



Cinco Jotas

P A D R E D A M I Á 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

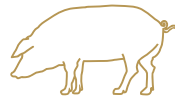
Jamón y caña de lomo



QUESOS NACIONALES

PIZARRA DE QUESOS CON MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS 16,5

Idiazabal ahumado, Ojos del Guadiana y Payoyo



ENTRANTES A COMPARTIR

SALMOREJO 10,6 / 6 1/2 Ración

con jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico y huevo picado

AJOBLANCO CON TARTAR DE LANGOSTINO 10,5

y helado de almendra

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA 11,75

con ventresca de atún y aceite de oliva virgen

ENSALADILLA RUSA 11,7 / 7 1/2 Ración

con ventresca de atún y delicias de la huerta

ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO 14

con escabeche de rape y sus verduritas

TIMBAL DE SARDINA MARINADA 9,9

con tomate confitado al romero

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 14,5

CALAMARCITOS FRITOS 12,5

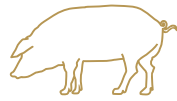
con salsa Tártara

VERDURAS DE TEMPORADA 9,9

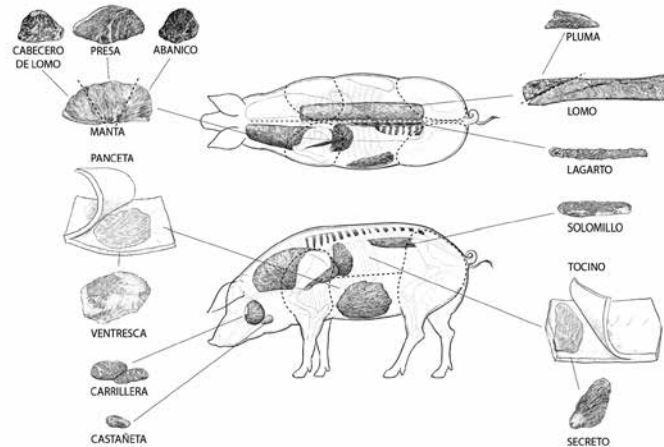
a la sartén con aceite de oliva virgen

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

con yema de huevo de corral a baja temperatura



NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS



STEAK TARTAR 16

de solomillo ibérico con tostas

SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ 16,5

con patatas al aroma de la Dehesa

HAMBURGUESA DE PRESA 15,5

con patatas rústicas y pimentón de La Vera

TATAKY DE PRESA 17

con verdura crujiente y salsa miel&mostaza

CANELÓN IBÉRICO 16

con crujiente de hortalizas, Parmesano y jugo de carne

ALBÓNDIGAS 11,5

con salsa ibérica y toque de Fino Quinta

CARPACCIO DE SOLOMILLO IBÉRICO 12

con rúcula, Parmesano y hongos

PLUMA A LA PARRILLA 18

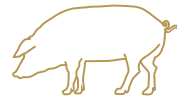
con pimientos de cristal caramelizados

PRESA A LA PARRILLA 38

con verduras salteadas y patatas fritas
(recomendada para dos personas)

.....

Extra guarnición 2,5



PESCADOS

MERLUZA A LA PLANCHA 16,5

con almejas y salsa ligera de Fino Quinta

VIEIRAS A LA PARRILLA 19

sobre arroz negro y alioli de manzana

TATAKY DE ATÚN ROJO 18

con ajoblanco, tomatitos cherry confitados y almendras



OTRAS CARNES

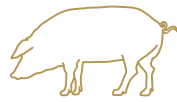
SOLOMILLO DE VACA GALLEGA 22,5

a la parrilla con patatas fritas

POLLO DE CORRAL A LA PARRILLA 12,5

con verduritas salteadas

.....
Extra guarnición 2,5



POSTRES

TORRIJA CAMELIZADA 6,5
con helado de leche merengada

FONDANT DE CHOCOLATE 6,5
con helado de mandarina

TARTA FINA DE MANZANA 7
con helado de vainilla

TARTA DE QUESO 6,5
en bote con frutos rojos

HELADOS ARTESANOS 5
a elegir



COCKTELERÍA

CAIPIRINHA 8,5
Cachaza Santo Grau, lima natural y azúcar moreno

MOJITO DE FLOR DE CAÑA 8,6
Ron Flor de Caña, zumo de lima natural, azúcar moreno y hierbabuena

DAIKIRI DE FRESA DE FLOR DE CAÑA 8,9
Ron Flor de Caña, zumo de lima natural, fresas y azúcar moreno

SAN FRANCISCO 7
Sin alcohol, zumo de melocotón, naranja y piña



BRANDYS

CARLOS I 12,6

CARLOS I IMPERIAL 15,25

CONDE DE OSBORNE 8

MAGNO 5



GIN TONICS

PERFECT SERVE NORDÉS 13

Nordés gin y salvia fresca

AMPERSAND GIN PERFECT 11

Ampersand gin y piel de limón

BROCKMANS 13

Brockmans gin, piel de pomelo rosa y arándanos



VINOS DULCES Y OPORTOS

OSBORNE OLOROSO SEMI DULCE 10 RF 2,9

OSBORNE SANTA MARÍA CREAM 2,9

OSBORNE PX 1827 3,6

OSBORNE PORTO 10 AÑOS 5

OSBORNE PORTO 20 AÑOS 8,8

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

