Lançamento
news
CINCO OSTRAS / 89
Deliciosas 5 ostras gratinadas com molho bechamel e queijo parmesão servidas on fire in the table..

Lançamento
news
CARRE FRANCES / 115
carré de cordeiro precoce, acompanhado da
nossa massa talharin artesanal servido ao molho
pesto e amêndoas laminadas

Lançamento news

TRUMPHAWK CINCO / 250 (COMPARTILHAR)

Suculento corte americano TOMAHAWK (800g) servido com risoto de limão siciliano, batata hasselback, farofa de maracuja, geleia de abacaxi com bacon, salsa criolla

Lançamento
news
CORLEONE / 195 (COMPARTILHAR)
Suculento T-BONE grelhado na Broiler, servido sob cama de Tagliarini da casa, e tomates assados, finaliizado com manteiga flamejante aromatizada de 5 ervas.

Lançamento
news
TOURNEDOR MUSK / 125
Suculento tournedor de mignon angus (250g pesado cru), salteado na manteiga com ervas, acompanhado com pure de wasabi com gorgonzola - uma verdadeira experiencia

Lançamento news

PULPO EN LLAMAS / 215

Pasta da casa servida e aromatizada com camarões sete barbas, manjericão fresco, tomate confitado, finalizado com o pulpo en llamas.

Lançamento
news
BURGER CINCO / 75
Servido no pão australiano ou tradicional com gergelim, Hamburger de costela 180g, pasta da casa defumada, cebola roxa julienne, alface americana, picles, acompanhado de batata chips artesanal

CRÈME BRÛLÉE CINCO / 45

Crème brûlée é uma sobremesa feita com creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado por maçarico

Polvo Cinco Estrelas / 205

tentáculos de polvo grelhados no azeite com especiarias, acompanhado de legumes tostados, servidos em cama de mousseline de cabotiá com perfume de gengibre , finalizado com camarão grelhado.

LINGUIÇA DE COSTELA / 75

ACOMPANHADA DE PAO ARTESANAL CINCO E VINAGRETE

RISOTOS

Funghi c/ bife ancho grelhado / 95

Abobora Japonesa com gengibre / 93

Maracuja c/ Salmão Grelhado / 98

Entradas
Starters

BURRATA CINCO / 95
servida com pasta de damasco , confit de tomate cereja, laminas de figo e folhas de rúcula fresca finalizada em azeite de ervas acompanhada do pão da casa.

CARPACCIO /78
clássico molho de alcaparras com limão , mostarda e azeite, laminas cruas de mignon servidos com folhas de rúcula e pão da casa.

CEVICHE DE SALMÃO/ 75

CEVICHE DE TILÁPIA/ 55

TARTAR DE SALMÃO / 74
salmão preparado em ponta de faca envolvido com azeite acebolado sobre leito de manga palmer finalizado com especiarias e perfume de limão siciliano , acomp pão da casa.

STEAK TARTAR / 75
file mignon cru picado em ponta de faca, temperado com molho inglês , djon,picles,alcaparras e cebola brunoise acompanha pao artesanal de cabotia

CAMARÃO CROCANTE / 135
camarão rosa empanado em farinha panko crocante e raspas de limão siciliano acompanhado de molho da casa (creme de salsa defumada)

BATATA FRITA / 35

CINCO OSTRAS / 89
Deliciosas 5 ostras gratinadas com molho bechamel e queijo parmesão servidas on fire in the table..

Saladas
Salads

CAESAR SALAD / 55
pão Italiano tostado com manteiga de ervas, tiras de supreme de frango salteados com caramelo ,alface americana, cebola roxa e molho ceasar ao perfume de tangerina

CINCO SALAD / 55
Alfaces, rucula, rodela de palmito, pera, laminas de figo, tiras de manga ao perfume de molho de tangerina e gergelim negro.

Carnes
Meat

CINCO TIRAS / 165(SERVE ATÉ 2 PAX)
Nobre corte de costela do dianteiro bovino angus em formato de tiras, apresentado sob farofa de maracujá, polenta na chapa, acompanhado abacaxi caramelizado e batata frita

RIB ON FIRE / 215(SERVE ATÉ 2 PAX)
tradicional corte americano grelhado à perfeição, com legumes grelhados na char broiler, servido com chimichuri, sal de parrilla, farofa de maracuja e finalizado na manteiga flamejante de sálvia.

COSTELINHA BARBECUE CINCO / 155 (SERVE ATÉ 2 PAX)
Tradicional Costelinha suina, temperada com o nosso exclusivo dry rub com receita guardada a cinco chaves. Finalizada com o molho barbecue artesanal, acompanhado de french fries e farofa de maracuja.

NHOQUE BLUE CHEESE + ENTRECOT GRELHADO / 98
Nhoque salteado na manteiga, com molho de queijo blue cheese, servido com entrecot grelhado.

PICANHA CINCO /115
Stake de picanha ao molho de gengibre, servida sobre leito de farofa crocante de maracujá ,mix de folhas frescas acompanhada de polenta brustolada.

PICANHA C/ LEGUMES / 115
picanhas seladas na grelha ao molho de gorgonzola , acompanhada de mix de legumes salteados em azeite de ervas.

RISOTO FUNGHI C/ ENTRECOT GRILL / 95
Arroz arboreo na coccao al dent, muito funghi, parmesao, servido com entrecot grelhado na broiler

PARMEGIANNA CINCO /115
Scalope de carne empanado , musseline de batada , molho pomodoro , funduta de queijo maçaricado com queijo mussarela acompanhado de batata frita

NEW
NEW
NEW
NEW

CARBONARA / 93
Acompanhada entrecot grelhado.

MANTEQUILLA DE AJO + ENTRECOT GRELHADO / 79
talharim da casa, servido com alho frito na manteiga e servido com entrecot grelhado.

Peixes & Frutos do mar
Fishes & Sea Food

PULPO EN LLAMAS / 215
Pasta da casa servida e aromatizada com camarões sete barbas, manjericão fresco, tomate confitado, finalizado com o pulpo en llamas.

POLVO CINCO ESTRELAS / 205
tentáculos de polvo grelhados no azeite com especiarias, acompanhado de legumes tostados, servidos em cama de mousseline de cabotiá com perfume de gengibre , finalizado com camarão grelhado.

SALMONE CUORE DI PALMA / 95
Posta de Salmão grelhada com ervas de provença, salteado de pupunha com manteiga de açafrão, brocolis al dente salteado na manteiga servido com molho "al mare"..

GAMBERETTI CREMOSO / 105
Arroz de manjericão com camarão gamberry ao crema de blue cheese com figo, rúcula fresca

FITNESS / 75
Spaghetti de legumes (batata doce, abóbora italiana e cenoura) + filé de tilápia grelhada + saladinha petit

Drinks Cocktails

Autorais Authorial

TO THE MOON /45

C.I.N.C.O / 38,
Chá de hibisco / suco de abacaxi / gengibre / limão / gin / espuma de gengibre

MALDIVES / 32
Curaçau blue / rum / hortelã / leite de coco frozen

MARACUGIN / 32
Maracuja / Gin / Schweppes citrus / hortelã / manjericão

TANCAGINELA / 32
Gin / abacaxi / tangerina / canela / energético de maça verde

GREEN ISLAND /33
Kiwi / uva verde / hortelã / gin / energetico de tangerina

"CE"BEIJA / 35
Gin / frutas vermelhas / chá de hibisco / pimenta dedo de moça / energetico de cereja

MANGO LOKO / 35
Manga / Limão Siciliano / Vodka / Manjericão / energetico mango loko

CÍÍÍÍÍÍTRICO / 35
Tangerina / Limão siciliano / Vodka / Schwepps Citrus / hortelã

HABIBI / 38
Espumante Rosé Demi Sec / Frutas vermelhas / Gin / Licor 43

C.I.N.C.O FREE / 28
S/ ALCOOL
Chá de hibisco / suco de abacaxi / gengibre / limão / espuma de gengibre

MOSCOW MULE FREE / 28
S/ ALCOOL

Classicos Classics

GIN TONICA	R$32
APEROL	R$32
NEGRONI	R$35
PINA COLADA	R$28
MOSCOW MULLE	R$35
MOJITO	R$30
MARGARITA	R$30

Drinks Cocktails

43 lover's

43 DELUXE / 50,
WHISKY BUCHANNAS + LICOR 43 + SUCO LIMÃO

43 ROSSO / 35,
CAMPARI + LICOR 43 + SUCO DE LARANJA

43 BLANCO / 35,
LICOR 43 + LEITE INTEGRAL + CANELA

LICOR 43 / 25,

43 FRESH/ 35,
LICOR 43 + SUCO LIMÃO + ÁGUA COM GAS E GELO

DOSES

CAMPARI	R$20
TEQUILA	R$15
OLD PAR	R$28
JHONNY RED	R$20
JHONNY BLACK	R$27
JHONNY GOLD	R$40
BUCHANAN'S	R$33
JAGERMEISTER	R$20

Sobremesas
Desserts

BANOFFE DESCONSTRUIDA / 38

Banoffee é uma torta de origem inglesa, recheada com banana, doce de leite e chantilly. A massa crocante da Torta Banoffee combina perfeitamente com o recheio cremoso, sendo uma ótima opção de sobremesa

PETIT GATEAU / 49

Tradicional sobremesa francesa, recheada com muito chocolate belga, servida com sorvete de creme sob cama de paçoca.

CHOCOESFERA / 55

Esfera de chocolate recheada com sorvete de doce de leite, farofa de amendoim, lâminas de morangos frescos servida com ganache de cacau quente

LANCELOTTI / 40

Tradicional Sobremesa a base de creme de mamão papaya, sorvete de creme, licor de cassis, finalizado com canela defumada e uma surpresinha Cinco.

BROWNIE COM SORVETE / 35

Nosso famoso Brownie de chocolate do Treze Cozinha, servido com uma bola de sorvete de creme e cobertura de chocolate.

CRÈME BRÛLÉE CINCO / 45

Crème brûlée é uma sobremesa feita com creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado por maçarico

VINHOS

CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO

BLENDS

RUTINI CAB/MALBEC	R$255
MILAMORE	R$235
DV CATENA CAB/MALBEC	R$180
MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS	R$245

MALBEC

Harmoniza com: Corleone, Rib on Fire, cinco tiras, nhoque blue cheese

ANGELICA ZAPATA MALBEC	R$320
DV CATENA MALBEC	R$240
LUIGI BOSCA MALBEC	R$165
ALAMOS MALBEC	R$ 130
MALBEC ARGENTINO	R$885
CORDERO CON PIEL DE LOBO	R$120
LA LINDA MALBEC	R$130

BRANCO/ROSE/CHARDONNAY

Harmoniza com: Pulpo en llamas, polvo cinco estrelas, salmone, ceviches, tartar, ostras.

ALMA NEGRA BLANC DE BLANC	R$ 355
LUIGI BOSCA CHARDONNAY	R$220
CORDERO CON PIEL DE LOBO	R$120
NICASIA BLEND DE BLANC	R$135
LA LINDA ROSE	R$130
ALAMOS CHARDONNAY	R$130

PINOT NOIR

Harmoniza com: Salmone cuore di palma, gamberetti cremoso, cinco ostras, costelinha barbecue

DV CATENA PINOT NOIR	R$270
PEQUENAS PRODUCIONES	R$360

A HISTÓRIA POR TRÁS DO ROTULO DO VINHO MALBEC ARGENTINO

Criado por Adrianna Catena, o rótulo homenageia a casta Malbec: suas raízes na França e posterior ascensão na Argentina.
Um vinho que representa o papel das mulheres como protagonistas. Criado em 2015, o rótulo faz referência a quatro mulheres por meio da história de resiliência da uva Malbec. A obra de arte foi feita por Rick Shaefer e o design por Stranger & Stranger. O rótulo retrata quatro figuras femininas que incorporam diferentes marcos na história da casta.
A primeira mulher, que simboliza o nascimento da Malbec, é Eleanor da Aquitânia, Rainha da Inglaterra e antiga Rainha da França, que não escondia sua predileção por vinhos elaborados com esta uva. A segunda mulher é a imigrante Ana Mosceta, que migrou do Marche, na Itália, para a Argentina ainda criança e se casou com Nicola Catena, simbolizando o movimento dos colonos da Europa para o Novo Mundo, sendo que as flechas simbolizam o sofrimento dos imigrantes recém-chegados. Em 1902 eles plantaram juntos os primeiros vinhedos de Malbec. A terceira mulher representa a filoxera, praga que dizimou videiras européias no final do século XIX. A última mulher, representando o presente, é Adrianna Catena, que dá nome ao vinhedo mais famoso de Catena, plantado por Nicolás Catena Zapata em Gualtallary com o objetivo de encontrar o local mais apropriado para cultivar videiras em Mendoza.

ESPUMANTES

Freixenet - 160

Chandon 250,00

Rose / Extra Brut

Luiz Argenta Buble 250,00

Demi Sec

CHANDON APÉRITIF - 195

Bebidas
Drinks

CAIPIRAS

CARIBEÑA	R$29
RED VELVET	R$29
SILVESTRE	R$29
CAIPIRINHA	R$29
CAIPIROSKA	R$32
CAIPISOLUT	R$36

SODA ITALIANA

MAÇA VERDE	R$27
MORANGO	R$27

CHOPP CINCO/ R$15
400ML

CERVEJAS (LONG NECK)

BLUE MOON	R$21
PATAGONIA AMBER LARGER	R$21
STELLA ARTOIS	R$15
SOL 0 ALCOOL 0 GLUTEN	R$15
STELLA ARTOIS SEM GLUTEN	R$18
CORONA	R$18

SUCOS E REFRIG.

REFRIGERANTES COCA . COCA ZERO . TONICA . SPRITE . FANTA GUARANA . FANTA LARANJA	R$10
SUCO NATURAL MARACUJA	R$15
SUCO ABACAXI C/ HORTELÃ	R$15
SUCOS FRUTAS VERMELHAS	R$18
ÁGUA C/ OU S/ GÁS	R$ 9