

MENÚ TO GO ! de 12 a 9pm

Pedidos al **203-4574**, te lo preparamos y lo pasas a buscar



PA PICAR

Tuna Tartar \$12

Cubos de atún rojo + marinado oriental de miso y zanahoria + crema de aguacate + cebollas encurtidas + tostada de wonton

Ceviche Verde \$12

Pescado del día + pesto de albahaca y culantro + pure de platano maduro + chicharrones molidos

Despelucado de Camarón \$14

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

Pulpo al carbón con hummus \$18

Pulpo + hummus + aceite de chorizo tableño + pita chips

Arañitas Cinco \$10

Arañitas Marinadas + mayo spicy + parmesano + ajillo

Hummus

Con Hongos \$10 / Con Carne \$12

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

Carne n' Palito (2u) \$8

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

General Tso Wings (6u) \$9

Lollipops wings + Salsa Oriental agripicante + ajonjolí tostado + cebollinas.

Taquitos de Carnitas (3u) \$10

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

Lobster Bao Buns (2u) \$10

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

Empanaditas de Entraña (3u) \$9

Entraña cortada a cuchillo + cebolla + cebollina + huevo duro + aceitunas + chimichurri

Mac & Cheese de Langosta \$14

Fusilli + cubos de langosta a la mantequilla + salsa de queso + aceite de trufa + migas de pan

Risotto Gallo Pinto \$14

Cerdo ahumado + sofrito + parmesano + chicharrón molido

Croquetas de Ropa Vieja (5u) \$8

Croquetas de ropa vieja + sofrito + ajillo

COCTELES

Mojito tinta de pulpo \$ 8

Ron blanco + jugo de limon + Blueberry +hierbabuena

5 five \$8

Gin + te de limón + sirope de romero + jugo de limon + espumante

Tule \$8

Tequila + piña +maracuyá + pure de aji chombo + tajín

PA' COME

Waffle Falafel Salad \$14

Falafel en forma de waffle + fattoush + tahini + tzatziki

Pesca del Día \$18

Pesca blanca a la plancha + otoaes al mojo + Sofrito de ají trompito + escovitch

Chicharrón Enroscado \$19

Pork Belly cocinado 36 horas + relish de mostaza + ensalada de vegetales baby

Camarones Isleños \$21

Salsa criolla + leche de coco + concolón de arroz con coco

Tortellini Carbonara (7) \$16

Masa rellena de bacon y parmesano + huevo a baja temperatura + Migas de pan + bacon casero ahumado

½ Pollo al grill sin Culpas \$15

½ pollo deshuesado + sazón secreta + tzatziki + Ensalada de la casa

Sinco Burger 3.0 + side \$16

Pan Brioche Artesanal + Brisket 100% angus + bacon ahumado en casa + queso cheddar + tomates asados + mézclum + pepinillos encurtidos en casa + salsa secreta

Entraña Angus 10 Oz. \$29

Al grill + salsa oriental de hongos shiitake + naranjas frescas + cebolla morada + cilantro

Filete de Res 8 onz \$19

Filete de Res a parrilla + Salsa bourbon y mostaza +papines quesudos con crema de bacon

Vacío /Flap meat 12 onz \$26

Al grill + Crema de Ajos rostizados + Salsa Criolla

SIDES

Patacones de Guineo Chino al Ajillo \$4

Papas Fritas Caseras \$4

Yuca Frita \$4

Hongos al Grill \$6

Hongos portobello al grill + ajo

Mazorca con Pifia (2u) \$6

Mazorca dulce + alioli de culantro + queso + chicharrón

PA' ENDULZAR

Alimónate un poco \$8

Tartaleta de limón criollo hecha en casa + Crema alimonada + Gel de limón amarillo + Butterscotch de limón mandarina + sorbete de limón

La Chocotorta \$9

Milhojas de galletas de chocolate + crema de dulce de leche + cobertura semi amarga + ganache de chocolate con leche.

Buscando guayaba \$9

Volcán de Guayaba + helado de ron ponche