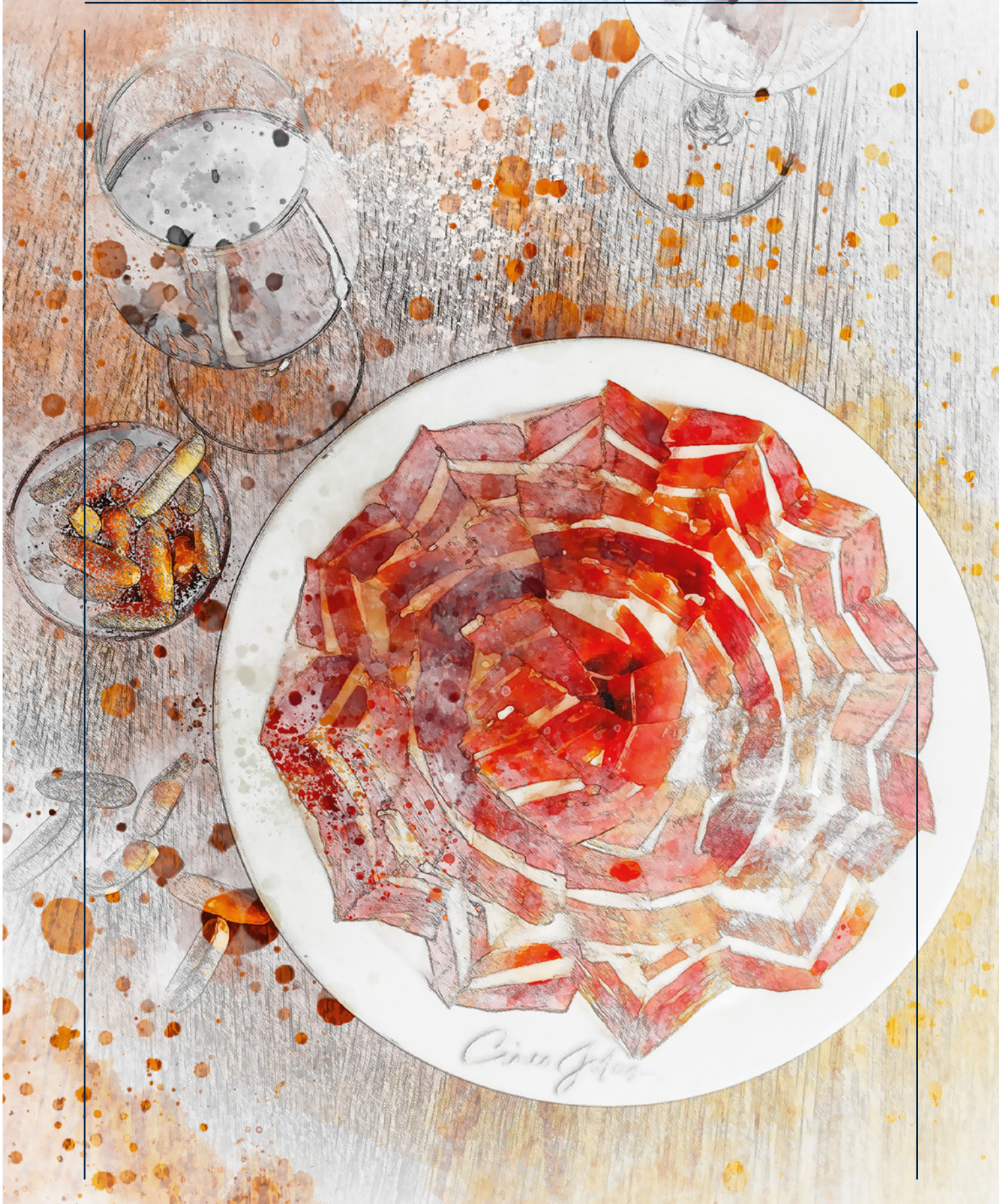


5

CINCO JOTAS

JABUGO 1879



• SEVILLA • TERRAZA •

IBÉRICOS Y QUESOS

JAMÓN

GRAN RACIÓN (120 g) **38,5€** / RACIÓN (80 g) **28,6€** / 1/2 RACIÓN (60 g) **22€**

PALETA

RACIÓN (70 g) **23,1€** / 1/2 RACIÓN (40 g) **15,95€**

CAÑA DE LOMO TRADICIONAL

RACIÓN (70 g) **24,75€** / 1/2 RACIÓN (40 g) **17,6€**

CAÑA DE PRESA

RACIÓN (70 g) **20,9€** / 1/2 RACIÓN (40 g) **15,4€**

MORCÓN

RACIÓN (100 g) **19,8€** / 1/2 RACIÓN (60 g) **13,2€**

SALCHICHÓN

RACIÓN (100 g) **19,8€** / 1/2 RACIÓN (60 g) **13,2€**

TABLA MIXTA DE IBÉRICOS

Caña de lomo tradicional, caña de presa, morcón y salchichón
RACIÓN (40 g, 40 g, 50 g, 50 g) **42,9€** / 1/2 RACIÓN (20 g, 20 g, 30 g, 30 g) **27,5€**

QUESO DE OVEJA CURADO

(leche pasteurizada) / RACIÓN (120 g) **13,75€** / 1/2 RACIÓN (70 g) **9,9€**

QUESO DE CABRA EN ACEITE DE OLIVA

"Los balanchares" (leche pasteurizada) / RACIÓN (100 g) **16,35€**

TOSTA DE SOLOMILLO IBÉRICO y paleta Cinco Jotas / **12,1€**

TOSTA DE PALETA IBÉRICA CINCO JOTAS con tomate y aceite de oliva virgen / **9,9€**

PARA PICAR Y COMPARTIR

CROQUETAS CINCO JOTAS

con emulsión de coquintero
(7 ud.) **17,05€** / (4 ud.) **9,75€**

CROQUETAS DE CARABINEROS

y kimchi / (7 ud.) **17,05€** / (4 ud.) **9,75€**

CROQUETAS DE RABO DE TORO

y su salsa / (7 ud.) **17,05€** / (4 ud.) **9,75€**

TORREZNOS

con pimientos fritos / **13,2€**

PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS

con escamas cebolla frita / R. **9,85€** / 1/2 R. **5,65€**

ALBÓNDIGAS DE ABANICO IBÉRICO

en salsa y un toque de vino de Jerez
(6 ud.) **15,95€** / (4 ud.) **11€**

CALAMARES FRITOS

con alioli de manzana / **17,6€**

ENSALADILLA

de ventresca de atún y gambas / **10,45€**

BOQUERONES EN VINAGRE

con olivas verdes, tomates cherrys,
aceite de oliva y perejil / **17,6€**

HUEVOS FRITOS

con boletus al ajillo y morcón Cinco Jotas / **17,6€**

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO

con mostaza antigua y sus tostitas / (190 g) **17,05€**

SALTEADO DE CASTAÑUELAS

con setas al oloroso (150 g) / **15,95€**

PAPPARDELLE AL JEREZ

con taquitos de Cinco Jotas / **11,55€**

HUEVOS FRITOS

con patatas y Cinco Jotas
(30 g) **16,5€** / (15 g) **8,8€**

Servicio y ración de pan **1,8€** 

Indique al camarero si tiene algún tipo de intolerancia alimentaria o alergia.



GLUTEN

SOJA

CACAHUETES

SEMILLAS DE SÉSAMO

FRUTOS SECOS

APIO

MOSTAZA

HUEVO

LECHE LACTOSA

MOLUSCOS

PESCADO

CRUSTÁCEOS

SULFITOS




















LIBRE DE ALÉRGENOS

LIBRE DE ALÉRGENOS

LIBRE DE ALÉRGENOS

LIBRE DE ALÉRGENOS





















ENSALADAS Y VERDURAS

- VERDURAS SALTEADAS 
 al aceite de oliva virgen extra / **11€**
- ENSALADA DE ESCAROLA Y GRANADA    
 con perlas de mozzarella y vinagreta
 de mostaza y nueces / **12,1€**
- ENSALADA DE TOMATES DE LA HUERTA  
 con ventresca de atún y cebolla tierna / **12,1€**
- COGOLLOS CON ANCHOAS,  
 cherrys confitados y olivas negras / **17,6€**
- ENSALADA DE ESPINACAS   
 con vinagreta de frutos secos
 y queso Balanchares / **12,1€**
- SALMOREJO CON CINCO JOTAS   
 y huevo picado / R. **11€** / 1/2 R. **6,75€**
- CREMA DE PUERROS  
 con rape y Cinco Jotas / **13,2€**
- SALTEADO DE ALCACHOFAS  
 con salmorejo y Cinco Jotas / **13,75€**

CARNES Y PESCADOS

- PLUMA A LA PARRILLA 
 y puré de zanahoria aliñada / (175 g) **20,9€** / (120 g) **15,4€**
- ABANICO IBÉRICO 
 con salsa agridulce de papaya / (200 g) **20,9€**
- SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ    
 y mermelada de cebolla roja / (180 g) **20,9€** / (120 g) **15,4€**
- HAMBURGUESA DE ABANICO IBÉRICO   
 con bacon y queso curado / (180 g) **18,15€**
- PRESA A LA PARRILLA 
 con patatas y pimientos / (500 g) **44€** / (200 g) **20,9€** / (120 g) **15,4€**
- LAGARTO IBÉRICO   
 con patatas y mojo / (200 g) **20,9€**
- PARRILLADA DE CARNES IBÉRICAS 
 solomillo (125 g), pluma (125 g), presa (125 g) y largarto (125 g) / **44€**
- ENTRECOT DE TERNERA RETINTA 
 con patatas fritas y pimientos / (300 g) **24,2€**
- RABO DE TORO ESTOFADO  
 al vino tinto con patatas fritas / **21,45€**
- PECHUGA DE POLLO    
 con cous cous especiado y mahonesa de curry y mostaza / **15,4€**
- CHIPIRONES A LA PLANCHA    
 con arroz salvaje y mahonesa fina de ajo negro / (200 g) **17,55€**
- LOMOS DE DORADA  
 a la plancha sobre mix de verduras frescas al cava / (350 g) **18,15€**
- EXTRA DE AOVE Y SALSAS  
 Pedro Ximénez, mojo picón, alioli de manzana y salsa española / **1,1€**

POSTRES

- TARTA FINA DE MANZANA  
 con helado de vainilla / **7,15€**
- FONDANTE (COULANT)   
 de chocolate con helado de vainilla / **7,15€**
- TORRIJA CARAMELIZADA  
 con helado de miel / **7,4€**
- TARTA DE QUESO CREMOSA  
 con estofado de frutos rojos / **7,4€**
- SOPA DE CHOCOLATE BLANCO,    
 lágrimas de Oreo y helado de pistacho / **7,15€**
- TRUFAS DE CHOCOLATE    
 AL RON FLOR DE CAÑA
 con crumblé de frambuesas (4 ud.) / **7,15€**
- SORBETE DE MANDARINA 
 con canela y brandy Carlos I "Pedro Ximénez" / **7,15€**
- HELADOS / **5,5€**  



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:

