

787-658-6078

ROAD PR-110 KM 39.2 BO. MALEZA ALTA, AGUADILLA, PUERTO RICO

YUMMY CINCO



Del campo chicken breast/ Pechuga de pollo campestre

Wrapped in bacon and stuffed with puerto rican roots. A creamy mushroom sauce and "chicharron volao" bites on top. Envuelta en tocineta y rellena de viandas. Una salsa cremosa de setas y pedacitos de chicharron volao por encima.

Porky's Delight/ Los tres cerditos NEW

Grilled pork tenderloin, pork ribs and bacon / Filete de cerdo a la parrilla, costillitas de cerdo y tocineta

Cinco stars mofongo/ Mofongo de Cinco estrellas NEW

Cassava mofongo stuffed with chunks of skirt steak, pork, chicken, bacon and sausage in a parmesan sauce.

Mofongo de yuca relleno de pedazos de churrasco, cerdo, pollo, tocineta y chorizo en una salsa de parmesano

Chicken and skirt steak fajitas/ Fajitas de pollo y churrasco

Sauteed with onions and peppers. Sour cream, guacamole and pico de gallo. Salteadas con cebollas y pimientos. Crema agria, guacamole y pico de gallo

BBQ Ribs/ Costillas a la barbacoa

Ribs slowly smoked to perfection 'til it falls off the bone!

Costillitas cocinadas lentamente para que la carne se desprendan solas del hueso



Porky's Delight

SEAFOOD CINCO

Seafood Trifongo/ Trifongo de mariscos

Shrimps, fish, octopus, squid and others mollusks in a mashed plantain, cassava and sweet plantain base. Camarones, pescado, pulpo, calamar y otros moluscos relleno un majado de platanos, yuca y amarillo

Mahi Mahi/ Dorado NEW

Mahi mahi with red pesto and almonds crust.

Dorado a la plancha con un pesto rojo y hojuelas de almendras.

Salmon/ Salmón

in a coconut and saffron aioli. Spinach and purple cabbage in roasted garlic. en un aioli de coco y azafran. Espinacas y repollo lila salteado en ajo asado.

Mongolian Grouper/ Filete de mero "a la mongolian" NEW

Breaded grouper filet topped with mongolian beef.

Mero empanado coronado con churrasco en una salsa asiatica



Mahi Mahi

Red Snapper/ Chillo entero

Fried whole red snapper/ Chillo entero frito



PEOPLES FAVORITES

Sides: rice & beans, house salad, mashed potatoes, tostones, corn on the cob. Mamposteo rice or mofongo \$2 extra charge each.

Acompañantes: arroz y habichuelas, papas majadas, tostones, mazorca. Mamposteo o mofongo tienen cargo extra de \$2 cada uno.

M • E • N • U

Cinco
GASTROBAR

Mofongo



Mongolian



Salmon



Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, if you have medical conditions.



787-658-6078
ROAD PR-110 KM 39.2 BO. MALEZA ALTA, AGUADILLA, PUERTO RICO


APPETIZERS/ APERITIVOS

 Codfish "buñuelos"/ Buñuelos de bacalao
Codfish fritters.

Cassava croquettes/ Croquetas de yuca *with a mild hint of salmon, sracha hint and pickled ginger relish on top/ Con un leve sabor de salmón ahumado, toque picante y jengibre encima*

Shrimp Dumplings / Dimplines de camarones
Oyster sauce and truffle oil/ Salsa de ostras y aceite de trufas

 House croquettes/ Croquetas de la casa
potato and sweet plantain combined croquettes crowned with piquillo pesto/ Croquetas de papas y amarillos coronados de pesto de piquillos

 Stuffed mushrooms/ Setas rellenas
Stuffed with three cheeses and prosciutto / rellenos de tres quesos y prosciutto

Petit crabcakes/ Crabcakes en miniatura
Tartar on top/ salsa tártara encima

Fried mozzarella/ Mozzarella frito
Piquillo peppers, prosciutto, guava/ Pimientos de piquillo, prosciutto, guayaba

 Chicken sausage and sweet plantain turnovers/
Empanadillitas de longaniza de pollo y amarillos Mango relish on top/ Pico de gallo de mango encima

Coconut shrimps/ Camarones en coco
Sweet and sour dipping sauce/ Salsa agri dulce

Crab salad/ Ensalada de cangrejo
spicy mayo/ mayo picante

 Chicken Sesame rolls/ Rollitos de pollo sésame
Oriental mayo/ mayo oriental


PEOPLES FAVORITES



CLASICS CINCO

Fish Ceviche/ Ceviche de pescado
*Coconut, basil, cilantro and red onion. Plantain chips
Coco, albahaca, cilantro y cebolla lila.*

Doble Cinco chicken wings / Alitas de pollo
Hot or mild/ con o sin picante

 Fish tacos/ Tacos de pescado
*Breaded fish, L & T, spicy mayo/ Pescado empanado,
L & T, mayo picante*

Classic Nachos / Nachos clásicos
*Jalapeño cheese, sour cream, guacamole, pico de gallo/
Queso con jalapeño, crema agria, guacamole y pico de gallo*

 Octopus salad/ Ensalada de pulpo
with plantain tostones / con tostones de plátano


PIZZA CINCO

One/ Uno
Shrimps, lobster meat, house tomato sauce, mozzarella and cheddar, green peppers, red onion, garlic, olive oil and paprika/ Camarones, langosta, salsa de tomate, queso mozzarella y cheddar, pimientos, cebolla, aceite de oliva, ajo y pimenton

Two/ Dos
Chicken, house tomato sauce, mozzarella and cheddar, basil, tomatoes/ Pollo, salsa de tomate, quesos mozzarella y cheddar, albahaca y tomates

Three/ Tres
Argentinian sausage, skirt steak, house tomato sauce, mozzarella cheese, topped with chimichurri sauce. Chorizo, churrasco, mozzarella, salsa de tomate y chimichurri por encima

Four/ Cuatro
House tomato sauce, spinach, red and green peppers, red onions, ricotta cheese and balsamic vinegar/ Salsa de tomate, espinacas, pimientos, cebolla lila, queso ricotta y vinagre balsámico

 **Cinco/ Cinco**
Bacon, ham, chicken, Alfredo sauce, cheddar and mozzarella. Tocineta, jamon, pollo, salsa Alfredo, mozzarella

A 15% service charge will be added in parties of 6 or more people

CINCO OF THE WEEK

Cinco
GASTROBAR



Mahi and teriyaki chicken

Mahi and teriyaki chicken experience/ Combinación de dorado y pollo a la teriyaki

Grilled chicken topped with argentinian sausage with guava chimichurri/ Pechuga a la parrilla coronada de chorizo argentino con chimichurri de guayaba

New York steak 🖐️

Certified angus 12 oz steak over a sweet chili pepper base

Ribeye steak

Certified angus 12 oz steak

Skirt steak/ Churrasco

Certified Angus 10 oz steak

Lobster Thermidor/ Langosta a la termidor 🖐️
lobster meat combined with a creamy mushrooms, and parmesan sauce, stuffed into a lobster shell/ langosta combinada con una salsa cremosa de setas y queso parmesano relleno el caparazón



Grilled chicken and sausage

New York steak



Ribeye



Lobster Thermidor



Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



787-658-6078
ROAD PR-110 KM 39.2 BO. MALEZA ALTA, AGUADILLA, PUERTO RICO

MOJITOS AND MARGARITAS

Original/ Original
Grapefruit/ Toronja
Tamarind/ Tamarindo
Mango/ Mangó
Papaya/ Papaya
Strawberry/ Fresas
Watermelon/ Melón
Pineapple/ Piña



COCKTAILS, BEERS AND WINE



Ask your waiter about the variety of labels on wines, spirits, local and artisanal beers/

Pregunte a su mesero sobre la variedad de etiquetas en vinos, licores, cervezas locales y artesanales

FOUNTAIN DRINKS



\$2.50 unlimited refill

FRUIT SMOOTHIES

Mango
Strawberries
Passion
Piña Colada



NATURAL JUICES 16 oz

Grapefruit/ Toronja
Orange/ Naranja
Carrot, Orange, Papaya/
Zanahoria, Naranja, Papaya
Watermelon/ Melón
Tamarind/ Tamarindo
Pineapple/ Piña
Coconut water/ Agua de coco

Fruit Punch/
Jugo de frutas
(100% natural)



FRESH LEMONADES

Original/ Original
Orange/ Naranja
Papaya/ Papaya
Strawberry/ Fresas
Pineapple/ Piña
Mango/ Mangó



Coconut / COCO (frozen)



SWEET CINCO

Mango-raspberry cheesecake

Una combinación única de sabores en el tradicional pedazo de cheesecake



Mango-raspberry cheesecake

Crème Brulee

Sabor original de vainilla.



Empanadillas dulce de leche

Flan de Nutella®

Los fanáticos de Nutella® y del flan están fascinados con ésta espectacular combinación.



Flan Nutella®

Empanadillas de dulce de leche

Calientitas y crujientes, y en su interior dulce de leche derretido.



Crème Brulee

Chocolate madness cake

Servido con cremoso mantecado.



Chocolate Madness



Aguadilla Pueblo



Carr 107 Aguadilla



Aguadilla Pueblo



Carr 107 Aguadilla