

## 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

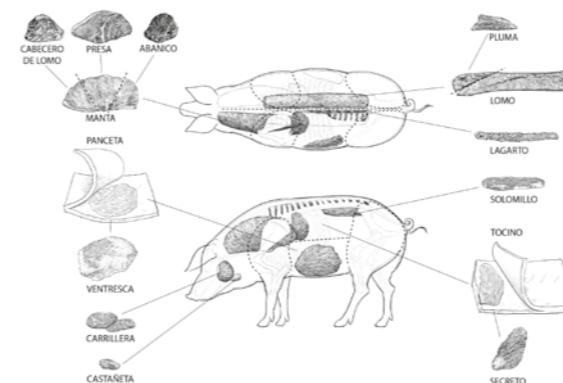
VIEIRAS A LA PARRILLA SOBRE  
ARROZ NEGRO Y ALIOLI DE  
MANZANA 18

## 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*

SERRANO

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**