★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

5 Rabanitos Restaurante and Taqueria

Menu Prices — October 26, 2026

5 Rabanitos Restaurante and Taqueria menu with prices in United States, updated March 2020: 96 items across 13 categories, prices from $2.50 to $18.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

5 Rabanitos Restaurante and Taqueria Menu with Prices (United States)

5 Rabanitos Restaurante and Taqueria menu with prices in United States, updated March 2020: 96 items across 13 categories, prices from $2.50 to $18.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/5-rabanitos-restaurante-and-taqueria

Menu categories: Picked For You · Taqueria · Starters and Ceviches · Main Courses · Tortas · Chopped Salads · Caldos · Tamal Grande · Kids Mains · Beverages · Vegetariano · Postres · Mains

Picked For You

ITEM	PRICE
Taco Dinner Trois tacos servis avec notre guacamole maison, accompagnés de riz et de haricots.	**$14.00**
Fried Plantains Une touche épicée de chipotle crémeux se marie avec des pacanes caramélisées et du queso añejo sur nos plantains frits c...	**$9.00**
Ahogada Golden pork carnitas, black beans, tomato - arbol chile broth, and pickled onions.	**$10.50**
Roasted Veg Taco Faux	**$2.75**
Shrimp Pozole Rojo Bouillon de crevettes au piment Morita, garni de crevettes juteuses, avocat en dés, une touche de citron vert, accompagn...	**$14.50**

Taqueria

ITEM	PRICE
Taco	**$2.75**
Sope	**$4.25**
Huarache	**$8.50**
Taco Dinner (Taqueria) Trois tacos accompagnés de guacamole fait maison, riz et haricots.	**$14.00**

Starters and Ceviches

ITEM	PRICE
Pulpo and calamari a la Plancha Roasted tomatoes, epazote, knob onions, crispy tomato chips, and garlic vinaigrette.	**$12.00**
Ceviche Rojo Un mélange vibrant de fruits de mer frais accompagné d'une salsa de tomates Tamazula bien relevée. On y ajoute du jicama...	**$11.25**
Crispy Chicken Taquitos black beans, queso cinch, and guacamole.	**$9.00**
Housemade Guacamole Guacamole fait maison, accompagné de croustilles et salsa.	**$8.50**
Chips and Salsa Salsas tomatillo et trois piments, accompagnées de chips fraîchement préparées.	**$3.50**
Papas Ala Plaza Pommes de terre dorées nappées d'une salsa épicée aux trois piments, accompagnées de queso anejo, de crème sure et d'oig...	**$9.00**
Fried Plantains (Starters and Ceviches) creamy chipotle, candied pecan, and queso anejo.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Stuffed Jalapenos De savoureuses jalapenos farcies de votre choix, accompagnées de haricots noirs, salsa et une touche crémeuse de queso f...	**$9.00**
Queso Fundido Un mélange de fromage fondu accompagné de chorizo croustillant et de bandes de poblano, servi avec des tortillas.	**$11.00**
Puerco En Roasted Tomatillo Salsa Slow-cooked pork in 2 salsas (black bean salsa and spicy green salsa), and caramelized onions.	**$11.00**

Main Courses

ITEM	PRICE
Pescado a la Veracruzana Poisson du jour accompagné de riz mexicain, rehaussé d'une sauce Veracruzana avec tomates, olives, câpres et oignons car...	**$17.50**
Puerco Al Rancho Slow roasted pork with mole estilo Guerrero, Mexican rice, and green beans.	**$16.75**
Grilled Chicken Rabanitos Style Poulet grillé subtilement mariné dans une sauce à l'ail et au miel, accompagné d'un mélange de légumes croquants et d'oi...	**$17.50**
Roasted Pork Tenderloin Faux-filet de porc rôti accompagné d'un mole amarillo d'Oaxaca, purée de patates douces, rondelles de banane plantain et...	**$17.00**
Carne En Su Jugo Steak swimming in tomatillo serrano cilantro broth, pinto beans, bacon, and avocado.	**$18.00**
Goat Adobo Barbacoa Avocat, salsa cruda de tomatillo et coriandre, accompagné de riz mexicain.	**$18.00**
Short Rib Barbacoa Morceaux de côtes braisés dans une sauce au guajillo et à l'ail, accompagnés de purée de pommes de terre à l'ail, d'une...	**$18.00**
Crispy Chicken Milanesa Faux filet de poulet croustillant accompagné de purée de pommes de terre parfumée à l'ail, relevé par l'oignon rouge mar...	**$16.50**
Carne Asada Fines lamelles de bœuf grillé doucement déposées sur un lit onctueux de haricots noirs, accompagnées de tranches de pobl...	**$18.00**
Camarones Mojo de Ajo Olive oil, guajillo chile mojo de Ajo, creamy mashed potato, and green beans.	**$17.50**
Enchiladas de Mole Fines tortillas de maíz rellenas de pollo desmenuzado, bañadas en una rica salsa de mole y coronadas con queso fresco.	**$16.50**
Pollo en Mole Verde Chicken breast, pipian mole verde, tamal de frijol, Mexican rice, and crunchy chayote.	**$16.50**

Tortas

ITEM	PRICE
Torta al Mercado Assortiment savoureux de carne asada, porc al pastor et poulet, le tout garni de fromage fondant. Accompagné d'une salad...	**$10.50**
Carnitas Porc carnitas tendre accompagné d'une salsa Mexicana colorée mêlant tomate fraîche, oignon blanc, piment serrano, corian...	**$10.00**
Pibil Porc mariné à l'achiote cuit lentement à la manière du Yucatan, accompagné de haricots noirs, de piment habanero et d'oi...	**$10.00**
Ahogada (Tortas) Carnitas de porc tendres et dorées, servies avec des haricots noirs et une sauce tomate relevée au piment arbol, accompa...	**$10.50**
Cuban Grilled pork loin, carnitas, black beans, avocado, spicy chipotle cream, and cheese.	**$10.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Fausse	**$11.50**
Carne Asada (Tortas) **Tortas de Carne Asada** Steak grillé se mêle à des haricots noirs crémeux et à un chou napa croquant, enveloppé dans...	**$10.50**
Milanesa Poulet croustillant accompagné de fromage fondu, piments marinés, oignons rouges en saumure, chou croquant, salsa d'avoc...	**$10.25**

Chopped Salads

ITEM	PRICE
Seasonal Salad Un méli-mélo de verdures, betteraves rôties, carottes, chou-fleur, noix de pécan grillées, agrémenté d'une vinaigrette p...	**$10.00**
Two Choices Chicken Salad Un choix entre du poulet grillé à la sauce chipotle ou croustillant, sur un lit de laitue mixte, accompagné d'une vinaig...	**$10.25**

Caldos

ITEM	PRICE
Carnitas Caldo Golden pork carnitas, roasted chayote, avocado, knob onion, cauliflower, and epazote - serrano broth.	**$11.50**
Caldo de Res Tendre côtes courtes de bœuf mijotées dans un bouillon pimenté au serrano, accompagnées de légumes grillés, parsemées de...	**$12.00**
Mariscos Red chile broth, potatoes, shrimp, fish, and mussels.	**$13.50**
Pozole En Pipian Mole Verde Choisissez entre un pozole de porc ou de poulet, agrémenté de garnitures croustillantes classiques, de chicharron croqua...	**$13.00**
Shrimp Pozole Rojo (Caldos) Camarones marinados en un caldo de camarón con chile Morita, acompañados de aguacate fresco, una rodaja de lima y una to...	**$14.50**
Red Caldo de Pollo Roasted chayote, rice, and guajillo chile broth.	**$11.00**

Tamal Grande

ITEM	PRICE
Green Chicken Tamal Un tamal de pollo baigné dans une sauce salsa verte, composée de tomatillos grillés et poblano. Rehaussé par une touche...	**$9.75**
Golden Pork Tamal Morita - guajillo chile, black bean sauce, pickled nopalitos, queso fresco, and crema.	**$10.00**

Kids Mains

ITEM	PRICE
Cheese Quesadilla	**$2.75**
Kid's Steak Taco Faites maison, une tortilla abrite un steak grillé et simple, parfait pour les jeunes gourmets.	**$2.75**
Kid's Crispy Chicken	**$7.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Agua del Dia	**$2.75**
Jamaica	**$2.50**
Limonada	**$2.50**
Horchata	**$2.75**
Mexican Hot Chocolate Chocolat chaud mexicain avec des nuances de cannelle et une touche de piment ancho. Fabriqué à partir de chocolat de hau...	**$3.50**
Champurrado	**$3.75**

Vegetariano

ITEM	PRICE
Fried Plantains (Vegetariano) Tranches de plantain dorées, accompagnées d'une salsa chipotle onctueuse, relevée de chili ancho grillé. Garni de pacane...	**$9.00**
Papas a la Plaza Golden potatoes, 3 chile salsa, queso anejo, crema, and red pickled onion.	**$9.00**
Roasted Veg Taco (Vegetariano) Un taco de verduras asadas con un toque de cilantro y cebolla, envuelto en una tortilla recién hecha.	**$2.75**
Roasted Veg Sope black beans, queso fresco, and cream.	**$4.25**
Roasted Veg Hurache Un huarache de masa de maíz, coronado con frijoles negros, queso fresco, crema agria y verduras asadas.	**$8.50**
Cheese Quesadilla (Vegetariano) Fromage fondant niché entre des tortillas fraîchement préparées.	**$3.50**
Vegetarian Ponzole Redmorita chile broth, avocado, and crunchy fresh garnishes.	**$12.00**
Vegetarain Torta Légumes grillés avec fromage fondu, agrémentés d'une salsa tomatillo-avocat et d'oignons marinés.	**$10.25**
Enfrijoladas Vegetarians Mixed roasted vegetables, black bean salsa, queso fresco, sour cream, and roasted chayote.	**$16.00**
Green Vegetarian Enchilladas Salsa crémeuse au poblano rehausse les enchiladas végétariennes, accompagnées de maïs à la lime et coriandre et garnies...	**$16.00**
Vegeatarian Queso Fundido Un mélange savoureux de fromage fondu et de rajas de poblano délicatement grillées.	**$11.00**

Postres

ITEM	PRICE
Tres Leches Classic fluffy Mexican cake topped with whipped cream and fresh fruit.	**$6.50**
Mexican Cinnamon Bread Pudding Ce pain perdu mexicain à la cannelle, tout juste sorti du four, s'accompagne parfaitement d'une boule de crème glacée à...	**$6.50**
Pineapple Upside-Down Cake Gâteau renversé à l'ananas, nappé de glace à la vanille, accompagné d'un filet de caramel.	**$6.50**

ITEM	PRICE
Chocolate Tamal Decadent molten chocolate cake, cajeta, and vanilla ice cream.	**$6.50**
Burrito De Manzana De la pâte filo croustillante enveloppe une garniture d'apples caramélisées au piloncillo, accompagné de noix de coco dé...	**$6.50**
Rompope Rice Pudding Arroz con leche, Mexican eggnog, canela brown sugar streusel sticks, and black raisins.	**$6.00**
Cafe de Olla Un café infusé avec des épices aromatiques et une touche de douceur.	**$2.50**
Hot Chocolate Un mélange onctueux de chocolat mexicain et de lait crémeux chauffé à la perfection.	**$3.50**
Champurrado (Postres) Masa, Mex. chocolate, milk.	**$3.75**

Mains

ITEM	PRICE
Cecina con Huevo Tranches de cecina grillée accompagnées d'œufs brouillés. Serti de fromage tendre, nappé de salsa verde tomatillo crémeu...	**$11.00**
Chilaquiles Rojos Crunchy tortilla, scrambled eggs, homemade chorizo, queso fresco, crema, and beans.	**$11.00**
Golden Pork Carnitas Chilaquiles Tortillas croustillantes accompagnées d'œufs brouillés, de porc juteux et d'une salsa tomatillo-jalapeno, servies avec d...	**$11.00**
Mollette Faux□□□□□□□□□□□□□□□□ Al□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	**$9.50**
Tostada Al Frijol Tostada covered with black beans, eggs over easy, cheese, crema, red, and green salsa.	**$10.00**
Enchiladas Verdes Enchiladas au poulet garnies de fromage fondu et œufs au plat, nappées de queso fresco et crème. Un mélange vibrant de s...	**$11.00**
Ham and Bacon Huevos Œufs brouillés mêlés de jambon et bacon croustillant, accompagnés d'une salsa guajillo relevée. Servis avec du riz et de...	**$10.50**
Cazuela En Su Jugo Vegetariana Légumes grillés, bouillon de haricots au chipotle, œufs miroir, salade de nopalitos marinés, et queso fresco.	**$10.50**
Huevos a la Mexicana Œufs brouillés mixtes avec une salsa de serrano, tomate et coriandre, accompagnés de haricots, fromage, salade fraîche e...	**$10.00**
Torta de Ham Scrambled eggs with ham and potato, black beans, cilantro - avocado crema, rice, and beans.	**$10.00**
Chicken Cazuela Poulet rôti servi avec des œufs brouillés fondants, accompagné d'une onctueuse salsa de poblano.	**$10.50**
Pork Belly con Huevos Faux	**$12.00**
Huevos Rancheros Choice of sunny side up or scrambled eggs, crispy tostada, roasted tomatoes, black beans, queso fresco, and chile Morita...	**$10.00**
Aguas Frescas	**$2.95**
Orange Juice	**$3.50**
Hot Chocolate	**$3.50**
Champurrado	**$3.50**

ITEM	PRICE
Michelada	**$7.00**