

Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo indique.
Con gusto prepararemos algo especial para usted.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA.

LUNCH & DINNER

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

- MOLCAJETE DE GUACAMOLE - 195**
Pico de gallo, cilantro, cebolla encurtida y chicharrón de cerdo.
- AGUACHILE DE CAMARÓN & CHILTEPÍN - 210**
Aguacate, toronja, pepino persa, tomate cherry, cebolla morada, ajonjolí, rabanitos y cilantro.
- AGUACHILE DE RIB EYE - 310**
Salsa de cenizas, aguacate, pepino persa, cebolla morada, cilantro, rabanitos y aceite de albahaca.
- TOSTADAS DE ATÚN - 250**
Mostaza de habanero, pepino curado en sal, atún marinado en chipotle , ponzu y pepitas enchiladas.
- QUESO FUNDIDO "5" - 210**
Queso fundido, chistorra, cebollita encurtida, salsas, acompañado de tortilla de harina.

- CORN RIBS - 190**
Mayonesa vegana, queso cotija, tajín, cilantro y limón.

TACOS & SANDWICHES

- TACOS DE SALMÓN ENNEGRECIDO 3 pzas - 320**
Con maíz, cebolla blanca, jitomate, jalapeño, cilantro, frijoles negros, mayonesa de limón, aguacate y chorizo.
- TACOS DE CAMARÓN 3 pzas - 265**
Adobados en cinco chiles, tortillas de maíz hechas en casa, costra de queso, aguacate, cebolla encurtida, arúgula y chicharrón de chile serrano.
- TACOS DE ARRACHERA 3 pzas - 290**
Cebolla caramelizada, costra de queso, aguacate, col morada encurtida y cilantro.
- TACOS DE HONGOS AL PASTOR 3 pzas - 220**
Piña, aguacate, cilantro y tortillas hechas a mano.
- SANDWICH BEEF MELT - 290**
Pepinillos caseros, costra de queso, pan de masa madre, acompañado de papas a la francesa o ensalada.
- HAMBURGUESA "5" - 335**
Carne de Angus (200g.), lechuga, mermelada de jitomate, queso manchego, tocino y alioli de ajo confitado, acompañado de papas a la francesa o ensalada.

SOPAS / ENSALADAS

- ENSALADA DE HINOJO "5" - 170**
Aceite de oliva extra virgen, arúgula, queso parmesano y limón eureka.
- BETABELES ROSTIZADOS - 175**
Queso de cabra, láminas de zanahoria, aceite de paprika, hierbabuena, nuez caramelizada y reducción de balsámico.
- ENSALADA COBB - 190**
Lechuga orejona, pollo parrillado, tocino, tomate cherry, aguacate, pepino, queso azul, huevo cocido, aderezo de limón y cilantro.
- SOPA DE TORTILLA - 175**
Aguacate, julianas de torilla, queso fresco, chile pasilla, crema ácida y aceite de habanero.
- CONSOMÉ DE POLLO - 160**
Pollo deshebrado, verduras, arroz blanco, acompañado de cilantro, cebolla, chile serrano, limón y tortillas hechas a mano.

- 5 FUERTES**
- SALMÓN & FUSSILI (200grs) - 395**
Aceite de oliva, ajo, tomate cherry, perejil, ralladura de limón amarillo y parmesano.
- POLLO ASADO (200grs) - \$320**
Ensalada con queso azul, aguacate, manzana gala, vinagreta de vino tinto y nuez caramelizada.
- RIB EYE PARA TAQUEAR (350grs) - 720**
Tortillas hechas a mano, chiles toreados y guacamole.
- ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ (200grs) - 310**
Puré de zanahoria y jengibre, ensaladilla de radicchio, pepino, hojas frescas y vinagreta de mostaza.

5 SIDES

PAPAS TRUFADAS - 140
Queso parmesano, perejil y aceite de trufa.

ESQUITES - 110
Queso cotija, mantequilla y mayonesa de chilito del que pica.

VEGETALES SALTEADOS - 110
con chimichurri casero.

PAPAS BRAVAS - 110
Crema de morita y ajo.

VEGETARIANO

VEGANO

- EXTRAS:**
Abanico de aguacate - 35 • Chapulines (20g) - 90