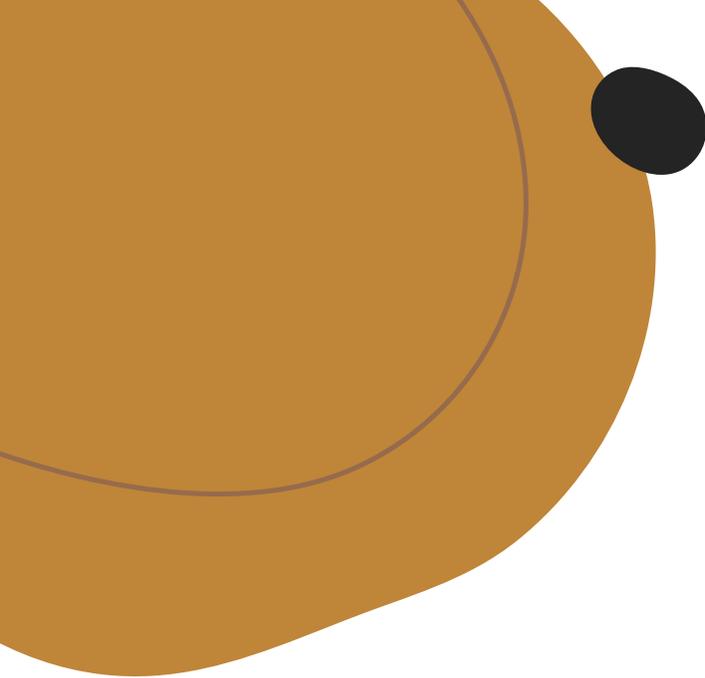




By Atchoum





Softs

Coca-Cola	2,60€
Coca-Cola Zéro	2,60€
Nestea	2,60€
Fanta Lemon	2,60€
Fanta Naranja	2,60€
Sprite	2,50€
Tonica	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€

Apéritifs

Bacardi	6,00€
Aperol Spritz	6,00€
Ricard	6,00€
Campari	6,00€
Martini Blanc	6,00€
Martini Rouge	6,00€
Picon Vin Blanc	6,00€
Picon Bière	5,00€
Pisang	6,00€
Porto	4,00€
Malibu	6,00€
Passoa	6,00€

Bienvenue à El Cinco, où la passion de Patrick et Alice pour la cuisine européenne raffinée rencontre une ambiance chaleureuse et conviviale.

Situé à Calle cielo 5, 03189 Dehesa de Campoamor, Orihuela, Espagne, notre restaurant est un havre pour les amateurs de bonne chère et de moments mémorables.

Vins

Vin rouge	3,00€
Vin rouge superieur	4,50€
Vin blancs	3,00€
Vin blancs superieur	4,50€
Vino rosé	3,00€
Vino rosé superieur	4,50€

Bières

Leffe Blonde	4,00€
Leffe Brune	4,00€
Duvel	4,00€
Hoegaarden Blanche/Rosée	4,00€
Rochefort Trappiste 10°	4,00€
Chimay Bleu	4,00€
Rodenbach	4,00€
Westmalle Brune/Blonde	4,00€
Triple Karmeliet	4,00€
Kriek Lindemans	4,00€
Orval	6,00€
Chouffe Blonde	4,00€
Omer	4,00€
Atchoum Bière	4,00€
Paix Dieu	6,00€

Gins

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 Vanille	9,00€
Absolut Mangue	9,00€
Vodka Fraise	6,00€

Rhums

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

Liqueurs

Licor 43	6,00€
Cointreau	6,00€
Limoncello	6,00€
Orujo Hierba	6,00€
Crema Orujo de cafe	6,00€
Grappa	6,00€
Poire Cognac	6,00€
Baileys	6,00€

Salades

Salade à l'Espagnol

Une harmonie de légumes frais, avec des olives, du thon, préparée avec soin pour apporter fraîcheur et croquant.

9,00€

Salade de Chèvre Chaud

Des tranches de chèvre fondant sur un lit de salade verte, une touche de miel pour sublimer.

11,00€

Salade César

Poulet grillé, parmesan râpé, croutons croustillants, nappés de notre délicieuse sauce César.

11,00€

Entrées Froides

Foie Gras Maison

Le foie gras de Patrick, préparé maison, pour un début de repas tout en finesse.

17,00€

Carpaccio de Bœuf

Tranches fines de filet de bœuf, parsemées de parmesan, rappelant les soirées en Italie.

16,00€

Carpaccio de Saint-Jacques au Gingembre et Sésame

Tranches fines de Saint-Jacques, parsemées de gingembre et de sésame.

18,00€

Melon & Jambon (en saison)

Le mariage parfait de la douceur du melon et du salé du jambon, un classique estival.

11,00€

Assiette de Fromages & Charcuteries

Sélection gourmande de fromages et charcuteries, parfaite pour partager.

11,00€

Tartare de Saumon

Saumon frais coupé en dés, mélangé avec des ingrédients secrets, pour une explosion de saveurs.

15,00€

Lingot de Pain Brioche, Sardine fumé, Miel

Un duo inattendu mais savoureux de sardine et miel sur pain brioché, pour les amateurs d'originalité.

9,00€

Tomate crevette

Tomate farcie de crevettes, un clin d'œil à la cuisine traditionnelle française.

16,00€/1 pièce ou 24,00€/ 2 pièces

Entrées Chaudes

Croquettes de Jambon ou Crevettes Grise ou Mixte (2 pcs)

Croquettes croustillantes, farcies de jambon savoureux, une spécialité maison. / Croquettes délicates aux crevettes grises, un goût de bord de mer.

9,00€

Gambas à l'Ail ou ail crème ou diablo

Gambas sautées à l'ail, à la crème ou sauce diablo, selon votre envie du moment.

15,00€

Patatas Brava

Pommes de terre bravas, croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur, avec sauce piquante.

9,00€

Chipirones à la Plancha

Petits calamars grillés, un goût authentique d'Espagne.

13,00€

Cuisses de Grenouilles Ail ou ail crème

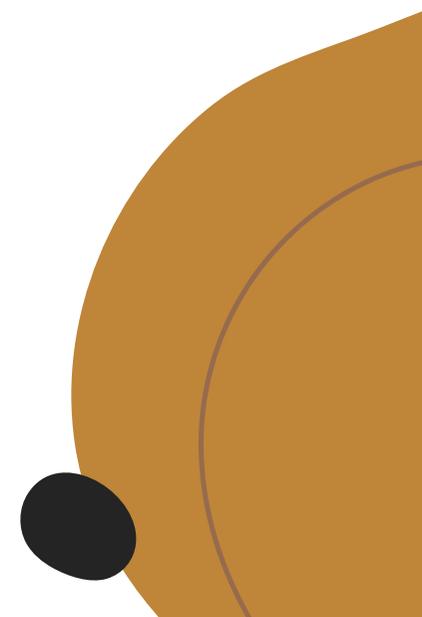
Cuisses de grenouilles, une spécialité française, préparées à l'ail ou à la crème.

15,00€

Poulpe à la plancha

Poulpe grillé à la plancha, tendre et délicieux, une spécialité méditerranéenne.

22,00€



S

T

A

L

P

Moules (EN SAISON)

Moules Nature

Moules fraîches, simplement cuisinées pour savourer leur goût pur.

18,00€

Moules Ail Crème

Moules à la crème d'ail, un plat riche et réconfortant.

20,00€

Moules du Chef

Recette spéciale du chef, des moules préparées avec des ingrédients secrets.

23,00€

Moules au Curry

Moules au curry, une touche exotique pour les amateurs d'épices.

22,00€

Moules Vin Blanc

Moules au vin blanc, une combinaison classique et savoureuse.

22,00€

Moules Provençale

Moules à la provençale, une recette ensoleillée du sud de la France.

22,00€



Poissons

Sole Meunière (400-550 gr)

Sole entière cuite au beurre, comme le faisait grand-mère.

26,00€

Daurade à la Plancha

Daurade grillée à la plancha, une saveur de la mer intense.

20,00€

Gambas (7 pièces)

Grillées à la perfection.

18,00€

Seiche à la Plancha à l'Ail

Seiche grillée à l'ail, un plat simple mais savoureux.

18,00€

Turbot à la Plancha

Turbot grillé, un poisson noble préparé simplement.

26,00€

Viandes

Tartare de Bœuf préparé ou non préparé (350 gr)

Tartare de bœuf frais, préparé à la perfection ou non préparé

16,00€

Tartare de Bœuf à l'Italienne (350 gr)

Tartare de bœuf frais, préparé à l'Italienne

17,00€

Entrecôte 400g

Entrecôte grillée, juteuse et savoureuse.

24,00€

Médaillo de Solomillo de Bœuf

Médaillo de filet de bœuf, tendre et délicieux.

26,00€

Escalope Parmigano ou Milanaise avec Pâtes

Escalope de poulet au parmesan, servie avec des pâtes.

18,00€

Brochette de Poulet

Brochette de poulet grillé, servie avec des légumes de saison.

20,00€

Brochette de Bœuf

Brochette de bœuf grillé, servie avec des légumes de saison.

24,00€

Sauces

Sauce Poivre maison

3,00€

Sauce Champignon maison

3,00€

Sauce Rochefort maison

3,00€

Sauce Béarnaise

3,00€

Accompagnements

Frites

3,00€

Croquette

3,00€

Pâte

3,00€

Pdt grenaille

3,00€

Pain

3,00€

Menu Enfant

Hamburger + Boisson + Glace	9,00€
Nuggets + Boisson + Glace	9,00€
Spaghetti + Boisson + Glace	9,00€

Desserts

Moelleux au chocolat Gâteau au chocolat fondant, cœur coulant, un délice pour les amateurs de chocolat.	7,00€
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat chaud, une douceur intemporelle.	7,00€
Dame Noire Glace chocolat, sauce chocolat, pour les amateurs de chocolat.	7,00€
Brésilienne Glace vanille, caramel, noix de pécan, un dessert croquant et fondant.	7,00€
Profiterole Choux garnis de glace et nappés de sauce chocolat, un classique des pâtisseries françaises.	7,00€
Gaufre de Bruxelles Gaufre croustillante de Bruxelles, servie avec du sucre glace.	7,00€
Tarte aux Pommes Façon Grand-Mère Tarte aux pommes traditionnelle, comme celle de votre grand-mère.	7,00€

Pour plus de détails sur nos services ou pour effectuer une réservation, contactez-nous au +34 690 64 23 77.

Les avis de nos clients soulignent la qualité constante de nos plats et le service attentionné offert par Patrick et Alice.

Pour le bonheur de vos papilles et le nôtre, chaque personne assise doit se régaler avec un délicieux plat. Bon appétit !