



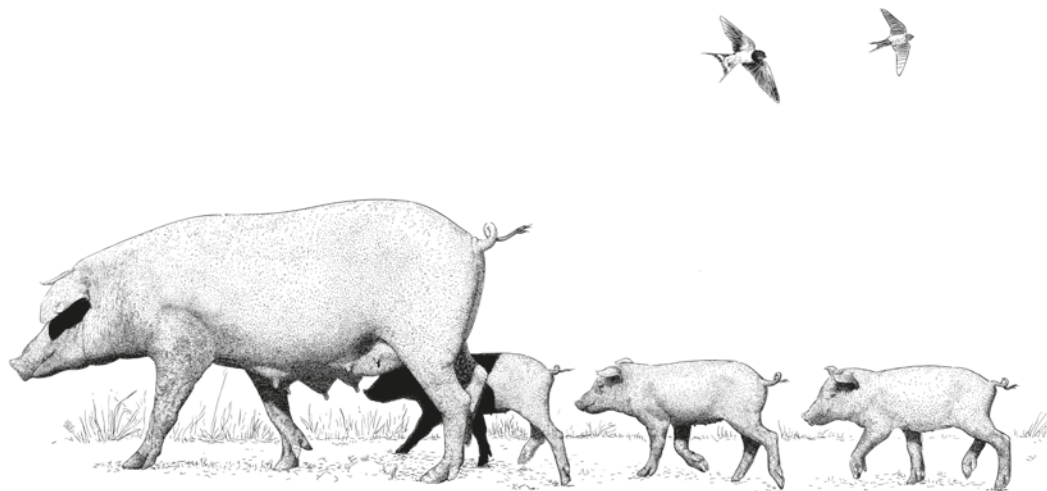
Cinco Jotas

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>



IBÉRICOS Y QUESOS

	GRAN RACIÓN	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Jamón	38,5 (120 g)	28,6 (80 g)	22 (60 g)
Paleta		21,45 (70 g)	15,95 (40 g)
Caña de lomo tradicional		24,75 (70 g)	17,6 (40 g)
Caña de presa 		19,8 (70 g)	11 (40 g)
Morcón 		15,4 (100 g)	10,45 (60 g)
Salchichón		15,4 (100 g)	10,45 (60 g)
Tabla mixta de ibéricos 		42,9 (1)	27,5 (2)
(1) Caña de lomo tradicional (40 g), caña de presa (40 g), morcón (50 g) y salchichón (50 g) (2) Caña de lomo tradicional (20 g), caña de presa (20 g), morcón (30 g) y salchichón (30 g)			
Queso de oveja curado de la Sierra de Cádiz (leche pasteurizada) 		13,2 (120 g)	9,3 (70 g)
Queso curado de cabra Payoya (Cádiz) 		13,2 (120 g)	9,3 (70 g)
Tosta de solomillo ibérico y paleta 100% ibérica Cinco Jotas 		12,1	
Tosta de paleta 100% ibérica Cinco Jotas con tomate y aceite de oliva virgen extra 		9,9	

PARA PICAR Y COMPARTIR

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Croquetas de Cinco Jotas con emulsión de coquintero  	16,5 (7 ud.)	9,5 (4 ud.)
Croquetas de carabineros y kimchi sobre hoja de lechuga     	16,5 (7 ud.)	9,5 (4 ud.)
Croquetas de rabo de toro y su salsa    	16,5 (7 ud.)	9,5 (4 ud.)
Torreznos con pimientos fritos	12,1	
Pimientos de Padrón con escamas de cebolla frita	8,8	4,95
Albóndigas de abanico ibérico en salsa y un toque de vino de Jerez    	14,25 (6 ud.)	9,5 (4 ud.)
Calamares fritos con alioli de manzana   	12,1	
Ensaladilla de ventresca de atún y gambas    	9,9	
Matrimonio de boquerón, anchoa y tomate rojo aliñado  	15,4	
Steak tartar de solomillo ibérico con mostaza antigua y sus tostitas    	15,4 (190 g)	
Pappardelle al Jerez con taquitos de Cinco Jotas   	11	
Huevos fritos con patatas y Cinco Jotas 	15,95 (30 g)	8,8 (15 g)



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUZES



APIO



MOSTAZA



HUEVO



LECHE/LACTOSA



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



SULFITOS

ENSALADAS, VERDURAS

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Verduras salteadas al aceite de oliva virgen extra	o 11	
Ensalada de tomates de la huerta con ventresca de atún y cebolla tierna	o 11	
Cogollos con anchoas y tomates cherry confitados	o 15,4	
Ensalada de espinacas con vinagreta de frutos secos y queso Balanchares	o 11	
Crema de puerros con crujiente de avellanas y rúcula	o 9,9	
Salmorejo con Cinco Jotas y huevo picado	o 10,75	o 6,75
Boletus al Jerez con yema de huevo	o 16,5	
Salteado de alcachofas con salmorejo	o 13,2	

CARNES Y PESCADOS

	GRAN RACIÓN	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Pluma a la parrilla y puré de zanahoria aliñada		o 20,9 (175 g)	o 14,3 (120 g)
Solomillo al Pedro Ximénez y mermelada de cebolla roja		o 20,9 (180 g)	o 14,3 (120 g)
Hamburguesa de abanico ibérico con bacon, queso Payoyo y pan brioche		o 16,5 (180 g)	
Presa a la parrilla con patatas y pimientos	o 40,7 (500 g)	o 20,9 (200 g)	o 14,85 (145 g)
Lagarto ibérico con patatas y mojo		o 16,5 (200 g)	
Parrillada de carnes ibéricas	o 40,7		
Solomillo (125 g), pluma (125 g), presa (125 g), lagarto (125 g)			
Entrecot de ternera retinta (300 g) con patatas fritas y pimientos		o 24,2	
Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas fritas		o 19,8	
Pechuga de pollo con cous cous especiado y mostaza de Dijon		o 15,4	
Chipirones (200 g) a la plancha con arroz salvaje y mahonesa fina de ajo negro		o 16,45	
Tronco de bacalao frito con gambas y olivas negras		o 20,90	
Lomo de salmón con quinoa roja y salsa de eneldo al brandy Carlos I		o 19,8	



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



MOSTAZA



HUEVO



LECHE/LACTOSA



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



SULFITOS

POSTRES

Tarta fina de manzana con helado de vainilla   	7,15
Fondant/Coulant de chocolate con helado de vainilla   	7,15
Torrija caramelizada con helado de miel   	7,15
Tarta de queso cremosa con estofado de frutos rojos   	7,15
Trufas de chocolate al ron Flor de Caña con crumblé de frambuesas    	7,15 (4 ud.)
Sorbete de ron Burla negra y naranja sanguina  	7,15
Helados  	4,95

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.

PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO.
SERVICIO DE PAN 1,80 €.



Cinco Jotas



GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



MOSTAZA



HUEVO



LECHE/LACTOSA



MOLUSCOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



SULFITOS