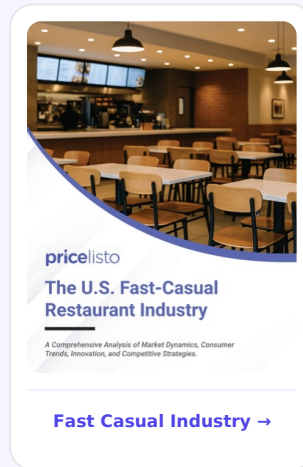




5 Rabanitos

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 crouillante, 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 false	\$2.50
Agua Del Dia false	\$2.50
Champurrado false	\$3.75
Hot Chocolate false	\$3.50
Cafe De Olla	\$2.50

ITEM	PRICE
Hot Tea false	\$1.50
Can Soda false	\$1.00
Mexican Soda false	\$2.50

Lunch & Dinner Taqueria

ITEM	PRICE
Taco	\$2.75
Sope false	\$3.95
Huarache false	\$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 tomates, 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 Milanese 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 tomates.	\$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
Milanese Tortas Crispy chicken, melted cheese, chiles en vinaigre, red pickled onions, cabbage, avocado salsa & beans.	\$9.00

Lunch & Dinner Caldos

ITEM	PRICE
Mariscos Caldos Red chile broth, potatoes, shrimp, fish, mussels.	\$12.00

ITEM	PRICE
Carnitas Caldos Faux	\$10.50
Caldo De Pollo Caldos Carrots, potatoes, roasted chicken, fresh chile.	\$10.00
Pozole Caldos Un bouillon traditionnel avec du poulet tendre et du maïs pozole, agrémenté de garnitures croustillantes. De subtils mor...	\$11.00
Caldo De Res Caldos Braised beef short rib, serrano chile broth, roasted vegetables, cilantro, arugula, lime.	\$11.00

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) false	\$2.50
Mexican Soda (Lunch & Dinner Drinks) Please contact to merchant for today's flavor.	\$2.50
Can Soda (Lunch & Dinner Drinks) false	\$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
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