



*By Atchoum*





## Bebidas

Coca-Cola	2,60€
Coca-Cola Zero	2,60€
Nestea	2,60€
Fanta Limón	2,60€
Fanta Naranja	2,60€
Sprite	2,50€
Agua Tónica	2,50€
Zumo de Naranja	2,00€
Zumo de Piña	2,00€
Agua Sin Gas	2,00€
Agua Con Gas (50cl)	2,50€
RedBull	2,50€

## Aperitivos

Bacardi	6,00€
Aperol Spritz	6,00€
Ricard	6,00€
Campari	6,00€
Martini Blanco	6,00€
Martini Rojo	6,00€
Picon Vino Blanco	6,00€
Picon Cerveza	5,00€
Pisang	6,00€
Oporto	4,00€
Malibu	6,00€
Passoa	6,00€

Bienvenidos a El Cinco, donde la pasión de Patrick y Alice por la cocina europea refinada se encuentra con un ambiente cálido y amigable.

Ubicado en Calle cielo 5, 03189 Dehesa de Campoamor, Orihuela, España, nuestro restaurante es un refugio para los amantes de la buena comida y momentos memorables.

## Vinos

Vino Tinto	3,00€
Vino Tinto Superior	4,50€
Vino Blanco	3,00€
Vino Blanco Superior	4,50€
Vino Rosado	3,00€
Vino Rosado Superior	4,50€

## Cervezas

Leffe Blonde	4,00€
Leffe Brune	4,00€
Duvel	4,00€
Hoegaarden Blanca/Rosada	4,00€
Rochefort Trappist 10°	4,00€
Chimay Azul	4,00€
Rodenbach	4,00€
Westmalle Oscura/Rubia	4,00€
Triple Karmeliet	4,00€
Kriek Lindemans	4,00€
Orval	6,00€
Chouffe Rubia	4,00€
Omer	4,00€
Atchoum Cerveza	4,00€
Paix Dieu	6,00€

## Ginebras

Gin Mare	10,00€
Martin Miller's Gin	10,00€
Nordés Gin	8,00€
Bombay	7,00€
Tanqueray	8,00€
Hendricks	10,00€
Bulldog	10,00€
Seagram's	7,00€
G'Vine Gin	10,00€

## Vodkas

Ciroc	10,00€
Absolut	8,00€
Belvedere	10,00€
Absolut Vainilla	9,00€
Absolut Mango	9,00€
Vodka Fresa	6,00€

## Ron

Barcelo	7,00€
Brugal	8,00€
Bacardi	8,00€
Legendario	10,00€
Don Papa	10,00€
Diplomatico	10,00€
Captain Morgan	8,00€

## Licores

Licor 43	6,00€
Cointreau	6,00€
Limoncello	6,00€
Orujo Hierba	6,00€
Crema Orujo de Café	6,00€
Grappa	6,00€
Cognac de Pera	6,00€
Baileys	6,00€

## Ensaladas

### Ensalada Española

Una armonía de verduras frescas, con aceitunas y atún, cuidadosamente preparada para aportar frescura y crujiente.

9,00€

### Ensalada de Queso de Cabra

Rodajas de queso de cabra fundido sobre una cama de ensalada verde, con un toque de miel para realzar.

11,00€

### Ensalada César

Pollo a la parrilla, parmesano rallado, picatostes, cubiertos con nuestra deliciosa salsa César.

11,00€

## Entrantes Fríos

### Foie Gras Casero

El foie gras casero de Patrick, para un inicio de comida refinado.

17,00€

### Carpaccio de Ternera

Finas láminas de filete de ternera, espolvoreadas con parmesano, que recuerdan a las noches en Italia.

16,00€

### Carpaccio de Vieiras con Jengibre y Sésamo

Finas láminas de vieiras, adornadas con jengibre y sésamo, un plato delicado y lleno de sabor.

18,00€

### Melón y Jamón (de temporada)

La combinación perfecta de melón dulce y jamón salado, un clásico veraniego.

11,00€

### Tabla de Quesos y Embutidos

Una selección gourmet de quesos y embutidos, perfecta para compartir.

11,00€

### Tartar de Salmón

Salmón fresco cortado en dados y mezclado con ingredientes secretos, para una explosión de sabores.

15,00€

### Pan Brioche, Sardina Ahumada, Miel

Un dúo inesperado pero sabroso de sardina y miel sobre pan brioche, para los amantes de la originalidad.

9,00€

### Tomate Relleno de Gambas

Tomate relleno de gambas, un guiño a la cocina tradicional francesa (1 pieza o 2 piezas).

16,00€/1 pieza ou 24,00€/ 2 piezas

# Entrantes Calientes

## Croquetas de Jamón o Gambas Grises (2 uds) o Mixtas

Croquetas crujientes rellenas de sabroso jamón o delicadas gambas grises, una especialidad de la casa.

9,00€

## Gambas al Ajo o con crema o salsa Diabolo

Gambas salteadas con ajo, crema o salsa Diabolo, según tu antojo.

15,00€

## Patatas Brava

Patatas crujientes por fuera, tiernas por dentro, con salsa picante.

9,00€

## Chipirones a la Plancha

Chipirones a la plancha, un auténtico sabor de España.

13,00€

## Ancas de rana con ajo o crema de ajo

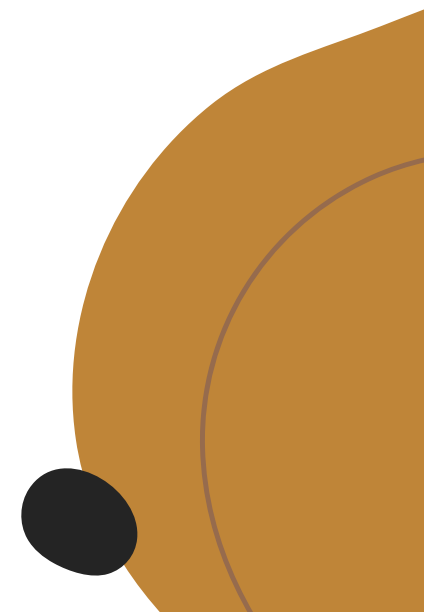
Ancas de rana, una especialidad francesa, preparadas al ajo o con crema.

15,00€

## Pulpo a la Plancha

Pulpo a la plancha, tierno y delicioso, una especialidad mediterránea.

22,00€



## Mejillones (DE TEMPORADA)

<b>Mejillones al Natural</b> Mejillones frescos, cocinados simplemente para saborear su sabor puro.	18,00€
<b>Mejillones con Crema de Ajo</b> Mejillones con crema de ajo, un plato rico y reconfortante.	20,00€
<b>Mejillones Especiales del Chef</b> La receta especial del chef, mejillones preparados con ingredientes secretos.	23,00€
<b>Mejillones al Curry</b> Mejillones al curry, un toque exótico para los amantes de las especias.	22,00€
<b>Mejillones al Vino Blanco</b> Mejillones con vino blanco, una combinación clásica y sabrosa.	22,00€
<b>Mejillones a la Provenzal</b> Mejillones a la provenzal, una receta soleada del sur de Francia.	22,00€



# Pescados

## Sole Meunière (400-550 gr)

Lenguado entero cocinado con mantequilla, como lo hacía la abuela.

26,00€

## Dorada a la Plancha

Dorada a la plancha, un intenso sabor a mar.

20,00€

## Gambas (7 unidades)

Asadas a la perfección.

18,00€

## Sepia a la Plancha con Ajo

Sepia a la plancha con ajo, un plato simple pero sabroso.

18,00€

## Rodaballo a la Plancha

Rodaballo a la plancha, un pescado noble preparado de manera sencilla.

26,00€

# Carnes

<b>Tartar de Ternera (preparado o no) (350 gr)</b> Tartar de ternera fresco, preparado a la perfección o no preparado.	16,00€
<b>Tartar de Ternera a la Italiana (350 gr)</b> Tartar de ternera fresco, preparado al estilo italiano.	17,00€
<b>Entrecot (400g)</b> Entrecot a la parrilla, jugoso y sabroso.	24,00€
<b>Medallón de Solomillo de Ternera</b> Medallón de solomillo de ternera, tierno y delicioso.	26,00€
<b>Escalope de Pollo al Parmesano o Milanesa con Pasta</b> Escalope de pollo con parmesano, servido con pasta.	18,00€
<b>Brocheta de Pollo a la Parrilla</b> Brocheta de pollo a la parrilla, servida con verduras de temporada.	20,00€
<b>Brocheta de Ternera a la Parrilla</b> Brocheta de ternera a la parrilla, servida con verduras de temporada.	24,00€

# Salsas

<b>Salsa Pimienta Casera</b>	3,00€
<b>Salsa Champiñones Casera</b>	3,00€
<b>Salsa Rochefort Casera</b>	3,00€
<b>Salsa Bearnesa</b>	3,00€

# Guarniciones

<b>Papas Fritas</b>	3,00€
<b>Croquetas</b>	3,00€
<b>Pasta</b>	3,00€
<b>Papas Baby</b>	3,00€
<b>Pan</b>	3,00€



# Menú Infantil

Hamburguesa + Bebida + Helado	9,00€
Nuggets + Bebida + Helado	9,00€
Espaguetis + Bebida + Helado	9,00€

# Postres

<b>Fondant de Chocolate</b> Pastel de chocolate fundido con un centro suave, un deleite para los amantes del chocolate.	7,00€
<b>Dame Blanche</b> Helado de vainilla con salsa de chocolate caliente, un placer intemporal.	7,00€
<b>Dame Noire</b> Helado de chocolate con salsa de chocolate, para los entusiastas del chocolate.	7,00€
<b>Brasileña</b> Helado de vainilla, caramelo, nueces de pecán, un postre crujiente y cremoso.	7,00€
<b>Profiteroles</b> Masa choux rellena de helado y cubierta con salsa de chocolate, un clásico de la pastelería francesa.	7,00€
<b>Gofre de Bruselas</b> Gofre crujiente de Bruselas, servido con azúcar glas.	7,00€
<b>Tarta de Manzana Casera</b> Tarta de manzana tradicional, como la de la abuela.	7,00€

Para más detalles sobre nuestros servicios o para hacer una reserva, contáctenos al +34 690 64 23 77. Las reseñas de nuestros clientes destacan la calidad constante de nuestros platos y el servicio atento proporcionado por Patrick y Alice.

Para el deleite de sus papilas gustativas y las nuestras, cada persona sentada debe disfrutar de un delicioso plato. ¡Buen provecho!