cotija, crema, cilantro
Homemade corn chips, beans, cheddar cheese, pico de gallo, guacamole, Cotija cheese, sour cream, coriander

Carne asada. Grilled steak
Camarones al ajillo. Al ajillo shrimp
Pechuga de pollo a la parrilla. Grilled chicken breast

DORADOS DE POLLO. CHICKEN FRIED TACOS

200

4 piezas de tacos de pollo dorados, bañados en salsas verde y roja, acompañados de frijoles, guacamole, queso Cotija, cilantro, crema
4 pieces dipped in green and red sauces, served with beans, guacamole, Cotija cheese, coriander, sour cream

*JALEA DE MARISCOS. *SEAFOOD "JALEA"

390

Mixto de mariscos crujientes: calamar, pescado, camarón y pulpo con tomates cherry, cilantro, cebolla encurtida, limón, yuca, alioli de ají amarillo
Mixed crunchy seafood: squid, fish, shrimp, and octopus with cherry tomatoes, coriander, pickled onion, lime, yucca, yellow aji aioli

GUACAMOLE

230

Totopos, queso Cotija, tomate cherry, cebolla, chile serrano, limón, cilantro/ Homemade corn chips, Cotija cheese, cherry tomato, onion, serrano chili, lemon, coriander

Extras:

100 gr de chicharrón de salmón. 100 gr salmon chicharron
100 gr chicharrón de Rib Eye. 100 gr Rib Eye chicharron

100

QUESADILLA DE MARLÍN AHUMADO

180

SMOKED MARLIN QUESADILLA

Tortilla de harina de 12 pulgadas, sofrito de chile poblano, queso Oaxaca, guacamole y frijoles/ 12-inch flour tortilla, sautéed poblano chili, Oaxaca cheese, guacamole and beans

SUMMER ROLLS DE CAMARÓN. BREADED SHRIMPS

220

Rollos de papel de arroz, camarones pochados, lechuga, zanahoria, pepino, aguacate, cilantro, menta, salsa ponzu
Rice paper rolls, poached shrimp, lettuce, carrot, cucumber, avocado, coriander, mint, ponzu sauce

*DIP DE ALCACHOFA Y CANGREJO. *ARTICHOKE AND CRAB DIP

390

Cangrejo azul, cremoso de alcachofa, aceite de trufa, pan pita casero/ Blue crab, creamy artichoke dip, truffle oil, homemade pita bread

***All senses inclusive.** No aplica en plan todo incluido

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA VERDE THE FIVES. THE FIVES GREEN SALAD

180

Mezcla de lechugas, verduras a la parrilla, vincotto, garbanzo crujiente, limoneta
Mixed greens, grilled vegetables, vincotto, crunchy chickpeas, limoneta

ENSALADA CÉSAR. CAESAR SALAD

Lajas de pecorino romano, tocino crujiente, crotones trufados
Slices of Roman pecorino, crispy bacon, truffled croutons

+100 a elegir: Pechuga de pollo a la parrilla o Camarones a la parrilla

+100 to choose: Grilled chicken breast or Grilled shrimp

200



CEVICHES

*PERUANO AL GRILL. *PERUVIAN GRILLED CEVICHE 300

Pulpo, camarón y pescado a la parrilla, adobo de ají peruano, cebolla cambray asada, choclo cocido, chips de yuca
Grilled octopus, shrimp, and fish, Peruvian aji marinade, roasted chambray onion, boiled corn, yucca chips

DE CAMARÓN THE FIVES. THE FIVES SHRIMP CEVICHE 290

Pepino, cebolla morada, aguacate, limón, cilantro, aceite de ajo infusionado con chile/ Cucumber, red onion, avocado, lime, coriander, chili-infused garlic oil

*DEL CHEF. *CHEF'S CEVICHE 320

Camarón crudo y cocido, pulpo, pescado crudo y cocido, chile chiltepín, cebolla morada, pepino, cilantro, bañado en la salsa de la casa/ Both raw and cooked shrimp, octopus, raw and cooked fish, chiltepin chili, red onion, cucumber, cilantro, covered in the house sauce

VERDE DE BETABEL. GREEN ROASTED BEET AGUACHILE 180

Betabel candy tatemado, melón, tomates cherry y pepinos marinados en aguachile de eneldo, albahaca, cilantro, menta/ Roasted beet candy, melon, cherry tomatoes, and cucumbers marinated in dill aguachile, basil, coriander, mint

***All senses inclusive.** No aplica en plan todo incluido

TOSTADAS Y TIRADITOS

DE CHICHARRÓN PRENSADO Y CAMARÓN AL AJILLO 290

PRESSED CHICHARRON AND AL AJILLO SHRIMP TOSTADA
Adobo de guajillo, cremoso de aguacate, cilantro, cebolla encurtida, rondeles de chile serrano/ With guajillo chili marinade, creamy avocado, coriander, pickled onion, serrano chili round slices

DE PESCA DEL DÍA AHUMADA EN CASA 250

HOUSE SMOKED CATCH OF THE DAY TOAST
Pipián verde, ceniza de tortilla, sandía parrillada, rondeles de chile serrano, cilantro, cebolla morada/ Green pipián, tortilla ash, grilled watermelon, serrano chili round slices, coriander, red onions

DE PULPO ZARANDEADO 250

GRILLED OCTOPUS TOSTADA
Frijoles, cremoso de aguacate, mayonesa de salsa Huichol, cilantro, cebolla encurtida/ Beans, creamy avocado sauce, Huichol sauce mayonnaise, coriander, pickled onions

TIRADITO DE ATÚN ALETA AMARILLA 290

YELLOWFIN TUNA TIRADITO TOSTADA
Sandía ahumada, cremoso de betabel, chile serrano, salsa ponzu, cilantro, echalotes crujientes/Smoked watermelon, creamy beet, serrano chili, ponzu sauce, coriander, crispy shallots

TACOS

DE PESCADO ESTILO BAJA. BAJA STYLE FISH TACO 180

Pescado en tempura de cerveza, guacamole, mayonesa de chipotle, coleslaw/ Fish in beer tempura, guacamole, chipotle mayonnaise, coleslaw

AGUACATE CRUJIENTE. CRISPY AVOCADO TACO 200

Frijoles, pico de gallo, cilantro, queso Cotija
Beans, pico de gallo, coriander, Cotija cheese

SOFRITO DE HONGOS. MUSHROOM SAUTÉED TACO 150

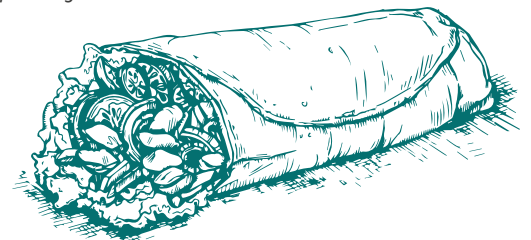
Costra de queso Oaxaca, epazote, pico de gallo
Oaxaca cheese crust, epazote, pico de gallo

CAMARÓN ADOBADO. SHRIMP MARINATED TACO 190

Costra de queso, frijoles, guacamole, pico de gallo
Cheese crust, beans, guacamole, pico de gallo

BARBACOA ADOBADA DE CACHETE DE RES 185

MARINATED BEEF CHEEKS BARBECUE TACO
Guacamole, pico de gallo, cilantro
Guacamole, pico de gallo, coriander



El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. Propina NO incluida. The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness. All prices include 16% tax. All prices are in Mexican pesos. Tips are not included.

SÁNDWICHES

Nuestros sándwiches vienen acompañados de papas a la francesa, papas en gajo o ensalada de la casa. *Our sandwiches are served with French fries, fried potato wedges, or house salad*

HAMBURGUESA DEL CHEF

CHEF'S HAMBURGER

Carne preparada en casa, guacamole, queso suizo, tocino crujiente, lechuga, tomate, cebolla crujiente/ *Homemade hamburger patty, guacamole, swiss cheese, crispy bacon, lettuce, tomato, crispy onions*

350

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO A LA PARRILLA

GRILLED PORTOBELLO BURGER

Espinaca salteada, salsa pomodoro, costra de queso mozzarella/ *Sautéed spinach, pomodoro sauce, mozzarella cheese crust*

330

PAN PITA Y TOFU. PITA BREAD AND TOFU

Duxelle de hongos, tofu sellado, arúgula, aceite de trufa/ *Mushroom duxelles, seared tofu, arugula, truffle oil*

290

PO'BOY DE PESCA DEL DÍA. CATCH OF THE DAY PO'BOY

Pescado en tempura de cerveza, salsa tártara casera, lechuga, tomate/ *Fish in beer tempura, homemade tartar sauce, lettuce, tomato*

320

*CROQUE-MADAME

Queso gruyere, jamón york, salsa bechamel, huevo frito, perejil, papas trufadas/ *Gruyere cheese, York ham, béchamel sauce, fried egg, parsley, truffled potatoes*

350

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

*FILETE DE RES 220 GR. *BEEF FILLET 220 GR

Papas trufadas, pecorino romano, reducción de carne/ *Truffled potatoes, Roman pecorino, beef reduction*

550

PULPO A LA PARRILLA 220 GR. GRILLED OCTOPUS 220 GR

Rodajas de papa rostizada, aceite infusionado con paprika y ajo, brócoli tatemado, alioli de limón real/ *Roasted potato slices, paprika, and garlic infused oil, sautéed broccoli, royal lemon aioli*

390

RIBEYE 12 OZ.

Papas trufadas, pecorino romano, reducción de carne/ *Truffled potatoes, Roman pecorino, beef reduction*

500

FILETE DE SALMÓN 220 GR. SALMON FILLET 220 GR

Salsa de queso gorgonzola, coliflor a la parrilla, kale frito/ *Gorgonzola cheese sauce, grilled cauliflower, fried kale*

420

PESCA DEL DÍA 220 GR. CATCH OF THE DAY 220 GR

Sellada al sartén, betabel candy, coles de Bruselas, brócoli y zanahorias heirloom con salsa ligera de azafrán/ *Pan-seared, candy beets, brussels sprouts, broccoli, and heirloom carrots with light saffron sauce.*

490

POSTRES / DESSERTS

PARFAIT

Financier de almendras, gelée de sangría, esencia de naranja/ *Almond financier, sangria gelée orange essence*

80

CRUMBLE THE FIVES

Mousse de queso mascarpone, compota de tomate y fresa, galleta de almendra/ *Mascarpone cheese mousse, tomato, and strawberry compote, almond cookie*

80

SELVA DE NEGRA. BLACK FOREST

Ganache de frambuesa, biscocho de chocolate, reducción de casis, coulis de moras/ *Raspberry ganache, chocolate biscuit, blackcurrant reduction, blackberry coulis*

90

***All senses inclusive.** No aplica en plan todo incluido

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos, o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. **Propina NO incluida.** *The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness. All prices include 16% tax. All prices are in Mexican pesos. Tips are not included.*