



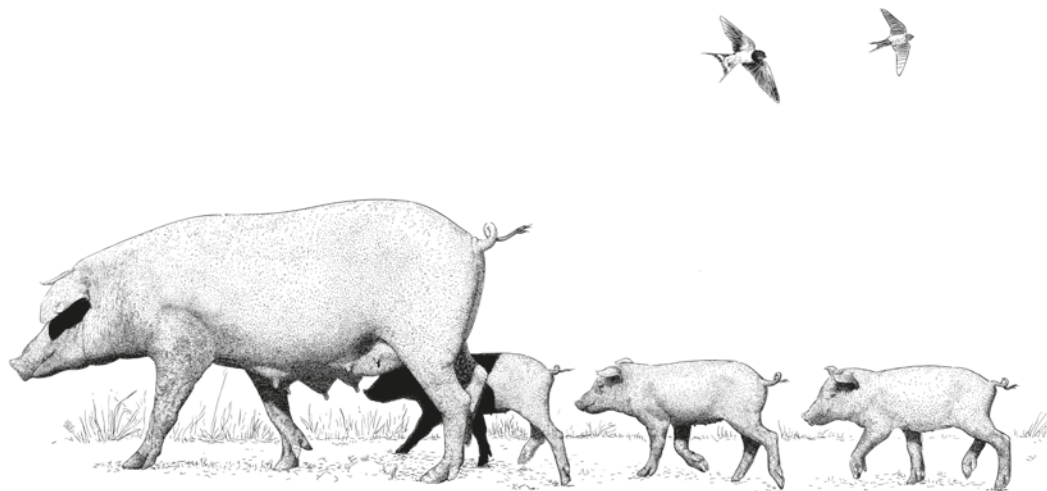
Cinco Jotas

Solo respetando cada uno de los animales y mediante la preservación de las dehesas centenarias, que permiten la cría en libertad de los cerdos y su alimentación completamente natural, se puede obtener un sabor lleno matices y aromas como el de los productos Cinco Jotas, auténtico tesoro de nuestro patrimonio.

Toda historia tiene su origen. Ven a visitar el nuestro y conoce cómo comenzó a forjarse la leyenda del jamón más exclusivo del mundo. Recorre nuestras bodegas centenarias de Jabugo y descubre un proceso de elaboración de más de cinco años que se ha mantenido inalterado desde 1879.

Disfruta la experiencia reservando tu visita a la bodega:






<https://www.osborne.es/experiencia-bodega-cinco-jotasvisitas.cincojotas@osborne.es>






































































CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO

	GRAN RACIÓN (120 g)	RACIÓN (80 g)	1/2 RACIÓN (50 g)
Jamón	42	28	22
Paleta	32	24	17
Caña de lomo tradicional 	30	22	16
Caña de presa 	25	19	13
Morcón 		14	9
Salchichón		14	9
Tabla mixta de ibéricos. Caña de lomo tradicional, caña de presa, morcón y salchichón 		26	

QUESOS CON D.O.

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Tabla de quesos artesanos con membrillo y frutos secos  	19	
Ojos del Guadiana. Leche cruda de oveja, La Mancha 	14	9,5
Idiazábal. Leche cruda de oveja, País Vasco - Navarra 	13,5	9
Payoyo. Leche de cabra, Cádiz 	13,5	9

PARA PICAR Y COMPARTIR

Bao de salchichón Cinco Jotas y mayonesa de tomillo (1 ud.)       	6
Croquetas caseras de jamón (4 ud.)    	8
Torreznos de panceta ibérica	8
Ensaladilla de sardinillas en aceite de oliva virgen extra soasadas    	10
Dumplings de presa 100% ibérica y langostinos al vapor con jugo de oloroso         	8,5
Mejillones a nuestro estilo      	14,5
Brioche de carrillera 100% ibérica y piparra encurtida      	6
Steak tartar de presa 100% ibérica y pan carasau     	16
Empanadillas de carne Cinco Jotas y ají amarillo (2 ud.)       	7,5
Canelón de rabo de toro en su jugo con pera caramelizada     	15
Albóndigas de abanico 100% ibérico en su jugo     	14
Pinchos de espinazo con adobo andaluzí        	12
Huevos con patatas y jamón 	16



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



MOSTAZA



HUEVO



LECHE/LACTOSA



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS















SULFITOS

ENSALADAS Y VERDURAS

- Salmorejo con jamón y huevo picado   ----- 11
- Aguacate a la parrilla con burrata y vinagreta capresse    ----- 14,5
- Ensalada de crudités con vinagreta de mostaza antigua    ----- 12,5
- Ensalada de tomate asado, ventresca de atún y cebolleta tierna   ----- 13,5
- Verduras salteadas al aceite de oliva virgen extra ----- 9,5

CARNES Y PESCADOS

- Pluma 100% ibérica a la parrilla con tomate de temporada, sal de jamón y romero ----- 21
- Solomillo 100% ibérico al Pedro Ximénez con patatas de la Dehesa   ----- 19
- Presa 100% ibérica a la parrilla con escamas de sal y guarnición ----- 300 g 24 ----- 500 g 42
- Hamburguesa de chuleta madurada, tocineta 100% ibérica y queso Payoyo   ----- 18
- Parrillada de carnes 100% ibéricas (pluma, abanico, solomillo y presa) 500 g acompañada de su guarnición ----- 42
- Entrecot de lomo de vaca Frisona madurada durante 45 días ----- 32
- Bacalao frito con gambas y oliva negra      ----- 22
- Corvina a la parrilla con pil pil de guindilla y ensaladita fresca    ----- 22



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



MOSTAZA



HUEVO



LECHE/LACTOSA



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



SULFITOS

POSTRES

Torrija caramelizada con helado de leche merengada    	7
Sorbete de Carlos I Orange  	6
Tarta de queso con confitura de arándanos     	8
Cuatro texturas de chocolate, especias y jamón       	7,5
Trufas de chocolate al ron Flor de Caña (4 ud.)   	5,5
Helados artesanales (vainilla, chocolate negro, pistacho, caramelo, leche merengada)  	5,5

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

INDIQUE AL CAMARERO SI TIENE ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA O ALERGIA.

SERVICIO Y RACIÓN DE PAN 2 €.

10% INCREMENTO EN TERRAZA.

PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO.



Cinco Jotas



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



MOSTAZA



HUEVO



LECHE/LACTOSA



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



SULFITOS