

PA' PICAR



Tuna Tartar \$12

Atún rojo + marinado oriental + crema de aguacate + tostada de wanton

Tuna + oriental sauce + avocado cream + wonton tortilla

Ceviche Verde \$12

Pescado blanco + pesto de albahaca y culantro + pure de platano maduro + chicharrones

White Fish + herbs pesto + ripe plantain pure + pork rinds

Despelucado de Camarón \$12

Rollo de primavera de camarón + kantaifi + reducción de naranja Picantosa

Shrimp spring rolls + kantaif + Spicy orange sauce

Pulpo Acevichado al carbón \$17

Pulpo al grill + crema de rocoto + cebolla morada + cilantro + chips de ñame

Grilled octopus + rocoto cream + red onion + cilantro + yam chips

Arañitas 5inco \$10

Arañitas Marinadas + mayo spicy + parmesano + ajillo

Baby Squid tentacles + spicy mayo + parmesan + garlic

Hummus

Con Hongos \$10 / Con Carne \$12

Hongos al ajillo o Carne de res + Dukkah de marañón + Tomates asados + puré de Aguacate + pan pita

Hummus + garlic mushrooms/Beef Meat + cashew nuts dukkah + avocado pure + roasted tomatoes +pita bread

Gyosas (6u) \$9

Brisket ahumado + hongos shitake + salsa ponzu + crema de zanahoria con curry + Crocante

Smoke Brisket + shitake mushrooms + ponzu sauce + carrot and curry cream + crispy cookie

Carne n' Palito (2u) \$8

Carne de res angus + marinado de carne en palito + platanitos

Steak skewers house marinade + plantain chips

General Tso Wings (6u) \$9

Lollipops wings + Salsa Oriental agripicante + ajonjolí + cebollina.

Lollipops wings + Sweet and sour oriental sauce + sesame seeds + green onions

Taquitos de Carnitas (3u) \$10

Carnitas en su grasa + tortilla suave de maíz y plátano maduro hecha en casa + Salsa rostizada + chicharrón

Pork + homemade soft corn and Plantain tortilla + roasted sauce + pork rinds

Flautas de Pollo al carbón (5u) \$8

Pollo Grillado + salsa mole + crema de aguacate + pico de gallo encurtido + crema agria

Pulled grill chicken + Mole sauce + avocado cream + pickled pico de gallo + sour cream

Lobster Bao Buns (2u) \$10

Rolls al Vapor + langosta a la mantequilla ahumada + mayonesa spicy + ensaladilla

Steamed Buns + lobster with smoke butter + spicy mayo + fresh salad

Empanaditas de Entraña (3u) \$9

Entraña + cebolla + huevo + aceitunas

Argentinian "empanadas" + skirt steak + onion + egg + olives

Burrata Caesar Salad \$15

Mezclum + caesar aioli + burrata + tostadas de queso y ajo + parmesano

Mezclum + caesar aioli + burrata cheese + cheese and garlic toast + parmesan cheese

Mac & Cheese de Langosta \$14

Fusilli + langosta + salsa de queso + aceite de trufa + parmesano del pobre

Fusilli pasta + lobster + cheese sauce + truffle oil

Risotto Gallo Pinto \$14

Cerdo ahumado + sofrito + parmesano + chicharrón

Smoked pork + sofrito + parmesan + crunchy pork rinds

Croquetas de Ropa Vieja (5u) \$8

Croquetas de ropa vieja + sofrito + ajillo

Meat croquette + sofrito + garlic sauce



PA' COME

Waffle Falafel Salad \$14

Falafel en forma de waffle + fatoush + tahini + tzatziki
Falafel waffle shaped + fatoush + tahini sauce + tzatziki

Pesca del Día \$18

Pesca blanca a la plancha + otoaes al mojo + Sofrito de ají trompito + escovitch
Grilled seasonal white fish + otoaes in mojo sauce + Sofrito and pickles.

Chicharrón Enroscado \$19

Pork Belly cocinado 36 horas + relish de mostaza + ensalada de vegetales baby
Crunchy Pork belly cooked 36 hours + mustard relish + baby vegetables salad

Langostino Isleño \$22

Salsa criolla ++ leche de coco + concolón de arroz con coco
Creole coconut sauce + crunchy coconut rice

Salmón teriyaki \$22

Salmón + teriyaki de ajo negro + curry de pepitas de marañón + Bok choy + hongos frescos
Salmon + Black garlic teriyaki + red curry with cashew + bok choy and mushroom

Tortellini Carbonara \$14

Masa rellena de bacon y parmesano + huevo a baja temperatura + parmesano del pobre + bacon casero ahumado
Fresh stuffed pasta filled with bacon and parmesan cheese + poached egg + bread crumbs + homemade smoked bacon

Cochinillo Prensado \$24

Cochinillo de la provence, deshuesado y prensado + tamal de olla + criolla
Confit Suckling pig ,deboned and press +tamale + creole sauce

½ Pollito al grill sin Culpas \$14

½ pollo deshuesado + sazón secreta + tzatziki + Ensalada de la casa
½ Grilled chicken boneless + secret seasoning + tzatziki + house salad

Sinco Burger 3.0 + side \$16

Pan Brioche Artesanal + mezcla de carne 100% angus (7oz) + bacon ahumado en casa + queso cheddar + tomates asados + mézclum + pepinillos encurtidos en casa + salsa secreta
Brioche bread + 7onz 100% angus meat + Homemade bacon + cheddar cheese + roasted tomatoes + mezclum + homemade pickles + secret sauce

Entraña Angus 10 Oz. \$29

Al grill + salsa oriental de hongos shitake + naranjas frescas + cebolla morada + cilantro
Grilled Outside Skirt steak + Shitake oriental sauce + fresh orange + red onion + cilantro

Rib Eye Angus 16 onz \$42

Rub de Pimientas y coriandro + sellado en sarten de hierro + Mantequilla de hierbas y ajo rostizado
Pepper Rub with coriander seeds + iron cast Seared + herbs butter

Filete de Res 8 onz \$19

Filete de Res a parrilla + Salsa bourbon y mostaza + papines quesudos con crema de bacon
Grilled beef tenderloin + bourbon sauce + cheesy potatoes with bacon cream

Vacío /Flap meat 12 onz \$26

Al grill + Cabeza de Ajos rostizados + Salsa Criolla
Grill flap meat + roasted garlic head + creole sauce

PA' ACOMPAÑA

Patacones de Guineo Chino al Ajillo \$4

Mini guineos verdes + ajillo
Mini green bananas + garlic dressing

Papas Fritas \$4

Papas recién cortadas + fritas
Fresh cut potatoes + fried

Ensalada de la Casa \$7

Mezclum + tomates Cherry + aceitunas negras + cebolla
Mesclun + fresh tomatoes + black olives + red onion

Yuca Frita \$4

Fried Yuca

Aros de Cebolla \$4

Aros de cebolla en masa de cerveza + salsa de rábano picante
Beer battered onion rings + horseradish sauce

Hongos al Grill \$6

Hongos portobellini al grill + ajo
Grilled portobello mushrooms + garlic

Mazorca con Pifia (2u) \$5

Mazorca dulce + alioli de culantro + queso + chicharrón
Sweet Corn + cilantro aioli + cheese + pork rinds