

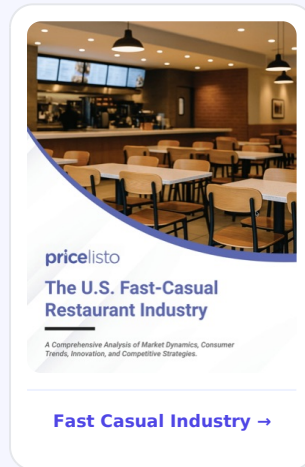
pricelisto

EL FIVE

El Five

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked for you

ITEM	PRICE
Goat Cheese Croquettas Crispy Jamon, Frisee, Marconas, Mastic Chili Honey	\$15.00
Spreads Of The Med GV/V Hummus de beurre d'arachide et carottes grillées, muhammara, légumes frais et pita maison.	\$19.00
Seafood Paella GF Shrimp, Crab, Mussels, Clams, Rockfish, Bomba Rice, Sofrito, Aioli, Saffron	\$41.00
Chickpea Pancakes Faux filet d'agneau braisé au yaourt, rehaussé d'oignons marinés, citron confit et graines de grenade, servi avec de la...	\$20.00
Harissa Honey Eggplant Fries Crispy Garlic, Honey Glaze, Dill, Mint, Lemon Yogurt.	\$15.00

Mezze

ITEM	PRICE
Spreads Of The Med GV/V (Mezze) Peanut & Charred Carrot Hummus, , Muhammara, Crudite, House Made Pita	\$19.00
Lebanese Garlic Dip GF/V Olives, Almonds, Pomegranate, House-Made pita	\$15.00
Jamon Serrano and Cameros Cheese Quince Jam, Marcona Almonds, Honeycomb, Pan Con Tomate	\$19.00

Tapas

ITEM	PRICE
Goat Cheese Croquettas (Tapas) Faites plaisir à vos papilles avec ces croquettes de chèvre croustillantes, accompagnées de jambon croquant, frisée fraï...	\$15.00
Patatas Bravas GF/V Une assiette de pommes de terre croustillantes accompagnées de chorizo piquant, généreusement nappées de salsa brava. Un...	\$13.00
Moroccan Lamb Sausage GF Faussementelle grillée au cumin, saucisse d'agneau marocaine qui danse avec des saveurs de hummus crémeux et de feta sal...	\$20.00
Harissa Honey Eggplant Fries (Tapas) Crispy Garlic, Honey Glaze, Dill, Mint, Lemon Yogurt.	\$15.00
Mushroom Bourekas Des savoureuses bourekas aux champignons accompagnées de feta piquante, de chilis, et de labneh onctueux au miel. Roulée...	\$14.00
Chickpea Pancakes (Tapas) Yogurt braised lamb shank, pickled onion, preserved lemon, pomegranate, green zhoug	\$20.00
Mediterranean Sea Bass Nduja Crusted(Contains Pork, Olive Oil Otatoes, Capers, Olives, Crispy Lemon, Red Onion Jam *GF	\$23.00
Smoked Burrata De Puglia Basil-Mint Yogurt, Berries, Beets, Greens, Aleppo Chili, Coriander Pepitas, 12-Year Balsamic *GF	\$21.00
Grilled Kauai Prawns Fines crevettes de Kauai grillées, accompagnées de pommes de terre croustillantes et de poireaux dorés. Relevé de piment...	\$20.00
Iberico Pork Loin Pine Nuts, Grapes, Paprika Potatoes, Fennel Salad, Pedro Ximenez Pork Jus, Salsa Verde	\$22.00
Fattoush Salad Fried Pita, Tomato, Cucumber, Melon, Pickled Peppers, Crispy Onion, Herbed Ricotta, Sumac Vin. * GF With No Pita * Vega...	\$15.00

ITEM	PRICE
Rabbit Confit Crujientes Pâte croustillante enveloppant un confit de lapin, agrémentée de fromage de chèvre fumé et de fruits à noyau marinés. Ac...	\$17.00
Tabbouleh Roasted Garlic Labneh, Za'atar Tomatoes, Caper Berries, Mint, Pickled Cucumber, Herb Oil *Vegan with No Labneh	\$13.00
Paella	
Seafood Paella GF (Paella) Crevettes, crabe, moules, palourdes, rascasse, riz Bomba, sofrito, aioli, safran.	\$41.00
Coliflor Paella Faux filet de chou-fleur accompagné de légumes d'hiver rôtis, fromage Tetilla crémeux, amandes épicées, grenade juteuse...	\$31.00
Carne Paella GF Tranches délicates de salumi basque, combinées avec du lomo et des merguez d'agneau épicées, se côtoient dans cette pael...	\$39.00
Mushroom Paella Herbed Stracciatella, Poached Egg, Winter Vegetables, Bomba Rice, Smoked Paprika Aioli, Oloroso Sherry Gastrique *GF/V	\$38.00
Desserts	
Chocolate Baklava Almonds, Pistachio, Honey Cardamom Yogurt	\$11.00
Dragees GF/V Faux	\$6.00
Basque Cheesecake Marcona Almonds, Macerated Grapes, Cider Reduction	\$12.00
Beverages	
Nah-Groni Seedlip Non-Alcoholic Distilled Spirit, Aperitivo, Verjus Blanc, Orange Zest	\$15.00
Sangri-Nah Découvrez ce cocktail sans alcool, une boisson rafraîchissante où se mêlent les saveurs vibrantes de la mûre, de la gren...	\$14.00
Pi-Nah-Pple Collins Un mélange rafraîchissant de sekanjabin, ananas juteux et citron vert acidulé, rehaussé par une touche de menthe fraîche...	\$14.00
Retail	
The "Edible Beat" Zine Vol. 1 false	\$13.95