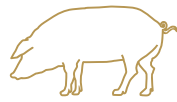




Cinco Jotas

L'art du Cinco Jotas se déploie au cœur de la nature et des richesses de la Dehesa, pâturages du sud-ouest de la péninsule ibérique et endroit idyllique devenu le foyer et l'emblème de nos créations ancestrales.

Pour cette raison, nous sommes fiers que nos restaurants rendent hommage ainsi à notre tradition en combinant essence, texture et saveur afin de captiver les sens par la fusion de l'art et de la gastronomie.



TAPAS DU COMPTOIR

POMMES DE TERRE 6,5

à la brava du chef

POIVRONS DE PADRON FRITS 5,6

POITRINE 6,8

de porc ibérique marinée à la pointe de sel

CROQUETTES DE JAMBON 2,1 (unité)

CROQUETTES DE JOUE IBÉRIQUE 2,1 (unité)

BOMBONS 2,6 (unité)

de "morcilla" sausage, fromage de chèvre et amandes

ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE 00 2,2 (filet)

ANCHOIS FRAIS 6,8

au vinaigre et à l'huile d'olive vierg

SALADE DE THON MAYONNAISE 7,5

TATAKI DE THON BLUEFIN 16,5

avec sauce ponzu et pois au wasabi

BROCHETTES DE CALMAR 12

sauté avec gorge de porc mariné

CORNET DE PETIT POISSONS ET CREVETTES FRIT 12

avec "mojo verde"

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET OIGNONS 7

avec jambon découpé au couteau





CORTE CINCO JOTAS

JAMBON 32 gran assiette (120g) / **25,5** portion (80g) / **19** 1/2 portion (50g)

JAMBON DE PALETTE 22 portion (80g) / **16,5** 1/2 portion (50g)

LONGE TRADITIONEL 18 portion (80g) / **12** 1/2 portion (50g)

LONGE NATURAL 19 portion (80g) / **13** 1/2 portion (50g)

PRESA "LONGE" 17 portion (80g) / **12** 1/2 portion (50g)

"MORCÓN" CHARCUTERIE 14 portion (80g) / **9** 1/2 portion (50g)

"SALCHICHÓN" SAUCISSON 14 portion (80g) / **9** 1/2 portion (50g)

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 28

Longe natural (25g), Longe traditional (25g), "Morcón" charcuterie (25g),
"Presa" longe (25g), "Salchichón" saucisson (25g)



FROMAGES ARTISANAUX

BLAU DE L'AVI TON 12 portion / **6,8** 1/2 portion

Bleu au lait de chèvre cru de Lleida

PUIGPEDRÓS 12 portion / **6,8** 1/2 portion

Lait cru de vaches de la Cerdanya

PAYOYO 12 portion / **6,8** 1/2 portion

Fromage sec à pâte pressée et croûte de son, lait de brebis

GARROTXA-BAUMA 12 portion / **6,8** 1/2 portion

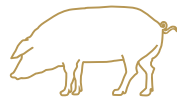
Lait de chèvre pasteurisé d'une maturité minimale de 30 jours

PICÓN DE BEJES-TRESVISO 11 portion / **6** 1/2 portion

Fromage bleu au lait de vache affiné dans des grottes naturelles

ASSIETTE DE FROMAGES 16,8 portion

Blau de l'avi Ton, Puipedrós, Payoyo, Garrotxa-Bauma et Picon de Bejes-Tresviso



CLASSIQUES DE LA MAISON

OEUFS FRITS 15,5

a l'huile d'olive avec jambon et pommes de terre

SALMOREJO 10

avec dés de jambon et oeuf dur

STEAK TARTAR 18,5

de porc avec piments basques

RISOTTO AVEC JAMBON ET FOIE 17,5

CANNELLONIS 14

au jambon et à la truffe

LÉGUMES VARIÉS GRILLÉES 14,5



NOUVEAUTÉS DE LA SAISON

SALADE D'AVOCAT 10,5

avec lima, maïs crispy et feuilles coriandre

SALADE DE BURRATA 14

à l'huile de basilic, de mini tomates et de poudre du jambon

"GAZPACHO ANDALUZ" 9

avec "picadillo"

CARPACCIO DE "PRESA" 15

viande avec glace de parmesano





NOS VIANDES CINCO JOTAS AU GRILL

POINTE 19

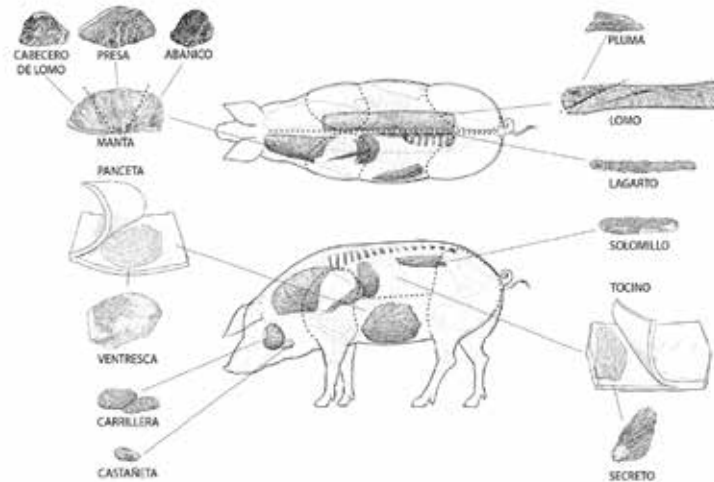
FILET MIGNON 18

PRESA 20

PRESA ENTIÈRE 39 (idéale pour 2)

SÉLECTION DE VIANDES IBÉRIQUES 38 (idéale pour 2)

Presas ibérique, pointe, filet mignon et filet



Nous servons toutes nos viandes grillées avec des légumes rôtis

Sauce pour accompagner: Poivron Vert ou Pedro Ximénez ou Romesco **2**

AU GRILL

CÔTE DE BOEUF CARMELISE CUITS 18

à basse température avec parmentier de pommes de terre

ESCALOPES DE FILET "PLUMA" 19

avec des roches de fromage payoyo du lait de brebis et pedro ximenez sherry

HAMBURGER IBÉRIQUE 17

avec jambon et mozzarella

MAGRET DE CANARD 22,5

à l'orange

FILET MIGNON 25

de boeuf mûré



CÔTÉ MER

PETITS CALMARS 16

grilles et haricots sautés avec jambon

TURBOT ENTIER 25

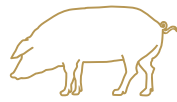
braisé aux légumes

CREVETTES GRILLÉES 18

PAELLA 21 (25 min)

avec gamba rouge, seiche et moules

RIZ PAELLA AU HOMARD 28



DESSERTS

TRUFFES 2 (unité)
au chocolat noir

CHOCOLAT CAPRICHE IBERIQUE 8,5

“LEMON PIE” 7,5
avec framboises et zeste de citron vert

FLAN DE FROMAGE FRAIS 6,5
avec glace au miel

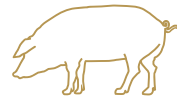
CRÈME CATALANE “BRÛLÉE” 6

PAIN PERDU CARAMÉLISÉ 7
avec glace au lait meringué

LINGOT AU CHOCOLAT DE “PACO ROIG” 8

TARTELETTE 7,5
au fraises des bois et thé vert





VINS DE DESSERT

OSBORNE OLOROSO SEMI DULCE 10 RF 4

OSBORNE SANTA MARÍA CREAM 4

OSBORNE PORTO 20 AÑOS 6,5

OSBORNE PX 1827 4



CAFÉS ESPECIALES

IRISH COFFEE 7

Classique au whisky, café et crème de lait

CAFEMAGNO 6

Avec brandy et cannelle

GOURMAND 7

Café au choix et truffes au chocolat noir

PLATS ÉLABORÉS AVEC DU PORC NOURRI AUX GLANDS
CINCO JOTAS 100 % IBÉRIQUE.

ÉLEVAGE IBÉRIQUE PUR, ANIMAUX ÉLEVÉS EN LIBERTÉ.

INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGIES :
INDIQUEZ AU SERVEUR SI VOUS AVEZ UN TYPE
D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIE

PRIX TOTAL AVEC TVA 10 % INCLUSE.

10 % EN SUPPLÉMENT POUR LA TERRASSE.

SERVICE PAIN 1,8

