



Cinco Jotas

J O R G E J U A N

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 ofrecer nuestros restaurantes como 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 DE BELLOTA 100% IBÉRICO

JAMÓN 24,5 / 18 1/2 Ración

PALETA 20,5 / 15 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 y caña de lomo



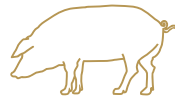
QUESOS CON D.O.

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 de bellota 100% ibérico y huevo picado

ENSALADILLA RUSA 11,7 / 7 1/2 Ración

con ventresca de atún y delicias de la huerta

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS 10,9

con ventresca y crujiente de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA 11,75

con ventresca de atún y aceite de oliva virgen extra

ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO 14

con escabeche de rape y sus verduritas

ENSALADA DE LA DEHESA 12

con taquitos de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico y ventresca de atún

HABITAS SALTEADAS CON JAMÓN CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO 12

con yema de huevo de corral a baja temperatura

VERDURAS DE TEMPORADA 9,9

a la sartén con aceite de oliva virgen

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO 12,6 / 6,5 1/2 Ración

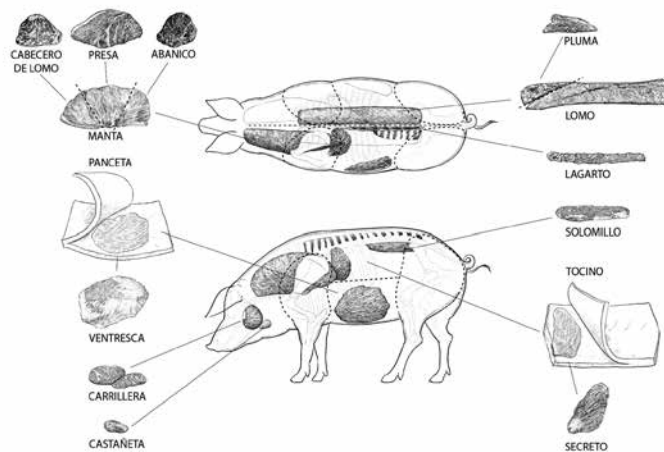
HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y JAMÓN CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO 12,5

CALAMARCITOS FRITOS 12,5

con salsa Tártara



NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS CORTES DE LA DEHESA



STEAK TARTAR 16

de solomillo ibérico con tostas

TATAKY DE PRESA 17

con verdura crujiente y salsa miel&mostaza

SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ 16,5

con patatas al aroma de la Dehesa

CANELÓN IBÉRICO 14,5

con crujiente de hortalizas, Parmesano y jugo de carne

CARRILLERA MELOSA 15

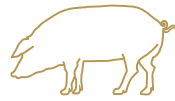
guisada con reducción de vino tinto y
arropo de calabaza

ALBÓNDIGAS 11,5

con salsa ibérica y toque de Fino Quinta

CARPACCIO DE SOLOMILLO IBÉRICO 12

con rúcula, Parmesano y hongos



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

PLUMA 18

SOLOMILLO 16,5

PRESA A COMPARTIR 38

Acompañado de nuestras guarniciones:
pimientos de cristal caramelizados y patatas fritas



**OTRAS CARNES
Y PESCADO**

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA 22,5

a la parrilla con patatas fritas

POLLO "COQUELET" 18

asado al horno con su jugo y patatas fritas

LOMO DE MERLUZA AL HORNO 18,5

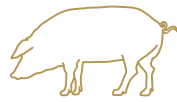
con daditos de verduras y salsa de cigalas

VIEIRAS A LA PARRILLA 19

sobre arroz negro y alioli de manzana

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA 18,5

con tostas de pan



POSTRES

TORRIJA CARAMELIZADA 6,5

con helado de leche merengada

TARTA FINA DE MANZANA 7

con helado de chocolate negro

FONDANTE (COULANT) DE CHOCOLATE 6,5

con helado de mandarina

TARTA DE QUESO 6,5

en bote con frutos rojos

HELADOS ARTESANOS 5

a elegir



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 PEDRO XIMÉNEZ 1827 † 3,6 / 22 †

OSBORNE PEDRO XIMÉNEZ VENERABLE † 35 / 199 †

OSBORNE AMONTILLADO SOLERA AOS † 15,4 / 123 †

CHATEAU DERESZLA 3 PUTTONYOS 2009 † 7 / 42 †

(Hungría, 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 taquitos de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico y ventresca de atún

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 nuestras guarniciones: patatas fritas 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

