★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

5 Rabanitos

Menu Prices — October 24, 2026

5 Rabanitos menu with prices in United States, updated April 2020: 95 items across 13 categories, prices from $1.00 to $16.50.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

5 Rabanitos Menu with Prices (United States)

5 Rabanitos menu with prices in United States, updated April 2020: 95 items across 13 categories, prices from $1.00 to $16.50. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/5-rabanitos

Menu categories: Weekend Brunch 5 Rabanitos Style · Brunch Beverages · Lunch & Dinner Taqueria · Lunch & Dinner Starters & Ceviches · Lunch & Dinner Chopped Salads · Lunch & Dinner Main Courses · Lunch & Dinner Tortas · Lunch & Dinner Caldos · Lunch & Dinner Tamal Grande · Lunch & Dinner Just for Kids · Lunch & Dinner Drinks · Lunch & Dinner Vegetariano · Lunch & Dinner Desserts

Weekend Brunch 5 Rabanitos Style

ITEM	PRICE
Carnitas Scramble Porc tendre et doré, œufs brouillés avec fromage fondant, accompagnés de riz et haricots savoureux.	**$9.00**
Chicken Cazuela Roasted chicken breast with cheesy scrambled eggs in poblano cream salsa, tortillas.	**$9.00**
Pork Belly Con Huevos Porc croustillant et tendre garni d'œufs brouillés au fromage. Accompagné de salsa negra, riz et haricots.	**$11.00**
Vegetarian Cazuela Zucchini, potato, mushrooms, queo fresco, eggs over easy.	**$8.00**
Huevos Con Chorizo Eggs over easy, homemade chorizo sausage, rice & beans.	**$8.00**
Enchilada Rojos Cheesy scrambled egg enchiladas in toasted guajillo salsa with napa cabbage or tomatillo serrano sauce with sour cream a...	**$8.00**
Enchilada Verde Cheesy scrambled egg enchiladas in toasted guajillo salsa with napa cabbage or tomatillo serrano sauce with sour cream a...	**$8.00**
Steak & Egg Tamal Faux-filet grillé accompagné d'un œuf au plat, reposant sur un tamal fait maison. Rehaussé d'une salsa tomatillo-serrano...	**$9.50**
Chorizo Eggs Torta Chorizo maison en viande de porc, œufs brouillés fondants et piments jalapeños servis dans un pain telera.	**$7.00**
Chilaquiles Rojos Crunchy tortilla, cheesy scrambled eggs, either guajillo ancho chile sauce, tomatillo serrano sauce.	**$8.50**
Chilaquiles Verdes Tortillas croustillantes nappées d'une sauce tomatillo serrano, accompagnées d'œufs brouillés au fromage.	**$8.50**
Huevos Rancheros Œufs au plat ou brouillés, servis sur une tostada croustillante, nappée d'une sauce tomate rôtie. Accompagné de haricots...	**$7.00**
Golden Pork Carnitas Chilaquiles Crunch tortillas, juicy pork, tomatillo serrano sauce, cheesy scrambled egg.	**$10.00**

Brunch Beverages

ITEM	PRICE
Fresh Squeezed Orange Juice	**$3.50**
Horchata Un mélange rafraîchissant de riz et d'amandes finement broyées, infusé avec des bâtons de cannelle parfumés, donnant une...	**$2.50**
Jamaica	**$2.50**
Limonada	**$2.50**
Agua Del Dia Please contact to merchant for the flavor options.	**$2.50**

ITEM	PRICE
Champurrado	**$3.75**
Hot Chocolate	**$3.50**
Cafe De Olla	**$2.50**
Hot Tea	**$1.50**
Can Soda	**$1.00**
Mexican Soda	**$2.50**

Lunch & Dinner Taqueria

ITEM	PRICE
Taco	**$2.75**
Sope	**$3.95**
Huarache	**$7.50**
Taco Dinner Trois tacos, accompagnés de notre guacamole fait maison, servis avec du riz et des haricots.	**$13.00**

Lunch & Dinner Starters & Ceviches

ITEM	PRICE
Cevihe Rojo Fresh seafood, tamazula tomato salsa, jicama, cucumber, avocado, onion & cilantro.	**$10.25**
Verde Fresh seafood, avocado tomatillo salsa jicama, cucumber, avocado, onion & cilantro.	**$10.25**
Papas Ala Plaza Pommes de terre dorées baignées dans une salsa épicée aux trois piments, agrémentées de queso añejo, d'une touche de crè...	**$7.00**
Fried Plantains Creamy chipotle, candied pecan, queso anejo.	**$7.00**
Crispy Chicken Taquitos Black beans, queso cincho, guacamole.	**$8.00**
Housemade Guacamole Served with chips & salsa.	**$7.00**
Chips & Salsa Des salsa de tomatillos et de trois piments accompagnées de croustillants chips maison.	**$3.00**
Queso Fundido Chaud fromage coulant accompagné de chorizo croustillant et de fines lamelles de poblano, servi avec des tortillas.	**$9.50**

Lunch & Dinner Chopped Salads

ITEM	PRICE
House Salad Un mélange de laitues fraîches accompagné de concombres croquants et de radis tranchés, le tout agrémenté d'une sauce cr...	**$7.50**
Chipotle Grilled Chicken Salad Chipotle glazed grilled chicken, lettuce mix, garlic honey vinaigrette, queso fresco.	**$8.50**

Lunch & Dinner Main Courses

ITEM	PRICE
Crispy Golden Fish Légumes grillés, salsa de crevettes au chipotle, et grains de maïs nixtamalisés relevés au citron vert et à la coriandre...	**$16.00**
Puerco Al Rancho Slow roasted pork with mole estilo guerrero, mashed potatoes, green beans.	**$14.50**
Carne Asada Haricots noirs, tranches de poblano grillé, queso fresco maison et salsa.	**$16.00**
Cochinita Pibil Haricots noirs, fromage frais, habanero, oignons marinés.	**$15.50**
Carne En Su Jugo Tranches de bœuf mijotées dans un bouillon de tomatilles, serrano et coriandre, accompagnées de haricots pinto, bacon cr...	**$16.50**
Short Rib Barbacoa Guajillo garlic sauce, golden roasted potatoes, napalitos salad, salsa roja.	**$16.00**
Crispy Chicken Milanesa Garlic mashed potatoes, red pickled onions, avocado cilantro serrano salsa.	**$14.50**
Golden Pork Carnitas Haricots noirs accompagnés d'oignons blancs marinés et piments jalapeño grillés avec une touche de lime.	**$14.50**
Camarones Gratinados Crevettes accompagnées de courgettes rôties et de riz au poblano et coriandre, nappées d'une sauce crémeuse au poblano,...	**$16.00**
Enchiladas De Mole Enchiladas remplies de poulet, nappées de mole savoureux, garnies de fromage maison et d'une touche de queso fresco.	**$14.00**
Grilled chicken Rabanitos Style Garlic honey marinade, mixed vegetables, grilled onions.	**$15.00**

Lunch & Dinner Tortas

ITEM	PRICE
Carnitas Tortas Juicy pork carnitas, salsa Mexicana fresh tomato, white onion, serrano chile, cilantro, lime, black beans.	**$9.50**
Pibil Tortas Porc mariné à l'achiote et cuit lentement à la mode du Yucatán, accompagné de haricots noirs, de piments habanero et d'o...	**$9.00**
Ahogada Tortas Golden pork carnitas, black beans, tomato arbol chile broth, pickled onions.	**$9.50**
Cuban Tortas Grilled pork loin, carnitas, black beans, avocado, spicy chipotle cream, cheese.	**$9.00**
Choriqueso Tortas Chorizo de porc maison, poblanos rôtis, mélange de fromages de la maison, haricots noirs et salsa de tomatillos.	**$8.50**
Barbacoa Tortas Red chile braised beef short rib, guajillo chile sauce, nopalitos salad & fresh cheese.	**$9.00**
Carne Asada Tortas Steak grillé accompagné de haricots noirs, chou napa croquant, crème d'avocat onctueuse, oignons rouges marinés et froma...	**$10.00**
Milanesa Tortas Crispy chicken, melted cheese, chiles en vinaigre, red pickled onions, cabbage, avocado salsa & beans.	**$9.00**

Lunch & Dinner Caldos

ITEM	PRICE

Mariscos Caldos **$12.00**
Red chile broth, potatoes, shrimp, fish, mussels.

Carnitas Caldos **$10.50**
Faux

Caldo De Pollo Caldos **$10.00**
Carrots, potatoes, roasted chicken, fresh chile.

Pozole Caldos **$11.00**
Un bouillon traditionnel avec du poulet tendre et du maïs pozole, agrémenté de garnitures croustillantes. De subtils mor...

Caldo De Res Caldos **$11.00**
Braised beef short rib, serrano chile broth, roasted vegetables, cilantro, arugula, lime.

Lunch & Dinner Tamal Grande

ITEM	PRICE
Green Chicken Tamal Un tamal de poulet enveloppé dans une sauce veloutée aux tomatillos rôtis et poblano, garni de crème de coriandre et de...	**$8.50**
Mole Estilo Guerrero Tamal Golden pork carnitas, arugula & rabanitos.	**$8.50**

Lunch & Dinner Just for Kids

ITEM	PRICE
Cheese Quesadilla	**$2.75**
Kids Steak Taco Plain steak on homemade tortilla.	**$2.75**
Kids Crispy Chicken	**$7.00**

Lunch & Dinner Drinks

ITEM	PRICE
Agua Del Dia (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	**$2.50**
Jamaica (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	**$2.50**
Limonada (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	**$2.50**
Horchata (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	**$2.50**
Mexican Soda (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	**$2.50**
Can Soda (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	**$1.00**
Coffee faulse	**$1.50**
Cafe De Olla (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	**$2.50**
Mexican Hot Choolate Please contact to merchant for today's flavor.	**$3.50**

ITEM	PRICE
Champurrado (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	**$3.75**

Lunch & Dinner Vegetariano

ITEM	PRICE
Fried Plantains (Lunch & Dinner Vegetariano) Creamy chipotle salsa, roasted ancho chile, candied pecans, queso anejo.	**$7.00**
Papas Ala Plaza (Lunch & Dinner Vegetariano) Pommes de terre dorées nappées d'une sauce aux trois piments, agrémentées de queso añejo, une touche de crème sure et de...	**$7.00**
Roasted Veg Taco Servi sur une tortilla chaude, ce taco met en valeur des légumes rôtis parfumés accompagnés de coriandre et d'oignon fra...	**$2.75**
Roasted Veg Sope Black beans, queso fresco, sour cream.	**$3.95**
Roasted Veg Huarache Corn masa sandal topped with black beans, queso fesco, sour cream, roasted veg.	**$7.50**
Cheese Quesadilla (Lunch & Dinner Vegetariano) House cheese mix melted between fresh tortillas.	**$3.50**
Vegetarian Pozole Serrano tomatillo broth, Mexican pumpkin seeds, avocado, crunchy fresh garnishes.	**$11.00**
Vegetarian Torta Légumes rôtis, fromage fondant, salsa tomatillo-avocat, oignons marinés.	**$9.50**
Chef All Vegetable Experience Un arc-en-ciel de légumes: carottes, courgettes, pommes de terre et champignons, accompagnés de haricots noirs et queso...	**$13.50**
Green Vegetables Enchiladas Enchiladas garnies de légumes verts, nappées de salsa de poblano crémeuse. Accompagnées de maïs infusé au citron vert et...	**$13.50**
Vegetarian Queso Fundido Poblano rajas, melted cheese.	**$9.50**

Lunch & Dinner Desserts

ITEM	PRICE
Tres Leches Un gâteau mexicain moelleux, doucement imbibé de trois laits, orné de crème fouettée et de fruits frais.	**$5.50**
Mexican Cinnamon Bread Pudding Chaud en sortie de four, accompagné d'une boule de glace à la fraise.	**$5.50**
Pineapple Upside Down Cake Warm Pineapple cake with vanilla ice cream and caramel.	**$5.50**
Napolitano Choco Flan Creamy cajeta custard and chocolatey devils food cake.	**$5.50**
Cafe De Olla (Lunch & Dinner Desserts) Spiced and sweetened coffee.	**$2.50**
Hot Chocolate (Lunch & Dinner Desserts) Mexican chocolate, milk.	**$3.50**
Champurrado (Lunch & Dinner Desserts) Impossible de générer une description.	**$3.75**