



*Cinco Jotas*

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.



*Cinco Jotas*

## **DEHESA**

“Menú de tapas y raciones para compartir”

### **Copa de vino de jerez seco Fino Quinta de bienvenida**

Tabla mixta de queso artesano, morcón y salchichón ibéricos

Pan de Coca de Folgueroles con tomate

Ensalada de 4 tomates y bonito en aceite

Bravas a nuestra manera con “all i oli” de ajo negro

Huevos rotos con picadillo de jamón

Croquetas de jamón

Fritura de calamarcitos con mayonesa de su tinta y confitura de limón

Pincho de carnes Cinco Jotas y setas de cultivo

### **Postre**

Crema catalana con frutos rojos

### **Bodega**

Rioja tinto crianza de Bodegas Montecillo

Rioja blanco de Bodegas Montecillo

Agua Solán de Cabras

Café o infusión

**34€ pax**

(IVA incluido)

**\*\*\* Mejora con fuente de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico**

**40 € (IVA incluido)**





## **BELLOTA**

“Menú pica-pica con segundos a elegir y postre”

### **Copa de vino de jerez seco Fino Quinta de bienvenida**

#### **Entrantes a compartir**

Tabla mixta de queso artesano, morcón y salchichón ibéricos  
Coca de Folguerolas  
Croquetas de jamón  
Pipirrana de tomate, huevo duro, pimiento verde y sardina ahumada  
Verduras a la parrilla con salsa romesco a banda

#### **Segundos, a elegir una de las opciones**

Bacalao frito al ajo negro con verduras a escalibadas  
Solomillo Cinco Jotas a la parrilla con puré de patata trufada  
Meloso de ternera con puré de boniato y chips de hortalizas

#### **Postre**

Nuestro “lemón-pie” con helado de jengibre

#### **Bodega**

Rioja tinto crianza de Bodegas Montecillo  
Rioja blanco de Bodegas Montecillo  
Agua Solán de Cabras

Café o infusión

**42€ pax (IVA incluido)**

**\*\*\* Mejora con fuente de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico  
48 € (IVA incluido)**





## **MENÚ ESENCIA CINCO JOTAS**

“Para disfrutar de toda la experiencia Cinco Jotas”

### **Copa de vino jerez seco Fino Quinta de bienvenida**

#### **Entrantes a compartir**

Fuente de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico  
Fuente de caña de lomo Cinco Jotas de bellota 100% ibérico  
Tabla de quesos artesanos con membrillo y nueces  
Croquetas caseras de jamón Cinco Jotas  
Salmorejo tradicional de cuchara con picadillo de jamón

#### **Segundos a compartir**

Parrillada variada de carnes Cinco Jotas  
Parrillada de verduras y patatas

#### **Postre**

Trufas de chocolate negro al Ron Flor de Caña

#### **Bodega**

Rioja tinto crianza de Bodegas Montecillo  
Rioja blanco de Bodegas Montecillo  
Agua Solán de Cabras

Café o infusión

**55€ pax**  
(IVA incluido)





*Cinco Jotas*

## UP GRADES

### BEBIDAS EXTRA

- Cervezas y refrescos → **3€ / por persona**
- Copa de producto Osborne → **6€ / por persona**
- Barra libre de producto Osborne (una hora) → **15€ / por persona / hora**
- Barra libre de todos los productos (una hora) → **22€ / por persona / hora**

### DATE UN CAPRICO

- Montecillo Edición Limitada → **4€ / por persona**
- Montecillo Roble Ribera del Duero → **2€ / por persona**
- Montecillo Reserva → **4€ / por persona**
- Montecillo Gran Reserva → **6€ / por persona**

Cortador de jamón en vivo → **150€ (no incluye jamón)**

### DISFRUTA EN CASA (REGALOS)

- Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico (sobre 80 gr) → **20€ / paquete**
- Paleta Cinco Jotas de bellota 100% ibérico (sobre 80gr) → **13€ / paquete**
- Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico → **68€ / kg**
- Paleta Cinco Jotas de bellota 100% ibérico → **38€ / kg**
- Caña de lomo Cinco Jotas de bellota 100% ibérico → **68€ / kg**
- Botella Montecillo Crianza → **9€ / botella**
- Botella Montecillo Reserva → **14€ / botella**
- Botella Montecillo Gran Reserva → **21€ / botella**
- Botella Montecillo Edición Limitada → **14€ / botella**

### EXPERIENCIAS

- Taller de corte de jamón → **30€ / por persona**
- Taller cata de vinos → **30€ / por persona**

### \*MÁS INFORMACIÓN:

[aldo.dangella@osborne.es](mailto:aldo.dangella@osborne.es)

[aitor.iniguez@osborne.es](mailto:aitor.iniguez@osborne.es)

[cincojotasbarcelona@osborne.es](mailto:cincojotasbarcelona@osborne.es)

