



LA COCINA DE

SAN ANTON

EXPERIENCIA
CINCO JOTAS

02

La
Carta
de San^{to} Antón

03



VINOS

06

COCK
TAILS

08

TE RECOMENDAMOS...

MADRID

09

EXPO Y
SICIO CON
NES CIER
TOS

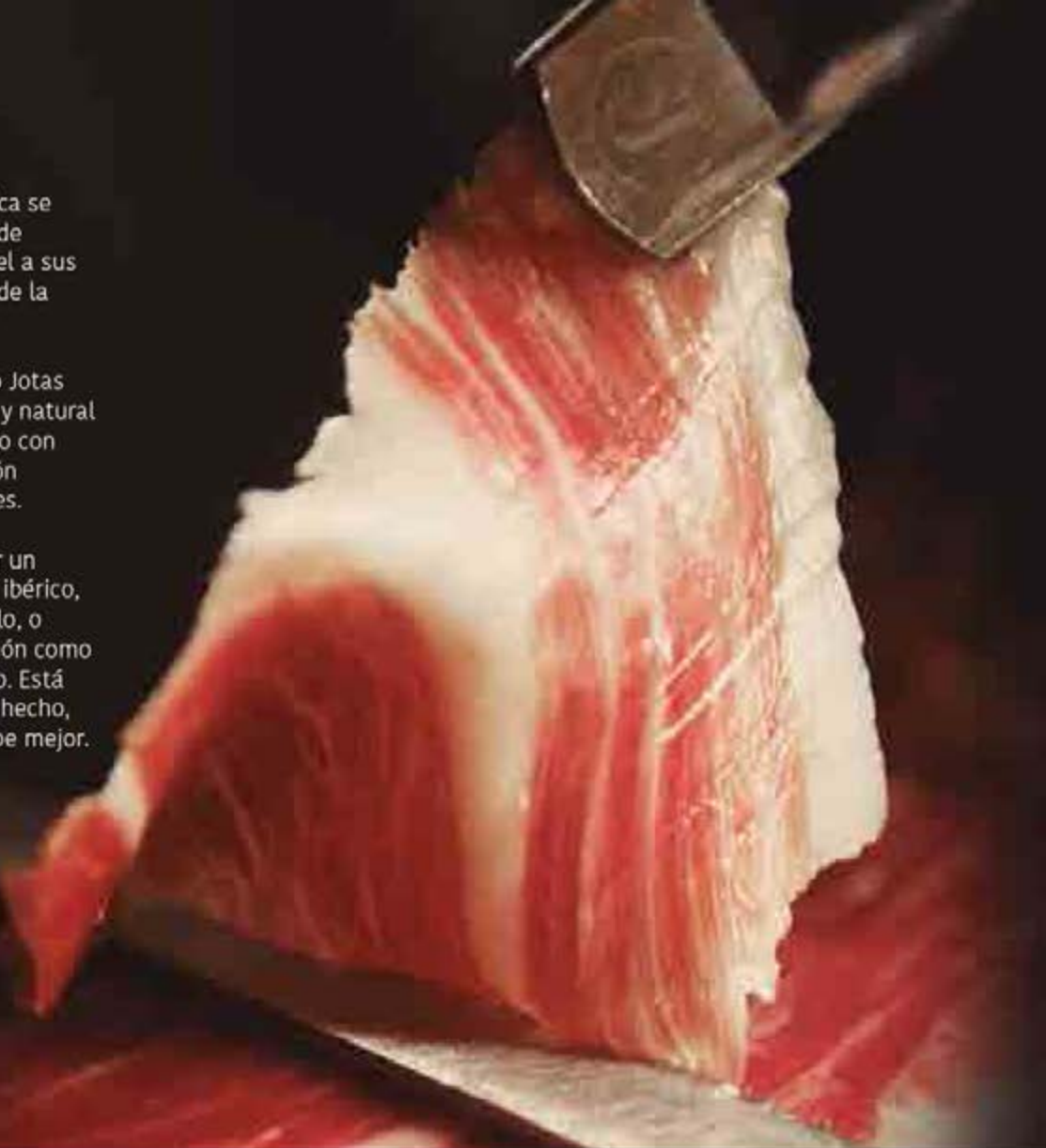
14

TAN SIMPLE COMO LA MÁXIMA PUREZA

Solo de un cerdo de raza pura ibérica se puede obtener el auténtico jamón de bellota 100% ibérico. Cinco Jotas fiel a sus orígenes, ha conservado la pureza de la raza y la autenticidad de su sabor.

Desde hace más de 130 años, Cinco Jotas mantiene la elaboración artesanal y natural de todos sus productos preservando con dedicación la experiencia y tradición adquirida a lo largo de generaciones.

Son infinitas las maneras de comer un jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico, con pan con tomate, en un bocadillo, o sólo como aperitivo. Aunque el jamón como mejor se aprecia es tomándolo solo. Está permitido el uso de los dedos y de hecho, es como se debe comer y como sabe mejor.



Cinco Jotas

EXPERIENCIA
CINCO JOTAS

Corte

MADRID • BARCELONA

Saborea una experiencia única.

Masterclass de corte a mano de jamón con cata incluida, maridada con los mejores vinos de la casa Osborne. Una experiencia incomparable para los amantes del jamón de bellota 100% ibérico.

Además de aprender cómo sacar todo el partido a una auténtica pieza Cinco Jotas, los participantes conocerán la historia, variedades, técnica, uso de herramientas, destrezas, trucos... de una joya única de nuestra gastronomía.

- ▶ Duración 1h 40
- ▶ Cata de jamón
- ▶ Clase de corte
- ▶ Cata de vino
- ▶ Diploma de maestro cortador
- ▶ Folleto Masterclass
- ▶ Sobre de jamón Cinco Jotas recién cortado (80g)

Para más información contacta con:
marta.moreno@osborne.es



Take home
THE AUTHENTIC
EXPERIENCE
Cinco Jotas

AHORA YA PUEDES
PROLONGAR TU
EXPERIENCIA
CINCO JOTAS

INFORMATE
DE NUESTRAS
CONDICIONES EXCLUSIVAS
CINCO JOTAS

Nuestro Maestro Cortador te preparará en el restaurante **un sobre de jamón o paleta recién cortado** para que puedas seguir disfrutándolo en casa.



La Carta de San Antón



EMPIEZA TU COMIDA

Aperol Spritz 8

Negroni by Ampersand 8

Vermut 5

Sangría San Antón 0,5 l. 6,5



Cinco Jotas Y QUESERÍA



MEDIA RACIÓN / RACIÓN

Jamón 14 / 24,5

Paleta 9 / 16,5

Caña de lomo 11 / 16

Tabla mixta de ibéricos (paleta, morcón y caña de lomo) 22

Queso Idiazábal ahumado 8,5 / 12

Tabla de quesos del Mercado 16,5

 **Vino recomendado: Fino Quinta | Copa: 2,6 | Botella: 15**

ENTRANTES



Salmorejo Cinco Jotas 10,5

Ensaladilla rusa del "Santo" 11,7

Ensalada de tomates asados con ventresca y cebolleta tierna 10,5

Wok de verduras salteadas con salsa de ostras y pimentón de la Vera 9,9

Salteado de pasta al estilo cantonés con langostinos y secreto ibérico 11

Pimientos de Padrón con torreznos de Soria 8,5

Maki templado de salmón y alga wakame 12

Croquetas de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico 12,6

Tempura de langostinos al estilo Thai (6 unidades) 15

Tatakya de presa al carbón con reducción de escabeche y chip de verduras 14

Tiras de pollo crujiente con emulsión de curry 12,1

Huevos rotos con jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico 16

Risotto de boletus y pato con queso parmesano 13,5

Vino recomendado: Montecillo Crianza | Copa: 3,25 | Botella: 17

Pan y aperitivo 1,65



CARNES



Cinco Jotas

Solomillo ibérico a la parrilla con ensalada de brotes tiernos y manzana ácida 15,5

Lomo de presa a la brasa con patatas fritas (para compartir) 35,6

Hamburguesa de carne ibérica con lechugas frescas, tomates secos y bacon crujiente 15,5

Todas nuestras carnes Cinco Jotas son de bellota 100% ibérico

OTROS TIPOS DE CARNE

Pollo al curry rojo picante con arroz salvaje 14,7

Solomillo de ternera al Jospé, pincelada de su jugo y patatas puente nuevo 22,5

Lomo bajo de ternera al carbón con patatas fritas y ensalada fresca (para compartir) 34

Magret de pato asado con frutos rojos y arroz salvaje con setas y bambú 18


Lasagna de rabo de toro con ligera crema de pera caramelizada 14

Vino recomendado: Montecillo Edición Limitada | Copa: 4 | Botella: 20

PESCADOS

Salmón al horno con noodles al té verde y brotes de soja 16,5

Bacalao confitado con arroz cremoso del huerto marino 15,5

Merluza de pincho al horno con salteado de verduritas al balsámico de Jerez 16 

 **Vino recomendado: Montecillo Rosé | Copa: 3,2 | Botella: 15**



POSTRES


Choco Peta 5,5

Tarta fina de manzana caliente con helado de chocolate (12 minutos) 6,5

Coulant de chocolate para celíacos con helado 6 

Tarta de queso fresco en tarro con compota de higos al Oporto 5,5

Sorbete de lima y limón 4,5

Sopa de piña y ron al azafrán con helado de coco 5,5 



HELADOS DE ALTA EXPRESIÓN

Coco 4,5

Fresa con trocitos 4,5

Vainilla 4,5

Algodón de azúcar 4,5

Chocolate 4,5

Todos nuestros precios son en € con IVA incluido.

*** Organiza tus eventos y celebraciones privadas con nosotros!**

INFÓRMATE EN LACOCINADESANANTON.COM
(contacto: marta.moreno@osborne.es)



Bonificación
Ticket de parking
por 1 hora gratis*
*Pregúntanos

Estamos concienciados con las alergias. Pregunta a nuestro personal.

VINOS

BODEGAS MONTECILLO

Los vinos de Bodegas Montecillo, la tercera bodega más antigua de la Rioja, son productos de un siglo y medio de experiencia, pasión y saber hacer. Ahora no sólo tenemos referencias de Rioja, sino que Montecillo se adentra en otras denominaciones españolas en su proyecto Singladura.

BLANCOS

Montecillo
Singladura Godello

TIPO DE VARIETAL

Godello

DENOMINACIÓN

D.O. Valdeorras



27

ROSADOS

Montecillo
Rosé

Tempranillo/Garnacha/
Graciano

D.O.Ca. Rioja

3,2

15

TINTOS

Crianza

Tempranillo-Graciano

D.O.Ca. Rioja

3,3

17

Reserva

Tempranillo-Graciano

D.O.Ca. Rioja

4

21

Gran Reserva

Tempranillo-Graciano

D.O.Ca. Rioja

41

22 Barricas (Gran
Reserva 2008
Edición Limitada)

Tempranillo-Graciano-
Garnacha-Mazuelo

D.O.Ca. Rioja

45

Edición Limitada

Tempranillo-Graciano

D.O.Ca. Rioja

4

20

1843 1898
MONTECILLO

RIOJA

EDICIÓN LIMITADA 2010

Este es un ejemplo de un vino de Montecillo
y de una edición limitada de un vino de Montecillo
de la variedad tempranillo de la región de la
Rioja.

VINOS DE JEREZ

	TIPO DE VARIETAL	DENOMINACIÓN		
Fino Quinta	Palomino Fino	Jerez	2,6	15
Amontillado Coquintero	Palomino Fino	Jerez	2,9	19,5
Oloroso Bailén	Palomino Fino	Jerez	2,9	19,5
10 RF Oloroso Medium	Palomino Fino-Pedro Ximénez	Jerez	2,9	19,5
Cream Santa María	Palomino Fino-Pedro Ximénez	Jerez	2,9	19,5
Pedro Ximénez 1827	Pedro Ximénez	Jerez	3,6	22

OTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

	TIPO DE VARIETAL	DENOMINACIÓN		
BLANCOS				
Solaz	Verdejo-Viura	Tierra de Castilla	2,8	12,5
Gadir	Chardonnay		2,9	13,5
Cumio	Treixadura-Torrontes	Ribeiro		13
Orgaz	Viognier	Tierra de Castilla		18,95
Legaris	Verdejo	Rueda		18
Leiras	Albariño	Rias Baixas		20
TINTOS				
Solaz	Tempranillo Cabernet-Sauvignon	Tierra de Castilla	2,8	12,5
Señorío del Cid	Tinta del País	Ribera del Duero	3,3	18,9
Detrás de la Casa	Monastrell	Yecla		24
Agrícola de Cadalso	Garnacha	Vinos de Madrid		18
Vía Romana	Mencia	Ribera Sacra		19
Tomas Cusine Geol	Merlot-Cabernet Sauvignon-Cariñena	Coster del Segre		37
Habla del Silencio	Syrah-Cabernet Sauvignon-Tempranillo	Tierra de Extremadura		25,9
Románico	Tinta de Toro	Toro		20,5
ROSADOS				
Solaz	Shiraz-Mencia	Tierra de Castilla	2,8	12,5
Torelló Rosa de Abril	Macabeo-Malvasía-Shiraz	Penedés		19
ESPUMOSOS				
Abadía de Monserrat (brut reserva)	Xarel.Lo-Macabeo-Perallada	D.O. Cava	5	20,5
Torelló Palid Rosé	Xarel.Lo-Pinot noir	D.O. Cava		29,9
Veuve Cliquot	Chardonnay-Pinot noir	A.O.C. Champagne		67
Moët&Chandon	Chardonnay-Pinot noir	A.O.C. Champagne		67

Cocktails

APERITIVOS

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava Abadía de Monserrat y soda. **8**

DAIQUIRY

Ron, zumo de limón y azúcar. **10,5**

MARGARITA

Tequila, Triple Seco y zumo de lima. **10,5**

PISCO SOUR

Pisco, azúcar y zumo de limón. **10,5**

CAIPIRINHA

Cachaza Santo Grau, zumo de lima y azúcar. **10,5**

NEGRONI

Ginebra Ampersand, Martini Rosso y Campari. **8**

COSMOPOLITAN

Vodka Russian Standard, Triple Seco, zumo de lima y zumo de arándanos. **10,5**

SANGRÍA SAN ANTÓN PEQUEÑA (0,50)

Vino tinto, mix de licores, azúcar y limón. **6,5**

SANGRÍA SAN ANTÓN GRANDE (1,50)

Vino tinto, mix de licores, azúcar y limón. **15,4**

ESPRESSO MARTINI

Café, vodka Russian Standard y Kahlua. **10,5**

TRAGO LARGO

MELON PARTY

Licor de melón, Cachaza Parati, vainilla y zumo de naranja. **10,5**

MOJITO

Ron añejo, soda, zumo de lima, hierbabuena, angostura y azúcar. **10,5**

PIÑA COLADA

Ron añejo, piña natural, Mangaroca y Malibú. **10,5**

SEX ON THE BEACH

Vodka Russian Standard, licor de melocotón, granadina y zumo de naranja. **10,5**

COOLER DE KIWI Y MANZANA CON ZUBROWKA

Vodka Zubrowka, Solán de Cabras Manzana, kiwi y jengibre. **10,5**

ROJO PICANTE DE BROCKMANS

Ginebra Brockmans, Solán de Cabras limón, ginger beer Fever-Tree, azúcar y frutos rojos. **10,5**

PASIÓN DE SAN ANTÓN CON RON

Ron añejo, lima, fruta de la pasión, hierbabuena, Solán de Cabras Naranja y sirope de canela. **10,5**

MAI TAI

Ron añejo, Ron blanco, Triple Seco, licor de almendras y zumo de piña. **10,5**

SINGAPUR SLING

Ginebra Ampersand, Triple Seco, Benedictini, granadina y zumo de piña. **10,5**

SIN ALCOHOL

PIÑA NATURAL Y COCO

Piña natural, zumo de piña y sirope de coco. **8**

LIMONADA FROZEN

Zumo de lima, zumo de limón y azúcar. **8**

APPLE JULEPE

Solán de Cabras manzana, azúcar, hierbabuena y vainilla. **8**

PASIÓN LIMÓN

Lima, azúcar líquido, fruta de la pasión y Solán de Cabras Limón. **8**

SAN FRANCISCO

Zumo de piña, zumo de melocotón, zumo de naranja y granadina. **8**

CERVEZAS ARTESANAS

CERVEZA ARTESANAL TORO. **5,35**

CASIMIRO JACOMETREZO. **6,5**

CASIMIRO MARCENADO. **6,5**

CASIMIRO AMANIEL. **6,5**

CASIMIRO MARAVILLAS. **6,5**

Todos nuestros precios son en € con IVA incluido.



NO TE PERDAS NADA

lacocinadesananton.com



Cocina de San Antón



@cocinasananton

#CocinaSanAnton

Augusto Figueroa 24, 3ª planta // RESERVAS 91 330 02 94

info@lacocinadesananton.com

OSBORNE
RESTAURANTES

