

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.



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

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.

Take home
THE AUTHENTIC
EXPERIENCE
Cinco Jotas

La Carta de San Antón

empieza tu **COMIDA**

- Aperol Spritz **8**
- Cava Abadía de Monserrat **5**
- Vermouth Osborne **3,5**
- Sangría San Antón **6,5**



Ibéricos y Quesos 100% **MADE in SPAIN**

- Jamón **14** (½ RACIÓN) / **24,5** (RACIÓN) ⊗
- Paleta **9** (½ RACIÓN) / **16,5** (RACIÓN) ⊗
- Caña de Lomo **11** (½ RACIÓN) / **16** (RACIÓN)
- Tabla mixta de Ibéricos (Paleta, morcón y caña de lomo) **22**
- Queso de curado de oveja (Leche pausterizada) **9** (½ RACIÓN) / **13** (RACIÓN) ⊗
- Tabla de quesos del Mercado **16,5**



Cinco Jotas

desde **LAS AMÉRICAS...**

Poke (ensalada hawaiana) de atún con algas y arroz **11,9** ☒

Tiras de pollo crujiente con emulsión de curry **12,1**

Bacon cheeseburger ibérica **15,5**

Ensalada César con pollo y jamón crujiente **9,9**

Ensalada de espinacas con queso Monterrey Jack, cacahuets y vinagreta de Pedro Ximénez **9,9** ☒



de **ESPAÑA** lo mejor...

Verduras de temporadas salteadas con aceite de Oliva Virgen Extra **9,9** ☒

Pimientos de Guernika con sal Maldon **9**

Croquetas de Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico **12,6**

Huevos rotos con Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico **16**

Lomo de presa a la brasa con patatas fritas **35,6** (PARA COMPARTIR)

Lomo bajo de ternera al carbón con patatas fritas y verduras salteadas **34** (PARA COMPARTIR)

Bacalao confitado con arroz cremoso, espárrago triguero y fumé de alga **15,9** ☒

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

Torreznos crujientes de Soria **8**

Bombón de morcilla de Burgos con coulis de pimientos del Piquillo **11**



Todos nuestros precios son en € con IVA incluido.

hablemos de **EUROPA**

Risotto de boletus y pato con queso Parmesano **13,8**

Steak Tartar de buey con sus tostas **17**

Ravioli de setas con salsa de "pomodoro y basilico" **11**

Focaccia de roastbeef con mojo rojo **12,9**



ASIA a la vista

Maki templado de salmón y alga Wakame **12**

Tempura de langostinos al estilo Thai **15** (6 UNIDADES)

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

Salmón al horno con noodles al té verde y brotes de soja **16,9**

Solomillo ibérico agripicante con piña y chile **13,5** ☒



POSTRES

Tarta fina de manzana con helado de vainilla (12 minutos) **6,5**

Coulant de chocolate para celíacos con helado **6,5** ☒

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

Casi tiramisú de calabaza **6,5**

Sorbete de lima y limón **4,5**

Tarta del pastelero **5,5**

HELADOS de alta expresión

Fresa con trocitos **4,5**

Vainilla **4,5**

Chocolate **4,5**

Pistacho **4,5**



Nº 036428

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.

