



MENÚ DE ALIMENTOS **ESPAÑOL**

ENTRADAS/ENTRÉE

• RILLETES DE CERDO Pepinillos/croustades	78
• CALAMARES A LA PLANCHA Ajo/limón/aoev	75
• SOPA DE CEBOLLA Vino tinto/gruyere	55
• PLATO DE QUESOS	88
• ESCARGOT 6U Hierbas/hinojo/mantequilla	68

Ensaladas/Salades

• REMOLACHA ROSTIZADA Queso de Cabra/Arúgula/balsámico	72
• LYONNAISE Queso azul/mostaza/tocino/huevo	78

MEJILLONES/MOULES

• CLÁSICOS Vino Blanco/hierbas/mantequilla	130
• SOFRITO & FETA Tomates/hierbas/vino blanco	135

PLATOS FUERTES/PLAT PRINCIPAL

• ESTOFADO DE CORDERO Tomates/puré de papas/arvejas	165
• PESCA DEL DIA Frescos ingredientes locales	PD

• STEAK TARTARE Alcaparra/dijon/yema de huevo	M/80	L/145
• MAGRET DE PATO Camote/acelga/jugo de pato & moras		185
• MILANESA DE CERDO Arúgula/salsa de alcaparras		140
• STEAK FRITES Papas a la Francesa/salsa Bearnaise	M/155	L/190
• MACARRONES AL GRATIN Tocino/quesos locales		88
• PASTA PROVENZAL & MARISCOS		168
• COSTILLAS DE RES Cebollas perlas/pure de papas/vino tinto		155
• CAMARONES JUMBO Espinaca/alcaparra/limón		225

GUARNICIONES/GARNITURE

ENCURTIDOS DE LA CASA HONGOS SALTEADOS VEGETALES A LAS HIERBAS SOFRITO DE ACELGA PURÉ DE PAPAS		36
--	--	----

CHEQUEAR NUESTRA PIZARRA PARA ESPECIALES

UTILIZAMOS INGREDIENTES FRESCOS Y LOCALES
CON EL FIN DE APOYAR A NUESTRA GENTE QUE
TRABAJA A DIARIO PARA
OFRECERLES LO MEJOR

RESERVACIONES-7832 5510, OPERACIONES@BISTROCINQ.COM
12% de servicio será agregado a su cuenta, 15% en grupos de 5 o más personas, ¡gracias!



Food menu **English**

Appetizers/Entrée

- PORC RILLETES 78
Pickles/croustades
- CALAMARI A LA PLANCHA 75
Garlic/lime/ evoo
- SOUPE AUX OIGNONS 55
Red wine/gruyere
- CHEESE PLATTER 88
- ESCARGOT 6U 68
Herbs/fennel seeds/butter

SALADS/SALADES

- ROASTED RED BEET 72
Local goat cheese/arugula/balsamic
- LYONNAISE 78
Blue cheese/mustard/bacon/
fried eggs

MUSSELS/MOULES

- CLASSIQUE CINQ 130
White Wine/herbs/butter
- SOFFRITTO & FETA 135
Tomatoes/herbs/white wine

MAIN DISHES/PLAT PRINCIPAL

- LAMB RAGOUT 165
Tomatoes/purée de pommes de terre/peas
- FISH DU JOUR MP
Fresh local ingredients
- STEAK TARTARE M/80 L/145

Capers/dijon/egg yolk

• MAGRET DE CANARD Sweet potato/swiss chard/duck & blackberry jus		185
• PORC MILANAISE Arúgula/caper beurre blanc		140
• STEAK FRITES French fries/bearnaise sauce	M/155	L/190
• MACARONI GRATIN Bacon/local cheeses		88
• PASTA PROVENCAL & FRUITS DE MER		168
• BEEF SHORT RIBS Pears onions/potato purée/red wine		155
• JUMBO SHRIMP Spinach/capers/lime		225

SIDES/GARNITURES

HOMEMADE PICKLES		
MUSHROOMS SAUTÉE		
LÉGUMES AUX HERBES		
SWISS CHARD SOFRITO		
PURÉE DE POMMES DE TERRE		36

CHECK OUR BLACKBOARD FOR SPECIALS

WE USE LOCAL AND FRESH INGREDIENTS
SUPPORTING PEOPLE THAT WORK DAILY
TO OFFER YOUR THE BEST

RESERVATIONS-7832 5510, OPERACIONES@BISTROCINQ.COM

12% tip will be added to your bill, 15% for parties of 5 guests or more, thank you!