



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.



DE LA BARRA

BRAVAS 6,5

a nuestra manera

PIMIENTOS FRITOS DE PADRÓN 5,6

TORREZNOS 6,8

de panceta ibérica adobada al punto de sal

CROQUETAS DE JAMÓN 2,1 (unidad)

CROQUETAS DE CARRILLERA IBÉRICA 2,1 (unidad)

BOMBONES 2,6 (unidad)

de morcilla, queso de cabra y almendra

ANCHOA DEL CANTÁBRICO 00 2,2 (filete)

BOQUERONES 6,8

en vinagre y aceite de oliva virgen

ENSALADILLA DE ATÚN 7,5

TATAKI DE ATÚN BLUEFIN 16,5

con guisantes de wasabi

PINCHOS DE CHIPIRÓN 12

salteado con papada adobada

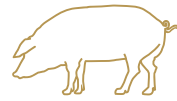
CUCURUCHO DE PESCADITO FRITO 12

y gambas con mojo verde

TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA 7

con jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico





CORTE CINCO JOTAS

JAMÓN 32 gran fuente (120g) / **25,5** ración (80g) / **19** 1/2 ración (50g)

PALETA 22 ración (80g) / **16,5** 1/2 ración (50g)

CAÑA DE LOMO TRADICIONAL 18 ración (80g) / **12** 1/2 ración (50g)

CAÑA DE LOMO NATURAL 19 ración (80g) / **13** 1/2 ración (50g)

CAÑA DE PRESA 17 ración (80g) / **12** 1/2 ración (50g)

MORCÓN 14 ración (80g) / **9** 1/2 ración (50g)

SALCHICHÓN 14 ración (80g) / **9** 1/2 ración (50g)

FUENTE MIXTA DE EMBUTIDOS 28

Caña de lomo natural (25g), Caña de lomo tradicional (25g),
Morcón (25g), Caña de presa (25g), Salchichón (25g)



QUESOS ARTESANOS

BLAU DE L'AVI TON 12 ración / **6,8** 1/2 ración

Azul de leche cruda de cabra de Lleida

PUIGPEDRÓS 12 ración / **6,8** 1/2 ración

Leche cruda de vaca de la Cerdanya

PAYOYO 12 ración / **6,8** 1/2 ración

Curado de pasta prensada con corteza de salvado, leche de oveja

GARROTXA-BAUMA 12 ración / **6,8** 1/2 ración

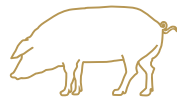
Leche pasteurizada de cabra con maduración mínima de 30 días

PICÓN DE BEJES-TRESVISO 11 ración / **6** 1/2 ración

Queso azul de leche de vaca madurado en cuevas naturales

TABLA DE QUESOS 16,8 ración

Blau de l'avi Ton, Puipedrós, Payoyo, Garrotxa-Bauma y Picón de Bejes-Tresviso



CLÁSICOS DE LA CASA

HUEVOS ROTOS 15,5
con jamón y patatas

SALMOREJO 10
con jamón picado y huevo duro

STEAK TARTAR 18,5
de solomillo ibérico con piparras

RISOTTO DE JAMÓN Y FOIE 17,5

CANELONES 14
de corral y jamón con bechamel trufada

PARRILLADA DE VERDURAS 14,5
acompañadas de salsa de romesco



NUEVOS DE TEMPORADA

ENSALADA DE AGUACATE 10,5
con lima, maíz crujiente y hojas de cilantro

ENSALADA DE BURRATA 14
con aceite de albahaca, tomates mini y polvo de jamón

GAZPACHO ANDALUZ 9
con su picadillo

CARPACCIO DE PRESA 15
con helado de parmesano





NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS A LA PARRILLA

PLUMA 19

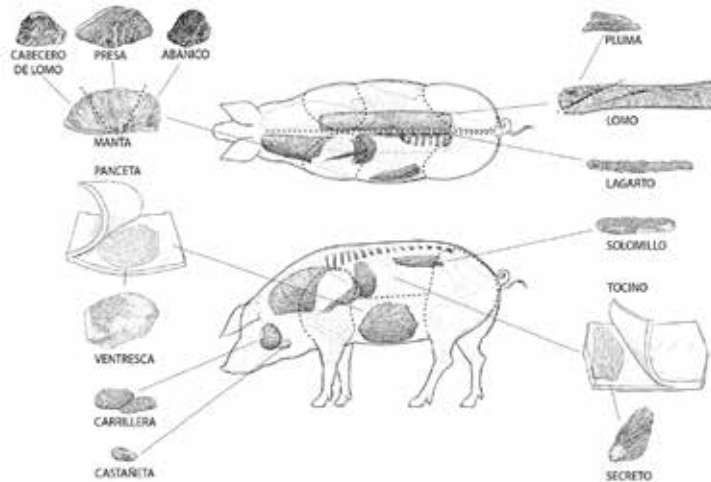
SOLOMILLO 18

PRESA 20

PIEZA DE PRESA ENTERA 39 (para 2)

SELECCIÓN DE CARNES IBÉRICAS 38 (para 2)

Presas, pluma, solomillo y tira



Servimos todas nuestras carnes a la parrilla con verduras y patatas asadas.

Salsa para acompañar: pimienta verde o Pedro Ximénez o Romesco **2**

OTRAS CARNES

COSTILLA DE TERNERA 18

a baja temperatura con su parmentier de patata

LASCAS DE PLUMA 19

con rocas de queso payoyo y reducción de pedro ximénez

HAMBURGUESA IBÉRICA 17

con mozzarella y jamón

MAGRET DE PATO 22,5

a la naranja

SOLOMILLO 25

de vaca madurado



DEL MAR

CHIPIRONES 16

con habitas salteadas con jamón

RODABALLO 25

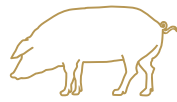
entero braseado con verduras

GAMBA ROJA A LA PLANCHA 18

PAELLA 21 (25 min)

de gamba roja, sepia y mejillones

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 28



POSTRES

TRUFAS 2 (unidad)
con chocolate negro

CAPRICO DE CHOCOLATE IBÉRICO 8,5

“LEMON PIE” 7,5
con frambuesas y ralladura de limas

FLAN DE MATÓ 6,5
con helado de miel

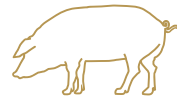
CREMA CATALANA TRADICIONAL 6

TORRIJA CARAMELIZADA 7
con helado de leche merengada

LINGOTE DE CHOCOLATE DE “PACO ROIG” 8

TARTELETA 7,5
de fresas silvestres y té verde





VINOS PARA POSTRE

OSBORNE OLOROSO SEMI DULCE 10 RF 4

OSBORNE SANTA MARÍA CREAM 4

OSBORNE PORTO 20 AÑOS 6,5

OSBORNE PX 1827 4



CAFÉS ESPECIALES

IRLANDÉS 7

Clásico de whisky, café y crema de leche

CAFEMAGNO 6

Con brandy y canela

GOURMAND 7

Café al gusto y trufas de chocolate negro

PLATOS ELABORADOS CON PRODUCTOS DE BELLOTA
100% IBÉRICOS CINCO JOTAS.
GANADERÍA IBÉRICA PURA CRIADA EN LIBERTAD.

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS:
INDIQUE AL CAMARERO SI TIENE ALGÚN TIPO DE
INTOLERANCIA O ALERGIA.

PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO.
10% DE INCREMENTO EN TERRAZA.

SERVICIO DE PAN 1,8

