



Cinco Jotas





Cinco Jotas



MENU FIN DE AÑO 2018

PARA COMPARTIR

Pizarra de ibéricos

(Cinco Jotas, morcón, caña de presa, caña de lomo al natural, salchichón y chorizo)

Ensalada de rúcala con templado de queso de cabra y vinagreta de membrillo

Langostinos cocidos

Pan cristal con aceite de oliva virgen extra

ENTRANTE

Crema de marisco con gambón a la plancha

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza blanca a la plancha con salsa de gambas y almejas

O

Entrecot de ternera retinta con patatas fritas y pimientos de padrón

POSTRE

Cúpula de chocolate helado sobre tierra de cacao

BODEGA

Agua Solan de Cabra

Montecillo Gran Reserva (D.O.P. Rioja)

Montecillo blanco, fermentado en barrica (D.O.P. Rioja)

Copa de Cava Abadía de Monserrat

Café o infusión

70 EUROS POR PERSONA

10% I.V.A. incluido



Cinco Jotas



NEW YEAR'S EVE 2018

TO SHARE

Our best selection of ibérico

(Cinco Jotas, morcón, caña de presa, caña de lomo al natural, salchichón y chorizo)

Rocket salad with warm goat cheese & quince vinaigrette

Cooked shrimps

"Pan de cristal" with extra virgen olive oil

STARTER

Shellfish cream with grilled king prawn

TO CHOOSE

Grilled fresh hake with prawns and clams sauce

Or

Beef entrecote with fries and Padron peppers

DESSERT

Homemade sponge cake covered in iced chocolate and cocoa powder

BEVERAGE

Solán de Cabras water

Red wine Montecillo Gran Reserva (AOD Rioja)

White wine Montecillo, oak barrel (AOD Rioja)

Cava Abadía de Montserrat

Coffee or tea

70€ PER PERSON

10% IVA included