

FIVE

wine & dine

SNACK

Pan, mantequilla ahumada 4.5€

Gilda matrimonio 4€

Encurtidos y fermentos 6€

Pimientos de padrón y piparras
fritas, alioli cítrico 9€

Sardinas con tostada 8€

QUESOS Y CURADOS

House paté 11€

Saucisson Montagne Vasco 8€

Coppa Vasca 8€

Ventrèche a la brasa, house chucrut,
mostaza 12€

´Xiros´ Camembert Gallego al horno,
miel, tostas, pepino-lacto 15€

Tabla de quesos 18€

PLATILLOS

César 11€

Escalivada, hojaldre, crème fraîche
13€

Escabeche de cordoniz, sanguina,
pimienta fermentada 17€

Lengua de vaca, Gribiche verde,
guisantes 18€

POSTRE

Crème Brûlée, sablé 7€

Financier, pera poché, crème fraîche
8€

FIVE

wine & dine

VINO

Por copa 5€/ 7€

especial / 9€

Por botella

30€-90€

HOUSE CÓCTELES

Blood orange Margarita 13€

Oolong Sake 11€

Tinto de verano 7€

CERVEZA MADRILEÑA

OSO gold lager 4.5€

OSO Fresh NEIPA 6€

CERVEZA VASCA

Basqueland Tercio 4€

BEBIDAS SIN ALCOHOL

fritz-kola €4

House limonada €4

FIVE

wine & dine

SNACKS

Sourdough, smoked butter 4.5€

Gilda 4€

Pickles & ferments 6€

Fried padron peppers & piparras,
citric alioli 9€

Sardine on toast 8€

CHEESES & CURED MEATS

House paté 11€

Saucisson Montagne Basque 8€

Coppa Basque 8€

Ventreche bbq, house chucrut,
mostaza 12€

Baked 'Xiros' Camembert, lacto-
cucumber, rye crackers 15€

Cheeses 18€

SMALL PLATES

Bitter leaf Caesar 11€

Escalivada tart, crème fraîche 13€

Quail escabeche, blood orange,
fermented pepper 17€

Ox tongue, Gribiche, spring peas,
herbs 18€

DESSERT

Crème Brûlée, blood orange, sablé
7€

Financier, poached pear, crème
fraîche 8€

FIVE

wine & dine

WINE

By glass 5.5€/ 7€

special / 9€

By Bottle

30€-90€

HOUSE COCKTAILS

Blood orange Margarita 13€

Oolong Sake 11€

Tinto de verano 7€

BEER MADRILEÑA

OSO gold lager 4.5€

OSO Fresh NEIPA 6€

BEER VASCA

Basqueland Tercio 4€

SOFT DRINKS

fritz-kola 4€

House limonada 4€