



Cinco Jotas

RESTAURANT MENU



CINCO JOTAS ACORN-FED 100% IBÉRICO

	(120 g)	(80 g)	(50 g)
Ham	40 €	26 €	21 €
Shoulder ham		22 €	17 €
Cured pork loin sausage		18 €	12 €
Cured pork loin sausage (no paprika)		19 €	13 €
Cured pork shoulder sausage		17 €	12 €
Morcón (cured sausage)		14 €	9 €
Salchichón (cured sausage)		14 €	9 €

Assorted Iberian platter. Cured pork loin sausage (no paprika) (25 g), Cured pork loin sausage (25 g), Morcón (cured sausage) (25 g), Cured pork shoulder sausage (25 g), Salchichón (cured sausage) (25 g) ... 28 €

SALADS AND VEGETABLES

Avocado, mango and edamame salad	12 €
Bluefin tuna, tomato and cucumber salad	14 €
Olivier salad with tuna belly and crab	12 €
"Gazpacho" with chopped veggies	8 €
"Salmorejo" with chopped ham and boiled egg	11 €

GRILLED CINCO JOTAS MEATS

Flank	(200 g) 18 €
Sirloin	(300 g) 25 € (200 g) 16 €
Shoulder	(600 g) 39 € (200 g) 18 €
Iberian sirloin burger with ham and kimchi mayonnaise	16 €
Mixed Grill (for 2 people).	
Shoulder, flank, sirloin and ribs	38 €
Aged beef sirloin	(250 g) 23 €

SIDES

Oak leaf lettuce, walnuts and mustard vinaigrette	4,75 €
"Escalivada" (fire-roasted peppers and eggplant)	4,75 €
Grilled asparagus	4,75 €
Vegetable stir-fry	4,75 €
Beefsteak tomato with virgin olive oil and lime salt	4,75 €
French fries with manchego cheese, black pepper and basil all-i-oli	4,75 €
French fries	4,75 €

CHEESES

	(80 g)	(50 g)
Artisan cheese board	16 €	10 €

Bread / Appetizer	1,8 €
-------------------------	-------

HOUSE CLASSICS

Folgueroles coca bread with tomato and extra virgin olive oil	2,9 €
Cinco Jotas Ham croquettes	(6 pieces) 12 € (4 p.) 8 € (2 p.) 4,5 €
Crispy pork belly "Torrezno"	7 €
Iberian meat pie "Empanadilla de cane" (1 piece)	3,5 €
Iberian pork cheek cooked at low temperature "Taco" with goat cheese and chipotle mayonnaise (1 unit)	5 €
Broken fried eggs with Cinco Jotas ham and french fries	17 €
Potato and onion omelet	6 €
Iberian sirloin steak Tartar with chili "piparras" and french fries	20 €
Meat cannelloni with ham and truffled béchamel	16,5 €
Iberian meatballs with chopped ham	9,5 €
Iberian pork cheek stew with parmentier truffle potatoes	16 €

FISH

Grilled turbot	25 €
Battered baby squid	12 €
Llauna-style cod	21 €
Tuna tataki	15 €
Red shrimp fideuá	21 €

DESSERTS

Dark chocolate truffles with brandy	(1 piece) 2 €
Chocolate ingot	8,5 €
Apple pie	7,5 €
Fresh cheese flan with honey ice cream	8 €
Creme caramel	6 €
Idiazabal cheesecake	7,5 €
Truffle panna cotta with Amareto di Saronno ice cream	8,5 €
Seasonal fruit bowl	6 €
Artisan ice cream	5 €



Cinco Jotas

BEVERAGES



APPETIZER AND VERMOUTH

	<i>Glass</i>
Premium Osborne. Red vermouth from Jerez	4,5 €
Petroni. Albariño vermouth, white	6 €
Apperol spritz	7,5 €
Campari Orange	7 €

SHERRY WINES

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Fino Quinta. Fino D.O. Jerez. Classic and well balanced. Bacchus de Oro	3 €	18 €
Coquintero. Fino Amontillado D.O. Jerez. Jerez Elegant and well balanced. Bacchus de Oro	3,1 €	23 €
Bailén. Fino Oloroso Seco D.O. Jerez. Jerez, very aromatic	3,1 €	23 €

DESSERT WINES

	<i>Glass</i>
Osborne Semi-sweet Oloroso 10 RF	4 €
Osborne Santa María Cream	4 €
Osborne Port Wine 20 years	6,5 €
Osborne Pedro Ximénez 1827	4 €

COCKTAIL CLASSIC

Bloody Mary 8	9 €
Margarita	10 €
Dry Martini Brockmans	10 €
Caipirinha Santo Grau	9 €
Flor de Caña aged rum mojito	9 €

CAVA AND CHAMPAGNE

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Moltó Negre Brut. Cava rosado, Xarel-lo, Macabeo and Trepas	5 €	26 €
Mas Codina Brut Reserva. Xarel.lo, Chardonnay, Perellada		24 €
El Refugi Reserva Brut Nature. Xarel-lo, matured in barrel		24 €
Veuve Clicquot Brut. Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay		62 €
Tattinger. Chardonnay, Pinot Noire and Pinot Meunier		65 €

BRANDYS OSBORNE

	<i>Glass</i>
Alma de magno	5 €
Carlos I	13,5 €
Carlos I Pedro Ximénez	14 €
Carlos I Imperial	16 €
Carlos I Amontillado	14 €
Conde Osborne Dalí	18 €
Conde Osborne Cristal	9 €
1866	16 €

GIN & TONIC

Ampersand. Lime and rosemary	10 €	Santamanía. Lemon and chili	15 €
Nordés. Grape and bay leaf	12 €	Hendrick's. Celery and violet	13 €
Brockman's. Lime and berries	13 €	London N° 1. Cinnamon and lemon	13 €
Fifty Pounds. Lemon and juniper	12 €	Bloom. Strawberry and kua	12 €
		Martin Miller's. Lime and mint	12 €



Cinco Jotas

WINES



BODEGAS MONTECILLO

RED WINES

	Glass	Bottle
Montecillo Crianza 2016. Coupage. D.O.Ca. Rioja	3,8 €	18 €
Montecillo Reserva 2012. Coupage. D.O.Ca. Rioja	5 €	26 €
Montecillo Gran reserva 2009. Coupage. D.O.Ca. Rioja		45 €
Montecillo Edición Limitada 2014. Tempranillo, Graciano. D.O.Ca. Rioja	6 €	32 €
Montecillo 22 Barricas Gran Reserva (6.600 botellas) 2010. Coupage. D.O.Ca. Rioja		47 €
Viña Monty Garnacha Reserva 2015. Garnacha. D.O.Ca. Rioja		53 €
Viña Monty Graciano Reserva 2015. Graciano. D.O.Ca. Rioja		53 €
Montecillo Singladuras Ribera 2016. Tinta del País. D.O. Ribera del Duero		21 €

WHITE WINES

Blanco. Viura, Tempranillo blanco y Sauvignon. D.O.Ca. Rioja	4 €	20 €
Viña Monty Reserva 2016. Viura, Tempranillo Blanco. D.O.Ca. Rioja		53 €
Singladuras de Montecillo Albariño. Albariño. D.O. Rías Baixas	4 €	20 €
Singladuras de Montecillo Verdejo. Verdejo. D.O. Rueda	4 €	18 €

ROSÉ WINES

Montecillo Rosé. Tempranillo, Garnacha. D.O.Ca. Rioja	3,5 €	16 €
---	-------	------

OTHER DENOMINATIONS OF ORIGIN

RED WINES

	Glass	Bottle
Vinya Ferrer. Cabernet Sauvignon. D.O. Penedés	4 €	22 €
Trus Crianza. 12 meses en bodega nueva. Tempranillo y Tinta del País. D.O. Ribera del Duero		26 €
Briego Reserva Adalid. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero		28 €
Trus Reserva. Roble, Tinta del País. D.O. Ribera del Duero		46 €
Alexander Vs The Ham Factory. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot. D.O. Ribera del Duero		58 €
Vega Sicilia Valbuena 5 años reserva 2014. Tinta fina, Merlot. D.O. Ribera del Duero		190 €
Ilerda. Cabernet Franc. Zona Vinicola Costers del Segre-Vilallonga	4,5 €	24 €
Finca Fontanals Negre. Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Franc. D.O. Montsant		30 €
Violetes de Fang. Samsó. D.O. Montsant		39 €
Fils de Vi. Garnacha Negra. D.O.Ca. Priorat	6 €	30 €
Martinet Bru. Garnacha, Syrah, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon. D.O.Ca. Priorat		34 €
Finca Dofi. Garnacha y Cariñena. D.O.Ca. Priorat		150 €
Dehesa del Carrizal. Cabernet Sauvignon. D.O. Pago Dehesa del Carrizal		28,5 €
Finca Malaveina. Syrah, Merlot, Garnacha Tinta. D.O. Empordà		34 €
Cuatro Pasos Black. Mencía. D.O. Bierzo		25 €
Martín Sarmiento. Mencía de cepa centenaria. D.O. Bierzo		60 €
Finca la Reñana Selección Especial Reserva. Tempranillo, Graciano y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja		45 €
Pontac. Tempranillo y Graciano. D.O.Ca. Rioja		56 €
La Cueva del Contador 2017. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja		100 €
Cepa a Cepa. Tempranillo, 18 meses en bodega de grano fino. D.O.Ca. Rioja		63 €
Roda i Reserva. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja		80 €
Finca Bancales Reserva. Garnacha. D.O. Cariñena		26 €
Abadía Retuerta Selección Especial. Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon. Sajón del Duero / Castilla y León		36 €

WHITE WINES

Mas Codina Tradició. Xarello de viñas viejas criado en bodega. D.O. Penedés	4 €	22 €
Inmácula. Viogner y Viura. D.O. Navarra	4 €	22 €
La Tortuga Veloz. Verdejo. D.O. Rueda		20 €
Martín Codax Lias. Albariño fermentado en lías. D.O. Rías Baixas		26 €
Finca la Reñana. Viura y Malvasía, fermentado en bodega. D.O.Ca. Rioja (Alavesa) Luis Alegre		28 €

ROSÉ WINES

Ton del Ros. Merlot. D.O. Penedés	4 €	20 €
Casual. Garnacha y Graciano. D.O. Navarra		18 €