



*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

**JAMÓN 34,1 (120g) / 27,5 (ración 80g) / 20,9 (1/2 ración 60g)**

**PALETA 20,9 (ración 70g) / 15,95 (1/2 ración 40g)**

**CAÑA DE LOMO 24,75 (ración 70g) / 17,6 (1/2 ración 40g)**

**CAÑA DE LOMO NATURAL 24,75 (ración 70g) / 17,6 (1/2 ración 40g)**

**CAÑA DE PRESA 19,8 (ración 70g) / 11 (1/2 ración 40g)**

**MORCÓN 13,75 (ración 100g) / 9,9 (1/2 ración 60g)**

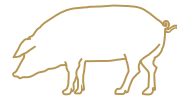
**SALCHICHÓN 13,75 (ración 100g) / 9,9 (1/2 ración 60g)**

**PIZARRA DE IBÉRICOS 42,35 (ración 1) / 26,4 (1/2 ración 2)**

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

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





## QUESOS

### QUESO DE OVEJA CURADO DE LA SIERRA DE CÁDIZ

13,2 (ración 120g) / 9,35 (1/2 ración 70g)

Leche pasteurizada de oveja

### QUESO CURADO DE CABRA PAYOYA

13,2 (ración 120g) / 9,35 (1/2 ración 70g)

Cádiz



## LAS TOSTAS

### DE PRESA IBÉRICA MECHADA (100g) 10,2

Cinco Jotas (20g) y aceite de oliva virgen extra

### DE SOLOMILLO IBÉRICO (95g) 10,2

Cinco Jotas (20g) y pimientos de piquillo

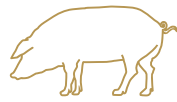
### DE SALMOREJO 8,25

con Cinco Jotas (30g)

### DE CINCO JOTAS (30g) 8,25

con tomate y aceite de oliva virgen extra





## PICOTEO

### ENSALADA DE TOMATES DE LA HUERTA 10,75

con ventresca de atún y juliana de cebolletas frescas

### ENSALADA DE LANGOSTINOS 11,55 (ración) / 8,6 (1/2 ración)

con salmorejo y mezclum de lechuga

### ENSALADA FRESCA CON CINCO JOTAS 12,1

con mezclum de lechugas, olivas negras y espárragos blancos

### ENSALADA DE ESPINACAS 9,9

con perlas de mozzarella, tomates cherrys y vinagreta de Módena

### ENSALADA CÉSAR AL ESTILO CINCO JOTAS 14

### ENSALADA DE LECHUGA VIVA CON SALMÓN MARINADO 11,55

y vinagreta de cítricos

### CALAMARES FRITOS (225g) 10,95

con salsa Tártara

### STEAK TARTAR DE SOLOMILLO IBÉRICO (190g) 13,75

con sus tostitas

### CROQUETAS DE CINCO JOTAS 15,3 (ración 7 uds.) / 8,8 (1/2 ración 4 uds.)

### ALBÓNDIGAS CON SALSA IBÉRICA 11 (ración 6 uds.) / 7,25 (1/2 ración 4 uds.)

y reducción de Fino Quinta

### SALTEADO DE VERDURAS FRESCAS GRATINADAS 11 (ración) / 6,6 (1/2 ración)

con queso de cabra Payoya y taquitos de Cinco Jotas

### PIMIENTOS DE PADRÓN 8,8 (ración) / 4,95 (1/2 ración)

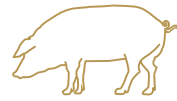
con escamas de cebolla frita

### FINGERS DE POLLO (180g) 10,75


con salsa de miel y mostaza y patatas fritas

### DADOS DE BACALAO EN ADOBO 12,65 (ración 200g) / 8,8 (1/2 ración 140g)

con salsa de almendras





## HUEVOS DE CORRAL

**HUEVOS FRITOS CINCO JOTAS 15,95** (ración 30g) / **8,8** (1/2 ración 15g)   
con patatas

**HUEVOS FRITOS CON GULAS 13,2** (ración) / **8,35** (1/2 ración)     
y langostinos al ajillo



## PLATOS DE CUCHARA

**SALMOREJO 10,6** (ración) / **6,75** (1/2 ración)    
con Cinco Jotas y huevo picado

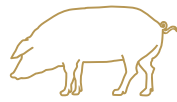
**TALLARINES 10,95** (ración) / **6,05** (1/2 ración)   
con salteado de pollo, juliana de verduras frescas y salsa de soja

**CREMA DE CALABACÍN 9,9**   
con queso de cabra Payoya gratinado y taquitos de Cinco Jotas

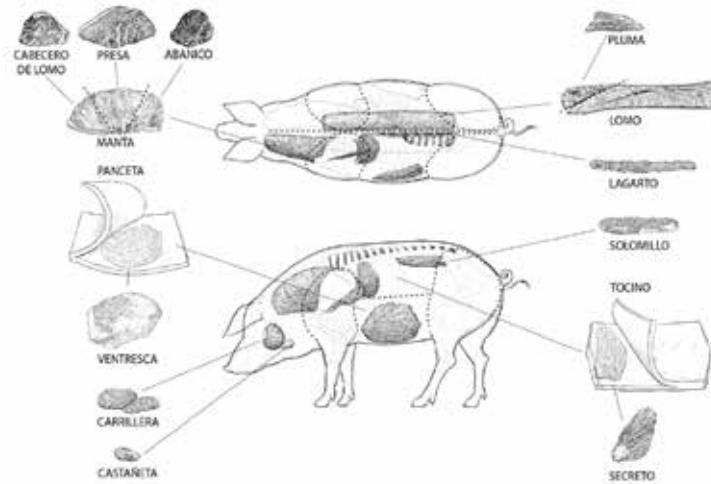
**CREMA DE COLIFLOR 9,9**  
al toque de curry con boletus salteados

**SOPA TRADICIONAL 9,35**   
de ajo y rape






## NUESTRAS CARNES CINCO JOTAS A LA PARRILLA



**PLUMA A LA PLANCHA 19,25** (ración 175g) / **13,2** (1/2 ración 120g) **MEDALLONES DE LOMO A LA PLANCHA 15,4** (ración 180g) / **9,35** (1/2 ración 120g)   
con patatas fritas y pimientos de Padrón

**SOLOMILLO A LA PLANCHA 19,25** (ración 180g) / **13,2** (1/2 ración 120g)   
con reducción de Pedro Ximénez y mermelada de cebolla roja

**AUTÉNTICA HAMBURGUESA IBÉRICA (180g) 13,75**    
con bacon y queso Cheddar

**TACOS DE PRESA A LA PARRILLA 19,25** (ración 200g) / **13,2** (1/2 ración 145g)  
con patatas cachelos y pimientos del Padrón

**PRESA A LA PARRILLA (500g) 17,6** (ración por persona)  
con patatas y pimientos de Padrón (para dos personas)

**LAGARTO (200g) 16,5**  
con mojo picón y papas "arrugás"

**PARRILLADA DE CARNES 17,6** (ración por persona)  
Solomillo 125g. Lagarto 180g. Pluma 100g. Lomo 145g. (para 2 personas)



## OTRAS CARNES

**MEDALLONES DE POLLO DE CORRAL A LA PLANCHA (200g) 14,85** 🍷  
con salsa Gorgonzola y patatas panaderas

**SOLOMILLO DE VACA (200g) 25,3**  
a la parrilla con salteado de judías verdes frescas y chalotas confitadas

**ENTRECOT DE TERNERA RETINTA (300g) 21,75**  
con patatas fritas y pimientos de Padrón



## PESCADOS

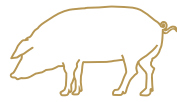
**LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA (200g) 16,45** 🐟  
con salteado de verduras

**CHIPIRONES A LA PLANCHA 15,35** (ración 200g) / **10,75** (1/2 ración 130g) 🍷  
con arroz salvaje y mahonesa fina de ajo negro

**BROCHETA DE RAPE (230g) 13,2** 🐟 🍷  
y verduras con yuca frita, pesto de espinacas y frutos secos

**MERLUZA BLANCA (200g) 17,6** 🐟  
a la plancha con tomate concassé y salsa de almejas





## POSTRES

**PASTEL DE QUESO 6,05**   

con mermelada de frambuesas y frutos rojos

**NUESTRO TIRAMISÚ 6,05**   

**TARTA FINA DE MANZANA 6,05**   

con helado de vainilla

**FONDANTE (COULANT) DE CHOCOLATE 6,05**   

con helado de vainilla

**TORRIJA CARAMELIZADA 6,05**   

con helado de miel

**LINGOTE DE CHOCOLATE 6,6**   

con teja de jamón Cico Jotas

**HELADOS Y SORBETES 3,4**   

## VINOS PARA POSTRES

**SANTA MARÍA CREAM** † 3,2 / † 25,3

**PEDRO XIMÉNEZ 1827** † 3,4 / † 29,7



GLUTEN



HUEVO



LECHE



FRUTOS SECOS

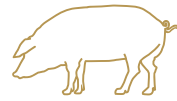


PESCADOS



CRUSTÁCEOS





## **BRANDYS**

**CARLOS III 5,5**

**CARLOS I 13,85**

**CARLOS I IMPERIAL 17,1**

**CONDE DE OSBORNE (CRISTAL) 8,8**

**MAGNO 5,5**

## **COMBINADOS DE RON**

**FLOR DE CAÑA (5 AÑOS) 8,8**

**FLOR DE CAÑA (7 AÑOS) 11**

**FLOR DE CAÑA (12 AÑOS) 13,2**

## **GIN TONICS**

**NORDÉS 11,3**

**AMPERSAND GIN 8,8**

**AMPERSAND STRAWBERRY GIN 8,8**

**AMPERSAND MELÓN DULCE 8,8**

**AMPERSAND ARÁNDANOS AZULES 8,8**

**BROCKMANS 11,3**



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**













# APERITIVO APPETIZER



VERMOUTH OSBORNE  
a base de Sherry de Jerez

! 4,4





# OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

## OTHER WINE APPELLATIONS



### BLANCOS / WHITES

#### V.T. DE CASTILLA

SOLAZ

Verdejo-Viura (Tierra de castilla) † 2,75 / † 13,75

SOLAZ

Chardonnay (Tierra de castilla) † 2,75 / † 13,75

#### V.T. DE LA SIERRA NORTE DE SEVILLA

MIRLO BLANCO

Viognier † 3,85 / † 23,1

BALANDRO

Sauvignon Blanc / Semidulce † 3,4 / † 23,1

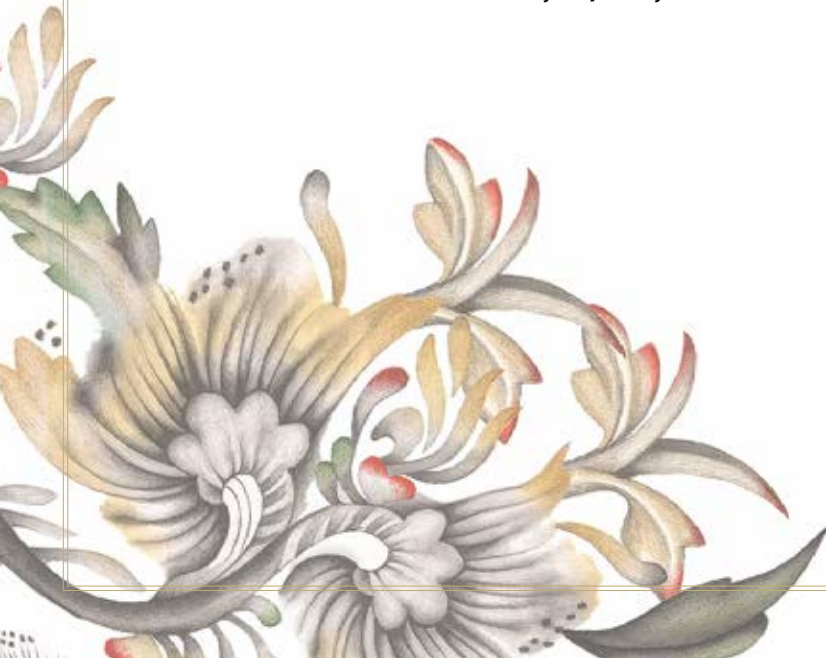


### ROSADOS / ROSES

#### V.T. DE CASTILLA

SOLAZ

Shiraz-Mencía † 2,75 / † 13,75







## TINTOS / REDS

### V.T. DE CASTILLA

SOLAZ

Tempranillo / Cabernet Sauvignon € 2,75 / € 13,75

### V.T. DE LA SIERRA NORTE DE SEVILLA

ZARANDA

Tempranillo / Merlot / Cabernet Sauvignon € 4,1 / € 25,3

### V.T. DE CÁDIZ

HACIENDA LA PARRILLA

Petit Verdot / Tintilla de Rota (San José del Valle) € 3,3 / € 20,35

### D.O. RIBERA DEL DUERO

TRUS CRIANZA

Tempranillo / Tinta Fina € 26,95

### D.O. RIBERA DEL DUERO

TRUS RESERVA

Tempranillo / Tinta Fina € 50,6



## ESPUMOSOS / SPARKLINS

### ABADÍA DE MONTSERRAT BRUT RESERVA

CAVA

Macabeo / Xarel-lo / Parellada € 3,85 / € 23,65

### VEUVE CLICQUOT BRUT

Chardonnay-pinot Meunier (Champagne)

Chardonnay / Pinot Meunier € 77

