



El alma de Cinco Jotas se desarrolla en torno a la naturaleza y riqueza de las Dehesas del suroeste Peninsular, idílico paraje que se convirtió hace siglos en hogar y emblema de nuestras creaciones.

Por este motivo nos sentimos orgullosos de que nuestros restaurantes sean un lugar de culto a nuestra tradición que combina esencia, textura y sabor para cautivar los sentidos a través de la fusión entre arte y gastronomía.



## JAMÓN E IBÉRICOS CINCO JOTAS

**JAMÓN 24,5 / 18** 1/2 Ración

**PALETA 20 / 14,5** 1/2 Ración

**CAÑA DE LOMO 22 / 15,5** 1/2 Ración

**CAÑA DE LOMO NATURAL 22 / 15,5** 1/2 Ración

**CAÑA DE PRESA 18 / 12,5** 1/2 Ración

**MORCÓN 12,5 / 7,5** 1/2 Ración

**TABLA MIXTA DE IBÉRICOS 22**

Caña de lomo, caña de presa,  
morcón y salchichón

**ESENCIA DE JABUGO 23**

Jamón, caña de lomo



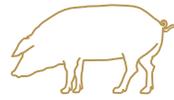
## QUESOS CON D.O.

**OJOS DEL GUADIANA 13 / 8,5** 1/2 Ración

Leche cruda de oveja, La Mancha

**TABLA DE QUESOS 16,5**

con membrillo y frutos secos



## ENTRANTES

### **SALMOREJO 10,6 / 6 1/2 Ración**

con jamón Cinco Jotas y huevo picado

### **CREMA FINA DE MEJILLÓN 10,5**

etiqueta negra al azafrán y vermut blanco

### **ENSALADILLA RUSA 11,7 / 7**

con ventresca de bonito y mayonesa

### **CROQUETAS CASERAS 12,6 / 6,5 1/2 Ración**

de jamón Cinco Jotas

### **ALBÓNDIGAS DE ABANICO 11**

con salsa ibérica y toque de Fino Quinta

### **ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS 10,9**

con ventresca y crujiente de Cinco Jotas

### **ENSALADA DE BROTES FRESCOS 11**

con confit de pato a la mostaza dulce

### **ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO 13**

con escabeche de rape y sus verduras

### **ALCACHOFAS NATURALES 13,5**

rellenas de carrillera ibérica con reducción de Fino Quinta

### **VERDURAS DE TEMPORADA A LA SARTÉN 9,9**

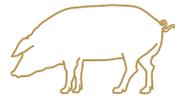
con aceite de oliva virgen

### **HUEVOS FRITOS 14,5**

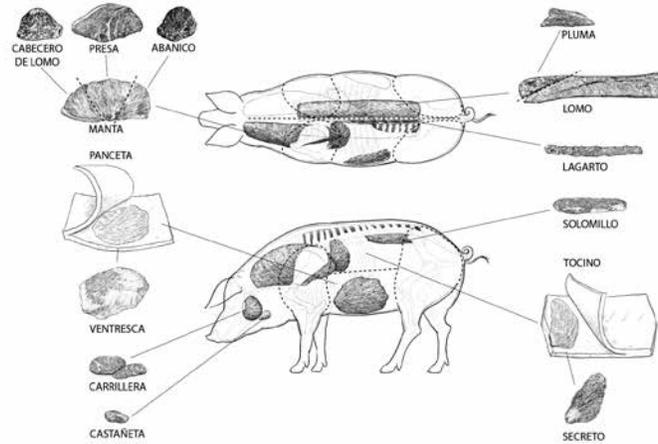
con patatas y jamón Cinco Jotas

### **CALAMARCITOS FRITOS 12,5**

con salsa tártara



## NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS CORTES DE LA DEHESA



### **STEAK TARTAR 15**

de solomillo ibérico con tostas

### **TATAKI DE PRESA 17**

con verdura crujiente y salsa miel & mostaza

### **SECRETO AUTÉNTICO 18,5**

cocinado a baja temperatura  
con pimientos de cristal caramelizados

### **SOLOMILLO IBÉRICO 15,7**

al Pedro Ximénez con patatas  
al aroma de la Dehesa

### **PLUMA IBÉRICA 18,5**

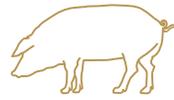
con hummus de frutos secos  
y tomatitos confitados

### **CANELÓN IBÉRICO 14,5**

crujiente de hortalizas, parmesano y jugo de carne

### **CARRILLERA MELOSA GUISADA 15**

con reducción de vino tinto  
y arropo de calabaza



**NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS  
CORTES DE LA DEHESA  
A LA PARRILLA**

**PLUMA 17,5**

**SOLOMILLO 16,5**

**PRESA A COMPARTIR 38**

Acompañado de nuestro trío de guarniciones:  
patatas fritas, zanahorias glaseadas con comino y pimientos de cristal caramelizados



**OTRAS CARNES  
Y PESCADOS**

**SOLOMILLO DE VACA GALLEGA 21,5**

a la parrilla con patatas fritas

**JARRETE DE CORDERO LECHAL 18**

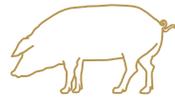
confitado con toque de hierbabuena  
y hummus de tubérculos asados

**LOMO DE MERLUZA AL HORNO 18,5**

con daditos de verduras y salsa de cigalitas

**VIEIRAS A LA PARRILLA 18**

sobre arroz negro y alioli de manzana



## POSTRES

### **TORRIJA CARAMELIZADA 6,5**

con helado de vainilla

### **TARTA FINA DE MANZANA 6,5**

con helado de chocolate negro

### **FONDANT (COULANT) DE CHOCOLATE 6,5**

con helado de mandarina

### **CARPACCIO DE PIÑA 5,5**

con frutas del bosque

### **HELADOS ARTESANOS 5**

Chocolate negro

Vainilla con vainas de Madagascar

Fresa con trocitos

Turrón



## VINOS PARA POSTRES

**OSBORNE OLOROSO SEMI DULCE 10 RF † 2,9 / 19,5 †**

**OSBORNE SANTA MARÍA CREAM † 2,9 / 19,5 †**

**OSBORNE PORTO 20 AÑOS † 6,5 / 48 †**

**OSBORNE PX 1827 † 3,6 / 22 †**

**OSBORNE PX VENERABLE † 35 / 199 †**

**OSBORNE AMONTILLADO SOLERA AOS † 15,4 / 123 †**

**CHATEAU DERESZLA 3 PUTTONYOS 2009 † 7 / 42 †**

(Hungria, Furmint & varios)

**CERETTO MOSCATO D'ASTI 3/8 2014 19,5 †**

(Italia, Moscato Blanco)

# CORTES DE LA DEHESA

## MENÚ DEGUSTACIÓN



Disfruta de nuestra **exclusiva selección** y déjate seducir por cada bocado de una joya gastronómica: **Nuestros cerdos Cinco Jotas, de raza 100% ibérica autóctona del suroeste peninsular.**

**Criados en libertad** en las amplias dehesas, con una **cuidada genética** y **alimentación a base de bellotas**, proporcionan tiernas y jugosas carnes que nos desvelan intensos sabores y aromas que evocan el vínculo con la tierra.

### JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO CAÑA DE LOMO CAÑA DE PRESA

*Acompañado de pan de cristal con tomate*

### ENSALADA DE LA DEHESA

*con crudités de hortalizas, aderezada con aceite de oliva virgen extra*

### STEAK TARTAR DE SOLOMILLO IBÉRICO

*cortado a cuchillo, sobre tostas de pan*

### PLUMA Y PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA\*

*El sabor más auténtico de la carne de bellota 100% ibérico*

*\*Acompañado de nuestro trío de guarniciones: patatas fritas, zanahorias glaseadas con comino y pimientos de cristal caramelizados*

### CARRILLERA MELOSA GUISADA CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y ARROPE DE CALABAZA

*Intenso sabor y exquisito aroma con textura granulosa*

### TORRIJA CARMELIZADA

*con helado de leche merengada*

**55€ | persona**

IVA incluido

#### 🍷 *Fino Quinta*

*100% Palomino Fino  
con D.O. Jerez y  
envejecimiento en  
roble americano*

#### 🍷 *Montecillo*

*Gran Reserva  
100% Tempranillo,  
fermentado en barricas  
de roble artesanales*

Mínimo 2 personas. Pan, vino, agua, café o té incluido

PLATOS ELABORADOS CON PRODUCTOS DE BELLOTA  
100% IBÉRICOS CINCO JOTAS.  
GANADERÍA IBÉRICA PURA CRIADA EN LIBERTAD.

ESTAMOS CONCIENCIADOS CON LAS ALERGIAS.  
CONSULTE A NUESTRO CAMARERO SOBRE SUS INTOLERANCIAS.

PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO.  
10% DE INCREMENTO EN TERRAZA.

**SERVICIO DE PAN 1.80**

