

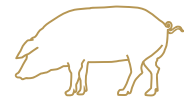


Cinco Jotas

S E V I L L A

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 29 [120g] / **23** [80g] / **17** [60g] 1/2 Ración

PALETA 19 [70g] / **14,5** [40g] 1/2 Ración

CAÑA DE LOMO 22,5 [70g] / **16** [40g] 1/2 Ración

CAÑA DE LOMO NATURAL 22,5 [70g] / **16** [40g] 1/2 Ración

CAÑA DE PRESA 18 [70g] / **10** [40g] 1/2 Ración

MORCÓN 12,5 [100g] / **9** [60g] 1/2 Ración

CHORIZO 12,5 [100g] / **9** [60g] 1/2 Ración

SALCHICHÓN 12,5 [100g] / **9** [60g] 1/2 Ración

TABLA MIXTA DE IBÉRICOS 38,5⁽¹⁾ / 24⁽²⁾

⁽¹⁾ Jamón 40g. Caña de lomo natural Cinco Jotas 40g. Caña de presa 40g. Chorizo 50g. Salchichón 50g. Morcón 50g.

⁽²⁾ Jamón 20g. Caña de lomo natural 20g. Caña de presa 20g. Chorizo 30g. Salchichón 30g. Morcón 30g.



QUESOS CON D.O.

QUESO CURADO DE OVEJA 12 [120g] / **8,5** [70g] 1/2 Ración

Leche pasteurizada de oveja

QUESO CURADO DE CABRA PAYOYA 12 [120g] / **8,5** [70g] 1/2 Ración

Cádiz

D.O.P. TORTA DEL CASAR 14 [120g]

Leche cruda de oveja, Extremadura

TOSTAS

JAMÓN Y HUEVO FRITO 7,5

SOLOMILLO IBÉRICO, JAMÓN Y PIMIENTOS DE PIQUILLO 9,25

SALMOREJO CON PALETA 7,5

PALETA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 7,5

TORTA DEL CASAR CON PALETA 9



PICOTEO

ENSALADA DE TOMATES DE LA HUERTA con ventresca de atún y juliana de cebolletas frescas **9,75**

ENSALADA DE LANGOSTINOS con salmorejo y mezclum de lechugas **10,5 / 7,8** 1/2 Ración

ENSALADA DE CANÓNIGOS con paleta y vinagreta de nueces **13 / 7,5** 1/2 Ración

ENSALADA DE ALGAS con queso tofu, tomate cherry y vinagreta de manzana **10,5 / 7,8** 1/2 Ración

ENSALADA CÉSAR al estilo Cinco Jotas **12,75**

RABAS FRITAS con mahonesa de cilantro **9,75**

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO IBÉRICO con sus tostitas **12**

CROQUETAS DE JAMÓN 13,9 / 8 1/2 Ración

ALBÓNDIGAS con salsa ibérica y reducción de Fino Quinta **10 / 6,6** 1/2 Ración

SALTEADO DE VERDURAS FRESCAS GRATINADAS con queso de cabra payoya y taquitos de jamón **9,25 / 5,5** 1/2 Ración

PIMIENTOS DE PADRÓN con escamas de cebolla frita **8 / 4,5** 1/2 Ración

PALITOS DE PRESA IBÉRICA con salsa agridulce **13,75**

FINGERS DE POLLO con alioli de maíz y patatas fritas **9,75**

DADOS DE BACALAO FRITOS con salsa de almendras **11,5 / 6,75** 1/2 Ración

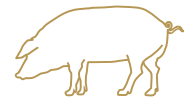
TATAKI DE PRESA IBÉRICA con fideos de arroz y fresas de temporada **9,75**



HUEVOS DE CORRAL

HUEVOS FRITOS con patatas y jamón **14,5 / 8**

HUEVOS ESTRELLADOS con paleta **12,75 / 7,5**



SUGERENCIAS

SALMOREJO CON JAMÓN CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO 9,65 / 6,15 1/2 Ración
y huevo picado

TALLARINES CON SALTEADO DE POLLO 9,95 / 5,5 1/2 Ración
juliana de verduras frescas y salsa de soja

SETAS DE TEMPORADA 14,75 / 8,5 1/2 Ración
salteadas con jamón al Fino Quinta



NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS CORTES DE LA DEHESA

PLUMA A LA PLANCHA 17,5 / 12 1/2 Ración
con patatas fritas y pimientos de Padrón

MEDALLONES DE LOMO A LA PLANCHA 14 / 8,5 1/2 Ración
con arroz cremoso de setas de temporada

AUTÉNTICA HAMBURGUESA DE PRESA 15

PRESA A LA PARRILLA 16 (por persona)
con patatas y pimientos de Padrón (mínimo 2 personas)

PARRILLADA DE CARNES 16

 (por persona)

Solomillo, presa, tiras de espinazo, pluma y lomo
(para 2 personas)

TACOS DE PRESA A LA PARRILLA 17,5 / 12 1/2 Ración
y Torta del Casar

LAGARTO CON MOJO PICÓN 15
y patatas arrugadas

SOLOMILLO A LA PLANCHA 17,5 / 12 1/2 Ración
con reducción de Pedro Ximénez y mermelada de cebolla roja



OTRAS CARNES

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA 13,5
con salsa Gorgonzola y patatas panaderas

SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA 23
con salteado de judías verdes frescas y chalotas confitadas

GUISO DE RABO DE TORO AL VINO TINTO 16,75
con patatas fritas

ENTRECOT DE TERNERA RETINTA 19
con patatas fritas y pimientos de Padrón



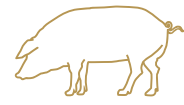
PESCADOS

LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA 14,95
con salteado de verduras

CHIPIRONES A LA PLANCHA 13,95 / 9,75 1/2 Ración
con arroz salvaje y mahonesa fina de ajo negro

SOLOMILLO DE BACALAO FRITO 16,75 / 9,5 1/2 Ración
con salsa de verduras, gambas, aceitunas y patatas pajas

MERLUZA BLANCA A LA PLANCHA 16
con tomate concassé y salsa de almejas



POSTRES

PASTEL DE QUESO 5,5
con mermelada de frambuesas y frutos rojos

NUESTRO TIRAMISÚ 5,5

TARTA FINA DE MANZANA 5,5
con helado de chocolate

FONDANTE (COULANT) DE CHOCOLATE 5,5
con helado de vainilla

MILHOJAS 5,5
con frutos rojos

SORBETE DE MANDARINA 5,5
y Gin Nordés

HELADOS Y SORBETES 3,1



GIN TONICS

PERFECT SERVE NORDÉS 10,25
Nordés Gin, salvia fresca

AMPERSAND GIN PERFECT 8
Ampersand Gin, piel de limón

BROCKMANS 10,25
Brockmans gin, piel de pomelo rosa y arándanos



RON

FLOR DE CAÑA (5 AÑOS) 6

FLOR DE CAÑA (7 AÑOS) 8

FLOR DE CAÑA (12 AÑOS) 10



VODKA

NORDÉS 12,5

RUSSIAN STANDARD 6,5

RUSSIAN PLATINUM 6,5

ZUBROWKA 7



BRANDYS

CARLOS I 12,6

CARLOS I IMPERIAL 15,55

CONDE DE OSBORNE CRISTAL 8

ALMA DE MAGNO 6

MAGNO 5

CARLOS III 5

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.
PRECIOS VÁLIDOS PARA EL INTERIOR DEL LOCAL.

SERVICIO DE PAN / APERITIVO 1,65

