

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
(caña de lomo, caña de presa, morcón
y salchichón) 22

ESENCIA DE JABUGO
(jamón y caña de lomo) 23

**PREGUNTE POR NUESTROS CINCO JOTAS
RECIÉN CORTADOS PARA LLEVAR.**

QUESOS NACIONALES

PIZARRA DE QUESOS CON
MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS
(Idiazábal ahumado, Ojos del Guadiana
y Payoyo Pajarete) 16,5

ENTRANTES A COMPARTIR

SALMOREJO CON JAMÓN 10,6 / 6 1/2 Ración

SOPA CALIENTE DE JAMÓN IBÉRICO
CON HUEVO Y PAN RÚSTICO 10,5

CALLOS A LA MADRILEÑA 12,5

ALBÓNDIGAS DE ABANICO CON
SALSA IBÉRICA Y REDUCCIÓN DE
FINO QUINTA 11

ENSALADA DE TOMATE DE
TEMPORADA CON VENTRESCA
DE ATÚN Y ACEITE DE
OLIVA VIRGEN 11,75

ENSALADA DE ESPINACAS
TIERNAS CON CRUJIENTE
DE QUESO DE CABRA, NUECES
CAMELIZADAS Y FRUTOS SECOS 11

ENSALADILLA RUSA
CON VENTRESCA DE BONITO
11,7 / 7 1/2 Ración

CROQUETAS CREMOSAS
DE JAMÓN 12,5 / 6,5 1/2 Ración

HUEVOS FRITOS
CON PATATAS Y JAMÓN 14,5

FRITURA DE CALAMARCITOS
CON SALSА ТÁRTARA 12,5

VERDURAS DE TEMPORADA A LA
SARTÉN CON ACEITE DE OLIVA
VIRGEN 9,9

PESCADOS

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA
CON TOSTAS DE PAN 17,5

MERLUZA A LA PLANCHA
CON ALMEJAS Y SALSА
LIGERA DE FINO QUINTA 16,5

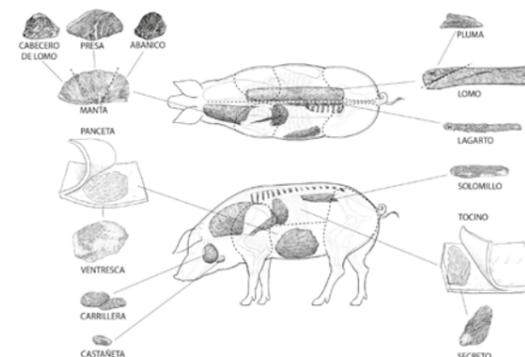
VIEIRAS A LA PARRILLA SOBRE
ARROZ NEGRO Y ALIOLI DE
MANZANA 18

OTRAS CARNES

SOLOMILLO DE VACA
GALLEGA A LA PARRILLA 21,5

JARRETE DE CORDERO LECHAL
CONFITADO CON TOQUE DE
HIRBABUENA Y HUMUS DE
TUBÉRCULOS ASADOS 18

NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS



STEAK TARTAR DE SOLOMILLO
CON TOSTAS DE PAN 15

SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ
CON PATATAS AL AROMA DE LA
DEHESA 15,5

HAMBURGUESA DE PRESA CON
PATATAS RÚSTICAS Y PIMENTÓN
DE LA VERA 15,5

CARRILLERA MELOSA GUISADA
CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO
Y ARROPE DE CALABAZA 15

TATAKI DE PRESA CON
BERENJENA CRUJIENTE
Y MIEL-MOSTAZA 17

CANELÓN IBÉRICO GLASEADO,
CRUJIENTE DE HORTALIZA Y
PARMESANO 16

A LA PARRILLA

PLUMA 17,5

SECRETO AUTÉNTICO 18,5

PRESA (*mínimo dos personas*)
19 / persona

Guarnición a elegir (1 por plato):
Patatas fritas, pimientos de
cristal caramelizados, zanahorias
glaseadas con comino.

Extra guarnición 2,5

POSTRES

TORRIJA CARAMELIZADA CON
HELADO DE LECHE MERENGADA 6,5

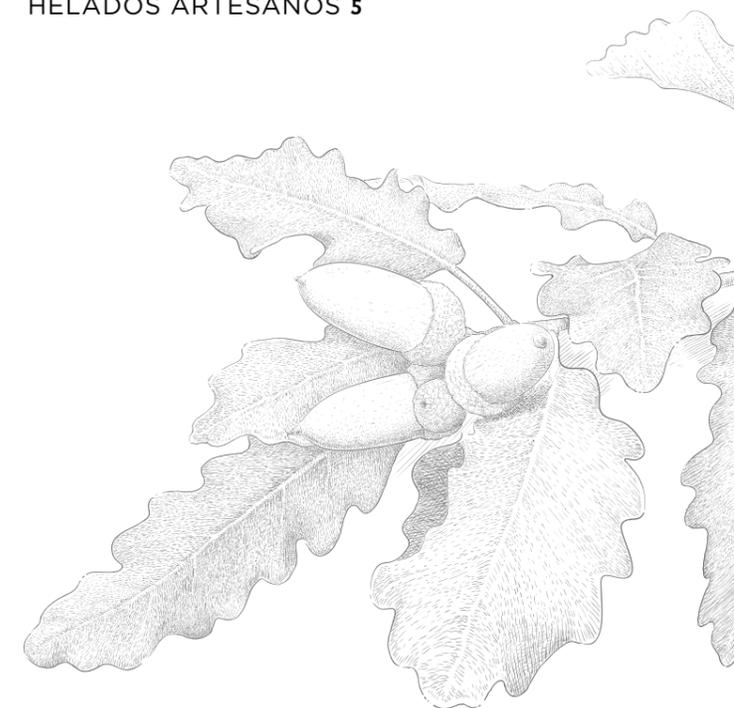
FONDANT DE CHOCOLATE
CON HELADO DE MANDARINA 6,5

TARTA DE MANZANA CON HELADO
DE VAINILLA 7

TARTA DE QUESO CON FRUTOS
ROJOS Y AVELLANAS 6,5

CARPACCIO DE PIÑA CON FRUTAS
DEL BOSQUE 5,5

HELADOS ARTESANOS 5



Cinco Jotas

PADRE DAMIÁN

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 ARTESANO 1,80