

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.

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.

SIMPLE AND PURE

Authentic 100% ibérico ham can only be obtained from pure ibérico-breed pigs. True to its origins, Cinco Jotas has maintained both the purity of the breed and the authenticity of its flavour.

There are endless ways to eat a Cinco Jotas acorn fed 100% ibérico, with bread with tomato, in a sandwich, or just as an appetizer. Although the ham is best appreciated is taking it alone. The use of the fingers is allowed and in fact, it is as it should be eaten and as it tastes better.



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.

Taste a quite and unique experience with our Ham carving workshop combined with the best selection of wines of Osborne. An incomparable experience for Cinco Jotas Acorn-fed 100% ibérico lovers.

- Duración / Length: 1h 40
- Cata de jamón / Ham Tasting
- Clase de corte / Ham carving workshop
- Cata de vino / Wine tasting
- Diploma de maestro / Ham carver certificate
- Folleto Masterclass / Masterclass dossier
- Sobre de jamón Cinco Jotas recién cortado (80g) / Package of ham Cinco Jotas just cut

Para más información contacta con:
For more information contact with:
marta.moreno@osborne.es

AHORA YA PUEDES PROLONGAR TU EXPERIENCIA CINCO JOTAS

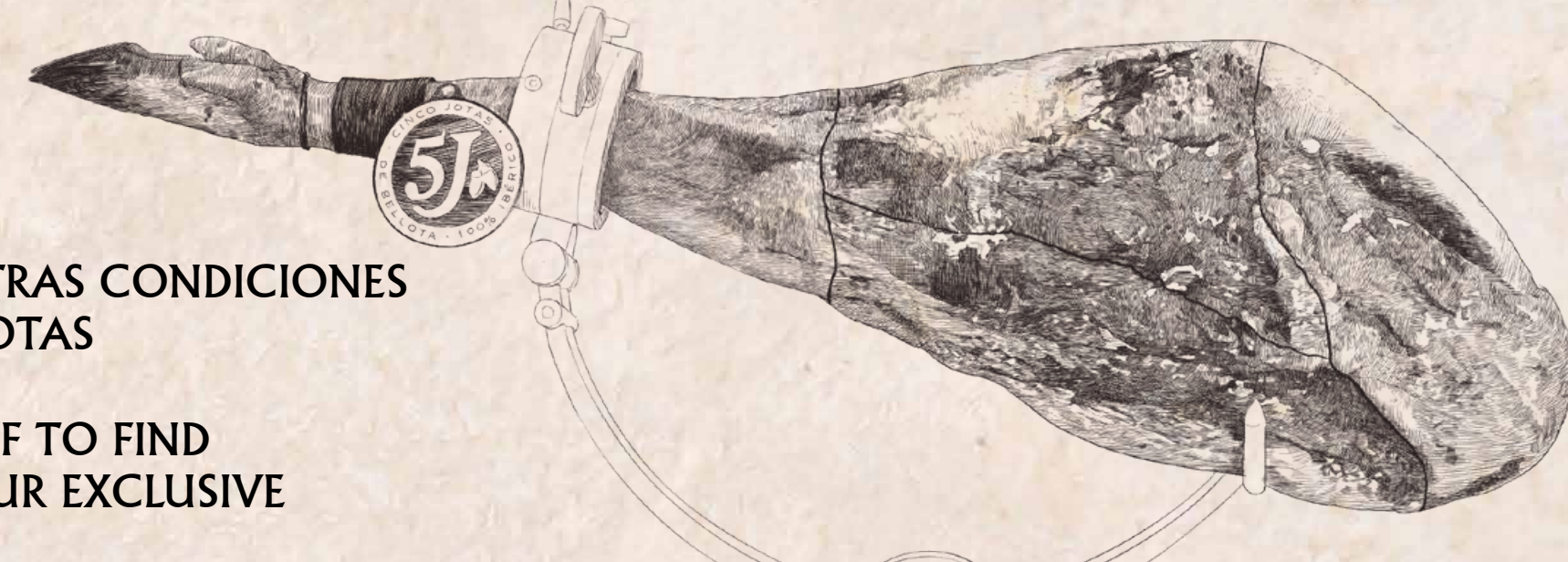
YOU CAN NOW EXTEND THE
EXPERIENCE CINCO JOTAS AT
HOME

INFORMATE DE NUESTRAS CONDICIONES
EXCLUSIVAS CINCO JOTAS

PLEASE ASK OUR STAFF TO FIND
OUT MORE ABOUT OUR EXCLUSIVE
CONDITIONS

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

While you are visiting our restaurant for a meal or a glass of wine, our Master Carver can prepare in the meantime, **hand-cut Cinco Jotas ham to go, carefully vacuum packed** for any type of transport.



San Antón Menu

EMPIEZA TU COMIDA / START YOUR MEAL



- Aperol Spritz 8
- Negroni by Ampersand 9
- Vermouth Osborne 3,5
- Sangría San Antón 0,5 l. 6,5

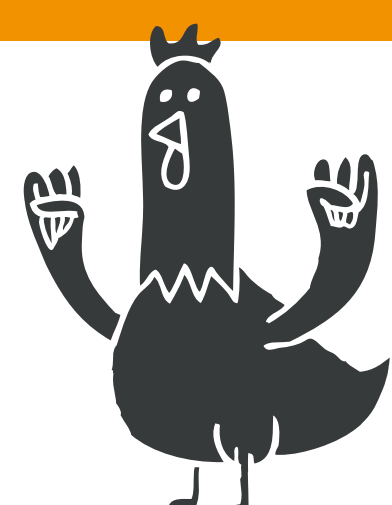
Y QUESERÍA / AND CHEESE

MEDIA RACIÓN / RACIÓN HALF PORTION / FULL PORTION

- Jamón Ham 14 / 24,5
- Paleta Shoulder ham 9 / 16,5
- Caña de lomo Loin 11 / 16
- Tabla mixta de ibéricos (paleta, morcón y caña de lomo)
- Mixed Ibérico platter (shoulder, morcón chorizo and pork loin) 22
- Queso Idiazábal ahumado Idiazabal smoked cheese 8,5
- Tabla de quesos del Mercado Market cheese platter 16,5

 **Vino recomendado / Suggested wine: Fino Quinta | Copa / Glass: 2,6 | Botella / Bottle: 15**

ENTRANTES / STARTERS



Salmorejo Cinco Jotas Salmorejo (Andalusian cold tomato soup) 10,5

Ensaladilla rusa del "Santo" Olivier salad homemade 11,7

Ensalada de tomates asados con ventresca y cebolleta tierna 
Roasted tomato salad with tuna belly and fresh onion 10,5

Ensalada de higos con vinagreta cítrica y queso de cabra 
Fig and goat's cheese salad with citrus vinaigrette 12,9

Poke (ensalada hawaiana) de atún con algas y arroz
Hawaiian poke salad of tuna with seaweeds and rice 11,9

"Dry melón" con jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico 
Dry melon gazpacho with Cinco Jotas de bellota 100% ibérico 7,5

Wok de verduras salteadas con salsa de ostras y pimentón de la Vera 
Seasonal vegetables wok with oyster sauce and paprika 9,9

Pimientos de Guernika con sal Maldon Guernika green peppers fried with a dash of Maldon salt 9

Maki templado de salmón y alga wakame Warm maki of salmon and seaweed 12

Croquetas de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico
Cinco Jotas acorn fed 100% ibérico ham croquettes (6 pieces) 12,6

Tempura de langostinos al estilo Thai (6 unidades) Tempura prawns, Thai style (6 pieces) 15

Tiras de pollo crujiente con emulsión de curry Crispy chicken strips with curry emulsion 12,1

Huevos rotos con jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico
Fried eggs with Cinco Jotas acorn fed 100% ibérico ham 16

Risotto de boletus y pato con queso Parmesano
Duck & Porcini mushrooms risotto with Parmesan cheese 13,8



CARNES MEATS



Cinco Jotas

Solomillo ibérico a la parrilla con ensalada de brotes tiernos y manzana ácida 
Grilled tenderloin with sprout salad and green apple 15,5

Lomo de presa a la brasa con patatas fritas (para compartir)
Char-grilled shoulder cut with French fries (to share) 35,6

Hamburguesa de carne ibérica con lechugas frescas, tomates secos y bacon crujiente
Iberico meat burger with fresh salad, dry tomato and crispy bacon 15,5

Todas nuestras carnes Cinco Jotas son de bellota 100% ibéricas
All our dishes are produced with Cinco Jotas acorn fed 100% iberico meat

OTROS TIPOS DE CARNE / OTHER MEATS

Pollo al curry rojo picante con arroz Basmati Spicy red curry chicken with rice 14,7

Solomillo de ternera al Jospier, pincelada de su jugo y patatas puente nuevo 
Jospier grill beef sirloin, with a touch of his juice and "pont neuf" potatoes 22,5

Lomo bajo de ternera al carbón con patatas fritas y verduras salteadas (para compartir)
Char-grilled beef entrecote with French fries and sauted vegetables (to share) 34

Magret de pato asado con frutos rojos y arroz salvaje con setas y bambú 
Roasted duck magret with red fruits and wild rice with mushrooms and bamboo 18

Lasagna de rabo de toro con ligera crema de pera caramelizada
Oxtail "lasagne" with light caramelized pear cream 15

PESCADOS / FISH

Salmón al horno con noodles al té verde y brotes de soja
Roasted salmon with noodles and soy sprouts 16,9

Bacalao confitado con arroz cremoso del huerto marino
Confit cod with seaweed risotto 15,9

Merluza de pincho al horno con salteado de verduras al balsámico de Jerez 
Baked hake with sauteed vegetables and Sherry balsamic vinegar cream 16



POSTRES / DESSERTS


Choco Peta Choco Peta (Pop Rocks) 5,5

Tarta fina de manzana caliente con helado de chocolate (12 minutos)
Baked apple cake with chocolate ice-cream (12 minutes) 6,5

Coulant de chocolate para celíacos con helado Gluten-free chocolate coulant with ice-cream 6,5 

Tarta de queso fresco en tarro con compota de higos al Oporto
Chesecake "in a cup" with fig and Port wine compote 5,5

Sorbete de lima y limón Lime and lemon sorbet 4,5 

Tarta de plátano, coco y nueces 
Banana, coconut and nuts cake 5,5

HELADOS DE ALTA EXPRESIÓN HIGH PROFILE ICE CREAM



Fresa con trocitos Strawberry chip 4,5

Vainilla Vanilla 4,5

Chocolate Chocolat 4,5

Pistacho Pistachio 4,5

Todos nuestros precios son en € con IVA incluido. / All prices are in € including VAT.

Organiza tus eventos y celebraciones privadas con nosotros!

Organize your events and private celebrations with us!

INFÓRMATE EN / MORE INFO: LACOCINADESANANTON.COM
(marta.moreno@osborne.es)



Bonificación
Discount
Ticket de parking
por 1 hora gratis
Ticket for 1 hour
free parking
*Pregúntanos / Ask us

Estamos concienciados con las alergias. Pregunta a nuestro personal.
We are allergy aware. Ask our staff.