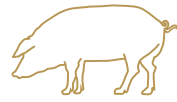




JORGE JUAN

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

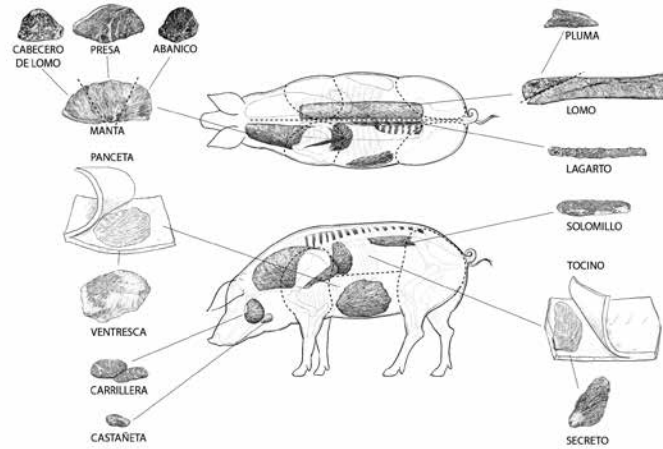
con patatas y jamón Cinco Jotas

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

