



*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

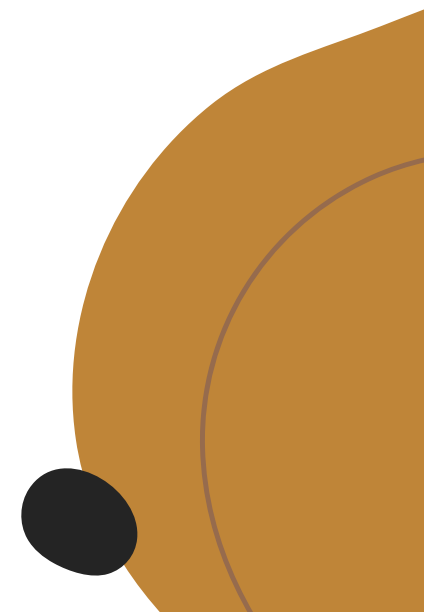
Cuisses de grenouilles, une spécialité française, préparées à l'ail ou à la crème.

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€

## Médailillon de Solomillo de Bœuf

Médailillon 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

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