



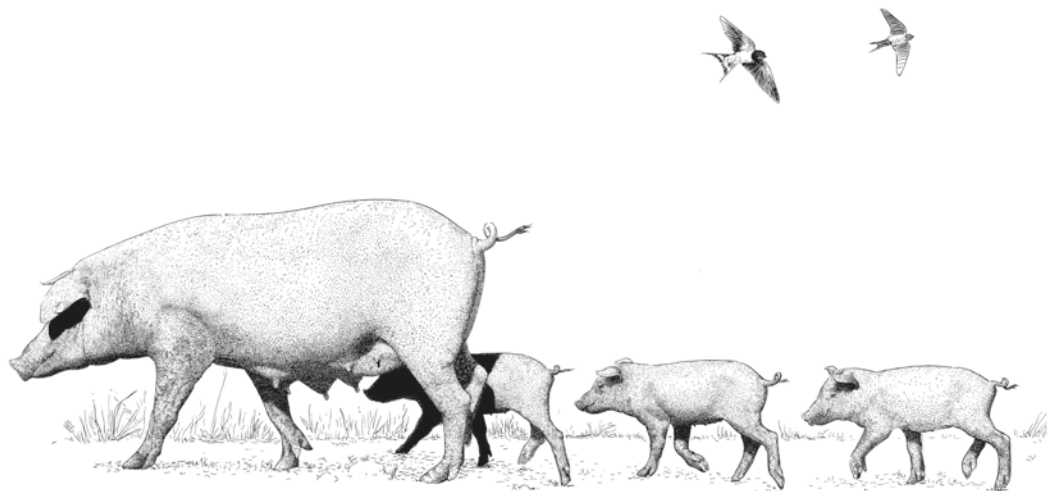
*Cinco Jotas*

*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 Y QUESOS CON D.O.

	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	
Tabla de quesos artesanos  		19	

## PARA PICAR

Croquetas de jamón Cinco Jotas con holandesa de coquiner (4 ud.)   	9
Croquetas de chuleta madurada y pimiento cristal (4 ud.)    	9
Torreznos de panceta ibérica	9
Ensaladilla de gambas en dos texturas     	10
Alcachofas fritas a la sal de jamón Cinco Jotas y salmorejo  	14
Gozas de presa ibérica y langostinos al vapor con jugo de oloroso (4 ud.)      	8,5
Langostinos en tempura sobre emulsión de jamón Cinco Jotas      	14
Bao de tartar de salchichón Cinco Jotas al tomillo    	6
Calamarcitos fritos con salsa tártara a las finas hierbas     	12

## ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de crudités con vinagreta de mostaza antigua  	12,5
Ensalada de tomate, cebolla tierna y ventresca de atún  	12
Aguate a la parrilla con burrata y vinagreta capresse  	16
Salmorejo con jamón Cinco Jotas y huevo picado   	7
Verduras salteadas al aceite de oliva virgen extra	10



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



MOSTAZA



HUEVO



LECHE/LACTOSA



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



SULFITOS

















## PLATOS DE TEMPORADA

Pimientos de piquillo rellenos de carrillera y jugo de oloroso   	12
Canelón de rabo de toro al gratén y reducción de su jugo    	15
Nuestros callos a la madrileña con jamón Cinco Jotas  	14
Guiso de verdinas, setas y carpaccio de vieiras    	14
Calabacines rellenos de verduras, queso de cabra y jamón Cinco Jotas   	(2 ud.) 6 (4 ud.) 10



















## HUEVOS CAMPEROS

Fritos con jamón Cinco Jotas y patatas 	17
Rotos con gambas cristal, pimientos asados y patatas  	16

## PESCADOS

Tartar de atún con guacamango    	25
Corvina asada sobre sopa tibia de guisantes, jamón Cinco Jotas y menta fresca   	22
Chipironcitos a la plancha sobre encebollado de pimientos de Padrón y salsa teriyaki de Jerez    	19
Bacalao con puerros confitados en vino blanco y almejas     	24

## CARNES

Steak tartar de solomillo ibérico y pan carasatu     	22
Solomillo 100% ibérico al Pedro Ximénez con patatas de la Dehesa   	20
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
Entrecot de lomo de vaca frisona madurada en tataky, patatitas y pimientos	32
Solomillo de vaca sobre puré de apionabo y chip de boniato   	28
Selección de carnes ibéricas Cinco Jotas	42
Pluma ibérica a la parrilla con puré de zanahorias asadas y ensalada de rúcula, nueces y jamón Cinco Jotas  	21



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCOS



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
Puro chocolate    	7
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