



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.



JAMÓN E IBÉRICOS CINCO JOTAS DE BELLOTA

100% IBÉRICO

JAMÓN 36 gran ración (120g) / **25,5** ración (80g) / **19** 1/2 ración (50g)

PALETA 28 gran ración (120g) / **20,5** ración (80g) / **15** 1/2 ración (50g)

CAÑA DE LOMO 29 gran ración (120g) / **22** ración (80g) / **15,5** 1/2 ración (50g)

CAÑA DE LOMO NATURAL 29 gran ración (120g) / **22** ración (80g) / **15,5** 1/2 ración (50g)

CAÑA DE PRESA 24 gran ración (120g) / **18** ración (80g) / **12,5** 1/2 ración (50g)

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 24

Jamón y caña de lomo



QUESOS CON D.O.

OJOS DEL GUADIANA 13 / 9 1/2 ración

Leche cruda de oveja, La Mancha

TABLA DE QUESOS 17,5

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 mayonesa

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

ENSALADA DE RÚCULA 13

con "vitello tonnato" y vinagreta de encurtidos

CARPACCIO DE BACALAO 15

con mermelada de pimientos de piquillo y aceituna negra

HABITAS SALTEADAS 12

con jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico y yema de huevo de corral a baja temperatura

CROQUETAS CASERAS 12,6 / 6,5 1/2 ración

de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

HUEVOS FRITOS 12,5

con patatas y jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

CALAMARCITOS FRITOS 12,5

con salsa Tártara

ÑOQUIS A LA CARBONARA IBÉRICA 14

con huevo frito y trufa



NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS

CORTES DE LA DEHESA

STEAK TARTAR 16

de solomillo ibérico con tostas

SOLOMILLO IBÉRICO 17,5

al Pedro Ximénez con patatas al aroma de la Dehesa

ALBÓNDIGAS DE ABANICO 11,5

con salsa ibérica y toque de Fino Quinta

CARPACCIO DE PRESA ESCABECHADA 14

con pistachos y helado de queso Idiazabal

HAMBURGUESA IBÉRICA 16

con foie y dados de manzana

EL GRAN CACHOPO IBÉRICO 40

con patatas salteadas y espárragos trigueros (para compartir)





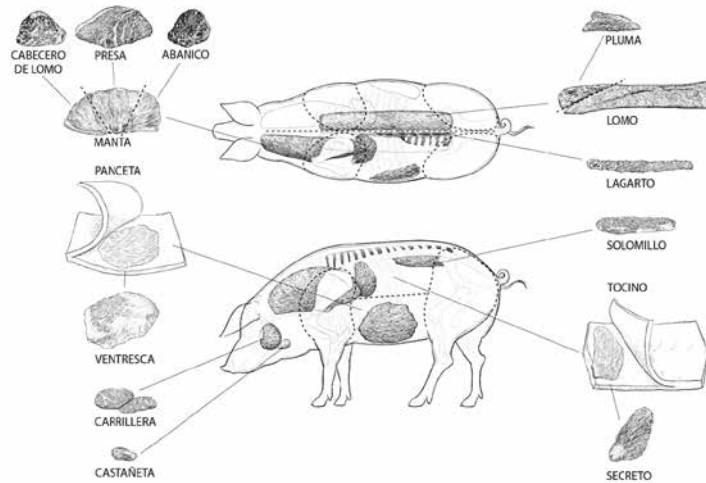
NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS A LA PARRILLA

PLUMA* 19

SOLOMILLO* 17,5

PRESA A COMPARTIR* 38

* producto con guarnición a elegir



Selecciona tu guarnición:

Patatas fritas

Patatas asadas

Verduras salteadas

Ensalada fresca (lechuga, tomate y cebolla)

GUARNICIÓN EXTRA 3



OTRAS CARNES Y PESCADO

SOLOMILLO DE VACA* 22,5

gallega a la parrilla

POLLO DE CORRAL 13

a la parrilla con verduras de temporada salteadas

MERLUZA A LA PLANCHA 17,5

con almejas y salsa ligera de Fino Quinta

VIEIRAS 19,5

a la parrilla sobre arroz negro y alioli de manzana





POSTRES

TORRIJA CAMELIZADA 6,5
con helado de leche merengada

TARTA FINA DE MANZANA 7
con helado de chocolate negro

TARALETA 6,5
de limón y merengue

FONDANTE (COULANT) 6,5
de chocolate con helado de mandarina

TARTA DE QUESO 6,5
en bote con frutos rojos

HELADOS 5
artesanos a elegir

SORBETE DE LIMÓN 5



VINOS PARA POSTRES

OSBORNE OLOROSO SEMI DULCE 10 RF 2,9 copa / 23 botella

OSBORNE SANTA MARÍA CREAM 2,9 copa / 23 botella

OSBORNE PORTO 10 AÑOS 4,6 copa / 35 botella

OSBORNE PORTO 20 AÑOS 6,5 copa / 48 botella

OSBORNE PX 1827 3,6 copa / 27 botella



COMBINADOS

COCKTELERÍA

CAIPIRINHA 11

Cachaza Santo Grau, lima natural y azúcar moreno

MOJITO FLOR DE CAÑA 11

Ron Flor de Caña, zumo de lima, azúcar y hierbabuena

DAIQUIRI DE FRESA FLOR DE CAÑA 11

Ron Flor de Caña, zumo de lima, fresas y azúcar

SAN FRANCISCO (SIN ALCOHOL) 8

Zumo de melocotón, zumo de naranja, zumo de piña y granadina

BRANDYS

CARLOS I 12,6

CARLOS I IMPERIAL 15,25

CONDE DE OSBORNE (CRISTAL) 8

MAGNO 5

GIN TONICS

NORDÉS 12

Nordés gin y salvia fresca

AMPERSAND 8

Ampersand gin y piel de limón

BROCKMANS 12

Brockmans gin, piel de pomelo rosa y arándanos





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 CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO CAÑA DE LOMO CAÑA DE PRESA

Acompañado de pan de cristal con aceite de oliva virgen extra

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% ibérica
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 barrica de 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.

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

