



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 38 gran ración (120g) / **25,5** ración (80g) / **19** 1/2 ración (40g)

PALETA 28 gran ración (120g) / **20,5** ración (80g) / **15** 1/2 ración (40g)

CAÑA DE LOMO 29 gran ración (120g) / **22** ración (80g) / **15,5** 1/2 ración (40g)

CAÑA DE LOMO NATURAL 29 gran ración (120g) / **22** ración (80g) / **15,5** 1/2 ración (40g)

CAÑA DE PRESA 24 gran ración (120g) / **18** ración (80g) / **12,5** 1/2 ración (40g)

MORCÓN 13,5 ración (80g) / **7,5** 1/2 ración (40g)

TABLA MIXTA DE IBÉRICOS 23

Caña de lomo, caña de presa, morcón y salchichón

ESENCIA DE JABUGO 25

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 18  

con membrillo y frutos secos



GLUTEN



HUEVO



LECHE



FRUTOS SECOS



PESCADOS



CRUSTÁCEOS



ENTRANTES

SALMOREJO 11 / 6 1/2 ración 🌾🥚

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

BUÑUELOS DE BACALAO 12,5 / 6,5 1/2 ración 🌾🐟🥚

sobre alioli de ajoarriero

AUTÉNTICAS CROQUETAS CASERAS 12,8 / 6,6 1/2 ración 🌾🥚📦🥚

de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

CALAMARCITOS FRITOS 12,5 🌾🥚🐟

con salsa Tártara

TORREZNOS IBÉRICOS 8

con pimientos de Guernica y sal negra

ENSALADILLA RUSA 12 / 7 1/2 ración 🥚🐟📦

con ventresca de atún y mayonesa

ENSALADA DE TOMATE ASADO 12,5 🐟

con ventresca de atún y cebolla tierna

ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO 15 🌾🐟

con escabeche de rape y sus verduritas

ENSALADA MIXTA 12 🥚🐟

con taquitos de jamón Cinco Jotas, ventresca de atún, espárragos blancos y huevo duro

HUEVOS FRITOS CON PATATAS 12,5 🥚

y jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

HABITAS DE SOJA 12 🌾🥚

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

ALCACHOFAS FRESCAS 13,8 🌾🥚📦🥚

rellenas de carrillera ibérica y jugo de carne

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

PRESA ESCABECHADA 15,5

con compota de higos y Parmesano

MELOSO DE CARRILLERA IBÉRICA 16

en su jugo sobre puré de apionabo

ALBÓNDIGAS IBÉRICAS 12

con patatitas, salsa rubia y toque de fino quinta

AUTÉNTICA HAMBURGUESA IBÉRICA 16

con foie y compota de manzana

EL GRAN CACHOPO IBÉRICO 40

con patatas salteadas y espárragos trigueros (para compartir)



GLUTEN



HUEVO



LECHE



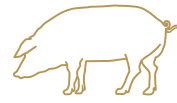
FRUTOS SECOS



PESCADOS



CRUSTÁCEOS



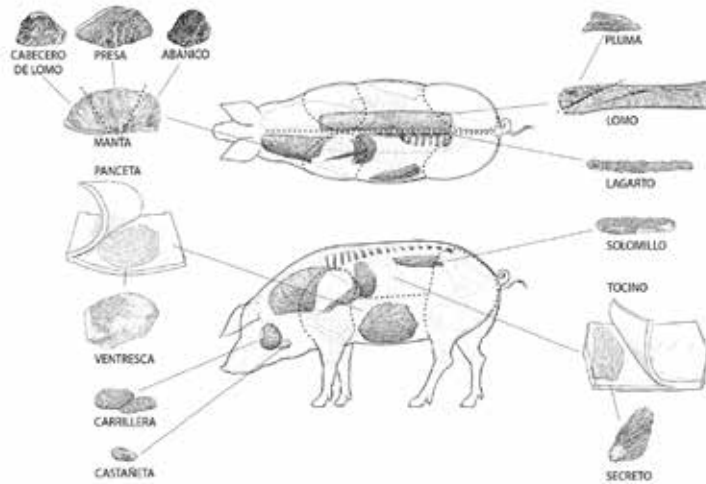
NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS A LA PARRILLA

PLUMA* 19,5

SOLOMILLO* 18

PRESA A COMPARTIR* 39,5

* con guarnición a elegir



Selecciona tu guarnición:

- Patatas fritas
- Patatas asadas
- Verduras salteadas
- Ensalada fresca (lechuga, tomate y cebolla)

GUARNICIÓN EXTRA 3



OTRAS OPCIONES DE CARNES Y PESCADO

LASAÑA 12,5

de morcilla de Burgos, berza y piñones

SOLOMILLO* 22,5

de vaca a la parrilla

POLLO DE CORRAL 14

a la parrilla con verduras de temporada salteadas

MERLUZA CON MANTEQUILLA 18,5

de finas hierbas, espárragos trigueros y setas

VIEIRAS A LA PARRILLA 19,5

sobre arroz negro y alioli de manzana



GLUTEN



HUEVO



LECHE



FRUTOS SECOS



PESCADOS



CRUSTÁCEOS



POSTRES

TORRIJA CARAMELIZADA 6,5 🌾 🍷 🍪 🍮
con helado de vainilla

TARTA FINA DE MANZANA 7 🌾 🍷 🍪 🍮 🍏
con helado de chocolate negro

TARTA DE CHOCOLATE FONDANTE 7 🌾 🍷 🍪 🍮 🍏
con frutos rojos y peta crispy

ARROZ CON LECHE CREMOSO 6 🌾 🍷 🍪 🍮 🍏
y helado de canela

TARTA DE QUESO "EN BOTE" 6,5 🌾 🍷 🍪 🍮 🍏
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



GLUTEN



HUEVO



LECHE



FRUTOS SECOS

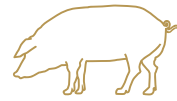


PESCADOS



CRUSTÁCEOS





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 MIXTA

con taquitos de jamón Cinco Jotas, ventresca de atún, espárragos blancos y huevo duro

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

MELOSO DE CARRILLERA IBÉRICA

en su jugo sobre puré de apionabo

TORRIJA CAMELIZADA

con helado de vainilla

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





VINOS DE JEREZ JEREZ WINES



FINO QUINTA
Palomino Fino
! 2,7 / ! 17

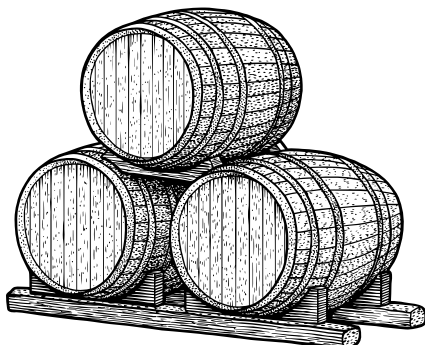
FINO AMONTILLADO COQUINERO
Palomino Fino
! 2,9 / ! 23

OLOROSO BAILÉN
Palomino Fino
! 2,9 / ! 23

OLOROSO MEDIUM 10RF
Palomino Fino / Pedro Ximénez
! 2,9 / ! 23

CREAM SANTA MARÍA
Palomino Fino / Pedro Ximénez
! 2,9 / ! 23

PEDRO XIMÉNEZ 1827
Pedro Ximénez
! 3,6 / ! 27





OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

OTHER WINE APPELLATIONS



BLANCOS / WHITES

TIERRA DE CASTILLA

SOLAZ

Verdejo / Viura **! 2,8 / ! 13,5**

TIERRA DE CASTILLA

SOLAZ

Chardonnay **! 2,8 / ! 13,5**

V.T. CASTILLA Y LEÓN

ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE

Sauvignon Blanc / Verdejo **! 45**

D.O. RIBEIRO

CUMIO

Treixadura / Torrontes **! 13**

TIERRA DE CASTILLA

ORGAZ

Viognier **! 22**

TINTOS / REDS

TIERRA DE CASTILLA

SOLAZ

Tempranillo / Cabernet Sauvignon **! 2,8 / ! 13,5**

TIERRA DE CASTILLA

SOLAZ BIO

Tempranillo Bio **! 2,8 / ! 13,5**

D.O. YECLA

DETRÁS DE LA CASA

Monastrell **! 24**

D.O. VINOS DE MADRID

RETAMAS DEL REGAJAL

Tempranillo / Cabernet Sauvignon / Syrah **! 18**

V.T. CASTILLA Y LEÓN

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

Cabernet Sauvignon / Syrah / Tempranillo **! 35**



D.O. RIBERA SACRA

VÍA ROMANA

Mencía **19**

D.O. COSTER DEL SEGRE

TOMAS CUSINE GEOL

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cariñena **37**

TIERRA EXTREMADURA

HABLA EL SILENCIO

Syrah / Cabernet Sauvignon / Tempranillo **25,9**

D.O. TORO

ROMÁNICO

Tinta de Toro **20,5**

D.O. RIBERA DEL DUERO

TRUS CRIANZA

Tempranillo / Tinta Fina **26**

D.O. RIBERA DEL DUERO

TRUS RESERVA

Tempranillo / Tinta Fina **46**

D.O.Ca. RIOJA

CEPA CEPA

Tempranillo **63**

D.O. PAGO DEHESA DEL CARRIZAL

DEHESA DEL CARRIZAL

Cabernet Sauvignon **28,5**

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

FINCA CAIZ CARRIZAL

Petit Verdot **36**

ROSADOS / ROSES

TIERRA DE CASTILLA

SOLAZ

Shiraz / Mencía / Merlot **2,8 / 13,5**

D.O. Penedés

TORELLO ROSA DE ABRIL

Macabeo / Malvasía / Shiraz **19**





ESPUMOSOS / SPARKLINS

D.O. CAVA

ABADÍA DE MONSERRAT (BRUT RESERVA)
Xare.Lo / Macabeo / Parellada † 4 / † 20,5

D.O. CAVA

TORELLO PALID ROSE
Xare.Lo / Pinot Noir † 29,9

A.O.C. CHAMPAGNE

VEUVE CLIQUOT
Chardonnay / Pinot Noir † 66,95

A.O.C. CHAMPAGNE

MOET&CHANDON
Chardonnay / Pinot Noir † 66,95



BOTELLAS PEQUEÑAS (50 CL) / SMALL BOTTLES

BLANCOS / WHITES

D.O. TERRA ALTA

BÁRBARA FORES
Garnacha Blanca / Viognier † 9,7

TINTOS / REDS

D.O. COSTER DEL SEGRE

CASTELL DEL REMEI gotim bru
Tempranillo / Merlot / Shiraz / Garnacha † 11

D.O. SOMONTANO

ENATE
Merlot / Cabernet Sauvignon † 11,5

