

COMIDAS.CENAS



CINCO
RODAVENTO

lunch
& dinner

PARA EL ANTOJO

PAMPER YOURSELF

MOLCAJETE DE GUACAMOLE / TRADITIONAL GUACAMOLE - \$180

Preparado al momento con ingredientes frescos de tu elección.
Acompáñalo con totopos o chiles toreados. *With fried tortilla and chilli.*
(Con chapulines / *add crickets* + \$60)

CUBOS DE ATÚN - \$200.00

Lomo fresco de atún marinado en salsa ponzu, acompañado de pepino y aguacate. *Fresh Tuna loin with ponzu sauce, cucumber and avocado.*

FRIJOLES CON CHORIZO / SAUSAGE BEANS - \$160

Ricos frijolititos con chorizo, salsa con queso, chipotle y totopos.
Fried beans, sausage, cheese sauce and chipotle.

TARTAR DE SALMÓN NORUEGO / NORWEGIAN SALMON TARTAR - \$300

Marinado con limón y acompañado de alcaparras, cebolla morada, tomates cherry y aguacate. *With capers, red onion, cherry tomatoes and avocado, marinated with lime.*

QUESO FUNDIDO / CHEESES BLEND - \$170

Mezcla de quesos de la casa. Acompáñalo con chistorra o vegetales.
Add chorizo or vegetables.

TRÍO DE FLAUTAS / TACO TRIO - \$160

Pollo, papa con chorizo y res, acompañadas con queso, crema y variedad de salsas. *Chicken, potato & chorizo or beef, with cream, cheese and Mexican sauces.*

QUESADILLAS DEL COMAL - \$170

De quesillo con epazote y guarnición de guacamole y frijoles.
Cheese and epazote herb, guacamole and beans
(Agrega pollo, cecina o chapulines / *Add chicken, beef or crickets* + \$60)

TUÉTANOS / MARROW - \$180

De res acompañados de elotes tiernos con mayonesa y queso.
Beef marrow with tender corn, mayo and cheese.

TOSTADAS DE CEVICHE - \$220

Tres tostaditas de ceviche del día.
White fish ceviche and fried tortilla.

TIRADITO DE ATÚN / TUNA TIRADITO - \$200

Con betabel orgánico en salsa de naranja y soya.
With organic beet in soy and orange sauce.



DE LA HORTALIZA

FROM THE GARDEN

ENSALADA CINCO / CINCO SALDA - \$150

Zanahoria, mix de lechugas, aderezo de ajonjolí y nuez de la india.
Carrot, lettuce mix, sesame dressing and walnut.

ENSALADA VERDE / GREEN SALAD - \$150

Mezcla de hojas verdes con vinagreta de queso, crotones y pepita tostada.
Mix of greens, cheese vinigrette, croutons and seeds.

ENSALADA DE ESPINACA / SPINACH SALAD - \$150

Mezcla con tomate cherry, bulbo de hinojo, cebolla morada y nueces caramelizadas especiadas y aderezo de canela.
Cherry Tomato, fennel, red onion, caramelized nuts and cinnamon dressing.

TOMATITOS ORGÁNICOS / ORGANIC TOMATOS - \$150

Variedad de tomatitos orgánicos con pesto de quelites, queso cotija y cebolla cambray.
Organic tomato mix with pesto, cheese and onion.

SOPAS Y PASTAS

SOUPS AND PASTA

CALDO TLALPEÑO - \$150

Tradicional caldo Tlalpeño con chile chipotle, aguacate, crema y queso Oaxaca.
Traditional spicy chipotle broth, avocado, cream and Oaxaca cheese.

SOPA DE 5 FRIJOLES / 5 BEANS SOUP - \$150

Variedad de frijoles y alubias con epazote, cilantro y queso fresco.
Mix of Beans with epazote herb, coriander and fresh cheese.
(Agrégle caritas / *Add pork* + \$60)

SOPA DE LIMA / LEMMON SOUP - \$150

Consomé de pollo perfumado con lima, acompañado de julianas de tortilla frita.
Chicken broth perfumed with lemon and fried tortilla strips.

FETUCCINI CON POLLO ORGÁNICO Y PESTO

ORGANIC CHICKEN AND PESTO FETUCCINI - \$200

Pesto de cilantro con pechuga de pollo asada y jitomates deshidratados.
Coriander pesto with roasted chicken breast and dried tomatoes.

BOLOÑESA VEGETARIANA (GLUTEN FREE)

GLUTEN FREE VEGGIE LASAGNA - \$200.00

Espagueti en boloñesa de hongos y zanahoria.
Spaghetti with mushroom bolognese and carrots.



CAZUELITAS PARA TAQUEAR

TACOS

CAZUELITAS PARA TAQUEAR

CARNITAS / PORK - \$180

Carne de cerdo con piña al pastor, cilantro y cebolla.

Pork, marinated pineapple, coriander and onion.

EMPAPADOS - \$180

De chorizo y bistec con papas, cebolla y aguacate.

Mexican sausage and beef with french fries and avocado.

COCHINITA PIBIL - \$185

Con cebolla morada curtida, aguacate y xnipec.

Pork in traditional mayan sauce with red onion, avocado and spicy sauce.

FUERTES

MAINS

ARRACHERA / GRILLED FLANK STEAK - \$320

Con ensalada y chiles toreados. *with salad and serrano chilli.*

HAMBURGUESA 5 - \$280

Hamburguesa de res, mezcla de la casa. Acompañada de papas gajo.

Beef Burger with sliced potatoes.

LOMO DE SALMÓN NORUEGO EN SALSA DE CILANTRO Y AGUACATE

NORWEGIAN SALMON LOIN IN CORIANDER AND AVOCADO SAUCE - \$410.00

Con verduras salteadas de temporada. *With sauted vegetables.*

ENCHILADAS - \$180

Rellenas de pollo o queso, bañadas con mole y salsa verde y un toque de crema y queso fresco.

Filled with chicken or cheese, bathed in mole, green sauce, cream and fresh cheese.

Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo indique.

Con gusto prepararemos algo especial para usted.

Please share with our staff any allergy or food restriction, We will be glad to cook something special for you!

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA.

Prices in mexican pesos, Taxes included.

DESSERTS

P O S 3 . 5

PASTEL TRES LECHES / THREE MILK CAKE - \$130

Con compota de fresas casera. *With home-made strawberry sauce*

CAJETA Y MAÍZ / MEXICAN TOFFEE AND CORN - \$130

Bizcocho de maíz amarillo con flan de cajeta.

Corn bread with mexican toffee.

MOUSSE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE MOUSSE - \$130

Con bizcocho sin harina y cacahuates garapiñados.

flour free breaded peanuts.

PALETAS HELADAS / ICE POP - \$40

arroz con leche

mango con chile / *spicy mango*

mazapán / *marzipan*

café con leche / *latte*

HELADOS DEL DÍA / ICECREAM - \$70



