CINCO JOTAS

MADRID



EL SABOR CON LOS CINCO SENTIDOS

• CARTA RESTAURANTE •

CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Jamón. Gran ración *(120 g)* **47€** / Ración *(80 g)* **32€** / 1/2 ración *(50 g)* **23€**

Paleta. Gran ración *(120 g)* **33€** / Ración *(80 g)* **25€** / 1/2 ración *(50 g)* **18€**

Caña de lomo tradicional. Gran ración *(120 g)* **32€** / Ración *(80 g)* **23€** / 1/2 ración *(50 g)* **17€**

Caña de presa. Gran ración *(120 g)* **28€** / Ración *(80 g)* **21€** / 1/2 ración *(50 g)* **15€**

Morcón. Ración *(80 g)* **15€** / 1/2 ración *(50 g)* **10€**

Salchichón. Ración *(80 g)* **15€** / 1/2 ración *(50 g)* **10€**

Tabla mixta de ibéricos. Ración *(80 g)* **28€**
Caña de lomo tradicional, caña de presa, morcón y salchichón.

LATAS Y SALAZONES

Pan de cristal con tomate y aceite. 6€
Crujiente pan de cristal untado con tomate fresco y un toque selecto de aceite de oliva Magister "Picudo y Carrasqueño".

Mejillones en escabeche Real Conservera Española. *(9/12 piezas)* **19,5€**
Joyas del mar gallego en un escabeche tradicional único.

Sardinillas picantes en aceite de oliva Real Conservera Española. *(10/14 piezas)* **18€**
Pequeñas delicias marinas con un sutil toque picante en aceite de oliva de alta calidad.

Anchoa del Cantábrico. *(ud.)* **4€**
Lomos de anchoa seleccionada del Cantábrico, madurada y servida en aceite de oliva virgen extra.

Salmón marinado con enebro y Nordés gin. 18€
Corte de salmón curado con el frescor botánico del enebro y un toque exclusivo de ginebra Nordés.

Mojama de atún. 15,5€
Acompañada de crujientes almendras fritas.

Gilda clásica. *(ud.)* **4€**
El bocado perfecto de boquerón en vinagre, aceituna y piparras encurtidas.

BRIOCHES

Brioche de anchoa del Cantábrico y papada ahumada Cinco Jotas. 7,5€
Contraste salino de la anchoa con la untuosidad de la papada ahumada.

Brioche de caviar ecológico Riofrío y mantequilla. 16€
Lujo en cada bocado con caviar original Naccarii Riofrío sobre una delicada mantequilla de jamón Cinco Jotas.

Brioche de presa marinada. 9,5€
Jugosa presa Cinco Jotas combinada con el toque fresco y aromático de la salsa gribiche.

Brioche de tartar de atún rojo. 9€
Tartar de atún rojo de almadraba aderezado con una cremosa y untuosa yema curada.

Brioche de jamón. 10€
Un clásico elevado con jamón Cinco Jotas y una suave emulsión de tomate.

COMPARTIR

Tabla de quesos con membrillo. Ración **22€** / 1/2 ración **12€**
Selección gourmet de quesos nacionales: Payoyo, Manchego, Azul de los Pirineos y Montenebro.

Ensaladilla con ventresca y huevo frito. Ración **16€** / 1/2 ración **9,5€**
Nuestra ensaladilla cremosa coronada con ventresca de atún y un huevo frito de caserío.

Croquetas de jamón Cinco Jotas. *(8 ud.)* **20€** / *(4 ud.)* **12€**
Crujientes por fuera y melosas por dentro, elaboradas con el mejor jamón.

Huevos camperos con patatas e ibérico. 22€
Huevos cremosos sobre una base de patatas fritas, acabados con lascas de jamón Cinco Jotas.

Carpaccio de gamba roja. 17€
Láminas de gamba acompañada con un suquet de sus cabezas y toques cítricos.

Torreznos crujientes. 14€
Torreznos jugosos y equilibrados con la frescura de la lima y piparras encurtidas.

GLUTEN · SOJA · CACAHUETES · SEMILLAS DE SÉSAMO · FRUTOS SECOS · APIO · MOSTAZA · HUEVO · LECHE/ LACTOSA · MOLUSCOS · PESCADO · CRUSTÁCEOS · SULFITOS · LIBRE DE ALÉRGENOS

Indique al camarero si tiene algún tipo de intolerancia alimentaria o alergia. Precios con el 10% de IVA incluido. 10% de incremento en terraza.

TEMPORADA

Tomate de temporada. 14€
Selección de tomates acompañados de vinagreta de jengibre y miso.

Ensalada de escarola frisee con solomillo. 15,5€
Fresca combinación de brotes verdes con solomillo Cinco Jotas en un suave escabeche casero.

Puerro marinado a la mostaza. 15€
Puerros tiernos marinados con una vinagreta de mostaza y lascas de presa ibérica curada.

Salmorejo con gamba blanca y cerezas. 16€
Crema fría tradicional con el toque dulce de las cerezas, coronada con gamba blanca y romero.

Tiradito de corvina con apio. 19€
Láminas finas de corvina marinadas en un refrescante jugo de apio.

Saam de merluza crujiente. *(2 ud.)* **15€**
Bocado de merluza en hoja de lechuga y su aderezo.

CARNES DE BELLOTA 100% IBÉRICAS

Steak tartar de solomillo ibérico. 25€
Carne de solomillo Cinco Jotas picada a cuchillo y sazonada al momento con un toque maestro.

Presa ibérica con suero de cebolletas. 26€
Corte noble de presa Cinco Jotas acompañado de un suero sedoso de cebolletas y cebolla asada.

Tacos de lagarto ibérico con chimichurri. *(2 ud.)* **20€**
Sabrosas tiras de lagarto Cinco Jotas acompañadas de una cremosa mahonesa de chimichurri.

Presa ibérica al corte. *(Mínimo 250 g)* **105€/kg**
Ideal para compartir. Gran pieza de presa Cinco Jotas a la brasa con patatas fritas crujientes y lechuga viva.

Arroz cremoso de pluma ibérica. 26€
Arroz meloso cocinado con jugosa pluma Cinco Jotas y un fondo lleno de sabor.

OTRAS CARNES

Pechuga de pollo de corral con carbonara de hierbas aromáticas. 16,5€
Pechuga tierna de pollo campero acompañada de una ligera salsa carbonara.

Paletilla de cordero lechal. 38€
Asada lentamente, tierna y jugosa, aromatizada con vino de Jerez 10RF Oloroso Medium.

Solomillo de vaca. 36€
Acompañado de crema de chirivía, foie y jugo de trufa.

DEL MAR

Lascas de bacalao con parmentier de patata. 22€
Láminas de bacalao sobre parmentier y huevas de trucha.

Fritura de lubina con mahonesa de lima. *(Para dos)* **39€**
Lubina crujiente en su exterior, acompañada de cebolla encurtida y una refrescante mahonesa de lima.

Tartar de atún rojo de almadraba. 26€
Clásico tartar de atún aliñado y acabado con una untuosa yema curada.

DULCES

Tabla de quesos con membrillo. Ración **22€** / 1/2 ración **12€**
Selección gourmet de quesos nacionales: Payoyo, Manchego, Azul de los Pirineos y Montenebro.

Fresas guisadas con helado de leche fresca. 8,5€
Delicadas fresas cocinadas en su jugo, servidas con un refrescante helado de leche fresca.

Milhojas de frambuesas con toffee. 8€
Capas crujientes con crema y toffee acabados con chantilly y frambuesas.

Flan de huevo con caramelo a la sal. 7,5€
Nuestro flan casero tradicional con helado de caramelo salado.

Chocolates ibéricos. 9€
Una selección exclusiva de bocados de chocolate para los amantes del cacao... y de Cinco Jotas.

Servicio de pan y picos. 2,5€

Indique al camarero si tiene algún tipo de intolerancia alimentaria o alergia. Precios con el 10% de IVA incluido. 10% de incremento en terraza.

CINCO JOTAS

JABUGO 1879

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

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. Venga a visitar el nuestro y conozca cómo comenzó a forjarse la leyenda del jamón más exclusivo del mundo. Recorra nuestras bodegas centenarias de Jabugo y descubra un proceso de elaboración de más de cinco años que se ha mantenido inalterado desde 1879.

DISFRUTE LA EXPERIENCIA RESERVANDO SU VISITA A LA BODEGA:

