



5 Rabanitos Restaurante and Taqueria

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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, accompan...	\$14.50
Taqueria	
ITEM	PRICE
Taco false	\$2.75
Sope	\$4.25
Huarache false	\$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
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
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
Milanesea 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 false	\$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 false	\$7.00

Beverages

ITEM	PRICE
Agua del Dia	\$2.75
Jamaica	\$2.50
Limonada false	\$2.50

ITEM	PRICE
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	
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	
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
Chocolate Tamal false	\$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

ITEM	PRICE
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 FauxAl	\$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 false	\$2.95
Orange Juice	\$3.50
Hot Chocolate false	\$3.50
Champurrado false	\$3.50
Michelada	\$7.00