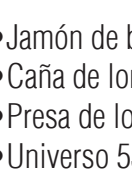


PARA COMER



Cinco Jotas
JABUGO 1879

	Media	Completa
• Jamón de bellota 100% ibérico 5J Vitola Negra	18 €	29 €
• Caña de lomo de bellota 100% ibérico 5J	18 €	29 €
• Presa de lomo de bellota 100% ibérico 5J	18 €	29 €
• Universo 5J 100% ibérico (<i>jamón, lomo, presa y morcón</i>)		29 €
• Croquetas con jamón de bellota 100% ibérico 5J		14 €
• Pan Cristal		6 €

MANOLETES

• Maldito Parné (<i>lomo, bacon, queso, tomate natural y ali-oli</i>)		12 €
• Melva canutera		10 €
• Jamón de bellota 100% ibérico 5J		12 €
• Pastrami con gorgonzola, rúcula y membrillo		14 €

ENTRANTES

• Torreznos MP		16 €
• Queso curado Extra Añejo de Oveja 100%		14 €
• Torta cremosa de Cañarejal 'Pollos'		16 €
• Patatas bravas 'Matarile'		12 €
• Alcachofas a la brasa		24 €
• La mejor Rusa del mundo		14 €
• Chips de berenjena con miel de caña y salmorejo		14 €
• Oreja brava mixta		20 €
• Croquetas de Pringá		12 €
• Fingers de pollo MP		20 €
• Verduritas en tempura de teriyaki		22 €
• Humus Turko		20 €
• Puerrote al Jospes con Romescu de piñones		20 €
• Parrillada de verduras		22 €
• Matrimonio (Anchoa + Boquerón) (unidad)		8 €
• Sopa del día (consultar)		12 €

ENSALADAS

• Ensalada de burrata		20 €
• Ensalada César		20 €
• Dubai Salad (<i>rúcula, Lechuga Roble, tomate, piñones, nueces, higos y granada</i>)		24 €
• Tomate Premium con boquerones en vinagre		20 €
• Tomate Premium con ventresca		22 €
• Tomate aliñado con AOVE FANUM MP		18 €

DEL CORRAL A LA MESA

• Tortilla de patata 'Al momento'		12 €
• Tortilla de bacalao		14 €
• Huevos camperos con jamón de bellota 100% ibérico 5J		18 €
• Pisto con huevos		16 €
• Habitas con foie y huevo de corral		22 €
• Papas, huevos y carabineros		29 €

ARROCES Y PASTAS

• Espagueti con salsa carbonara		18 €
• Penne all'arrabbiata		20 €
• Fettuccine de boletus y parmesano		20 €
• Risotto de boletus y parmesano		22 €
• Pappardelle con carabineros		24 €

NUESTRAS CARNES

• Rabo de Toro		24 €
• Presa Ibérica 5J al carbón de encina		30 €
• Secreto Ibérico 5J con verduras a la brasa		29 €
• Selección Carnes Nobles 5J a la brasa		39 €
• Solomillo al Pedro Ximénez		34 €
• Entrecot (300gr. aprox.)		32 €
• Albóndigas al Oloroso		20 €
• Carrillera al Oloroso		22 €
• Flamenquín Cordobés		20 €
• Cachopo MP (<i>jamón ibérico, queso Emmental y queso Vidiago</i>)		32 €
• Pechuga de pollo de corral al Jospes con verduras		22 €
• Hamburguesa de buey nacional		18 €
• Hamburguesa Vegana		20 €
• Steak tartar		28 €
• Carpaccio de buey con parmesano y rúcula		28 €
• Lomo alto de dehesa (Maduración de más de 45 días)		72 € kg.
• Lomo bajo de dehesa		69 € kg.



Cortes de carne de vaca Nacional madurada. Todas nuestras carnes están asadas y aromatizadas en brasa Jospes.

DEL MAR

• Anchoa de Santoña 000 (Unidad)		6 €
• Mojama de Barbate		18 €
• Gamba Blanca de Huelva cocida / plancha (300gr.)		38 €
• Tartar de salmón noruego		28 €
• Tartar de atún rojo de la Almadraza		32 €
• Tataki de atún rojo de la Almadraza		34 €
• Cazón en adobo		16 €
• Espeto de sardina parrocha		22 €
• Calamar potera a la andaluza (Calamares MP)		28 €
• Calamar potera a la plancha		28 €
• Un Poquito de Tó (fritura variada de pescado fresco)		32 €
• Pulpo a la brasa con cremoso de patata		32 €
• Bacalao en tempura / a la brasa		26 €
• Salmón al Jospes con verduras		22 €
• Parpatana de atún rojo (1 pax. / 2 pax.)		34 / 44 €
• Pescado del día (Consultar tipo y precio)		

POSTRES

• Torrija de Brioche con helado		8 €
• Tatin de manzana con helado		8 €
• Tarta de queso con frutos rojos		8 €
• Tarta de queso al Jospes		10 €
• Coulant de Ferrero Rocher		8 €
• Helados variados		8 €
• Tarta especial 'Del Chef'		12 €
• Plaza La Tercera (para compartir)		24 €



* SI TIENE CUALQUIER DUDA SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALÉRGICOS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL. LA MAYORÍA DE LAS FRITURAS DE PESCADO ESTÁN ELABORADAS CON HARINA DE GARBANZO.

PARA BEBER



VINOS TINTOS

Azpilicueta Origen Crianza - Tempranillo - D.O. Ca Rioja	22 €
Cueva del Monje Crianza 2012 - 100% Tempranillo - D.O. Ca Rioja	28 €
Ara Spes Crianza - Tempranillo - D.O. Ca Rioja	20 €
200 Monges Reserva - Tempranillo - Graciano - Garnacha - D.O. Ca Rioja	48 €
200 Monges Selección Especial - Tempranillo - D.O. Ca Rioja	62 €
Habla Nº16 - 100% Syrah - D.O. Extremadura	35 €
Habla Nº17 - 100% Cabernet Sauvignon - D.O. Extremadura	35 €
Habla Nº18 - 100% Cabernet Sauvignon - D.O. Extremadura	35 €
Habla Nº19 - 100% Cabernet Sauvignon - D.O. Extremadura	35 €
Habla del Silencio 2011 - Syrah - C. Sauvignon - Tempranillo - D.O. Extremadura	25 €
Cachos de Oro - C. Sauvignon - Carménère - D.O. Chile	42 €
Abadía Retuerta - C. Sauvignon - Tempranillo - Syrah - VT Castilla y León	38 €
Mauro - Tempranillo - Syrah - VT Castilla y León	46 €
San Román Crianza - Tinta de Toro - D.O. Toro	35 €
Tomás Postigo Crianza - Tinto Fino - Cabernet Sauvignon - Merlot - D.O. Ribera de Duero	48 €
Tomás Postigo 5º Año - Tinto Fino - Cabernet Sauvignon - Merlot - D.O. Ribera de Duero	55 €
Matarromera Crianza - 100% Tinto Fino - D.O. Ribera de Duero	38 €
Muriel Crianza - Tempranillo - D.O. Ca. Rioja	26 €
Ysios - Tempranillo - D.O. Ca. Rioja	36 €
Tarsus Crianza - 100% Tinto Fino - D.O. Ribera de Duero	24 €
Tábula Crianza - 100% Tinto Fino - D.O. Ribera de Duero	30 €
Bosque de Matasnos VS - D.O. Ribera de Duero	49 €
Bosque de Matasnos Crianza 2013 - 100% Tinto Fino - D.O. Ribera de Duero	36 €
Emilio Moro Crianza - D.O. Ribera del Duero	34 €
Malleolus Emilio Moro - 100% Tinto Fino - Reserva Especial - D.O. Ribera de Duero	45 €
Valduero Crianza - 100% Tinto Fino - D.O. Ribera del Duero	36 €
Valduero Una Cepa - Tinto Fino - D.O. Ribera del Duero	45 €
Valduero Reserva - Tinto Fino - D.O. Ribera del Duero	50 €
Pago de Carraovejas - Tinto Fino - Cabernet Sauvignon - Merlot - D.O. Ribera del Duero	59 €
Carlos Moro 'Finca Valdehierro' - Tempranillo - D.O. Cigales	39 €
Corpus del Muni - Syrah (Selección Especial) - Tierra de Castilla	24 €

BLANCOS Y ROSADOS

Corpus del Muni - Verdejo - Riesling (Dulce) - D.O. Rueda	22 €
Corpus del Muni - Verdejo - D.O. Rueda	22 €
Palomo Cojo - 100% Verdejo - D.O. Rueda	24 €
Martín Codax - 100% Albariño - D.O. Rías Baixas	26 €
Mar de Frades - 100% Albariño - D.O. Rías Baixas	26 €
Mara Martín - Godello - D.O. Monterrei	22 €
Habla de Ti - Sauvignon Blanc - D.O. Extremadura	22 €
Habla Rita - Syrah - Garnacha - Rosé-Côte de Provence	36 €
Pagos de Galir - Godello - D.O. Valdeorras	26 €
12 Lunas 2015 - 90% Chardonnay y 10% Gewürztraminer - D.O. Somontano	24 €
Luna - Rosado - D.O. Cigales	24 €
Solete - D.O. Cigales	22 €
Barbadillo - Moscatel Frizzante - D.O. Catalunya	20 €
Anna de Codorníu - Chardonnay - Moscatel - D.O. Catalunya	30 €

CHAMPAGNES

Moët Brut - A.O.C. Champagne	65 €
Moët Rosé - A.O.C. Champagne	75 €
Viude Chicote Bnt - A.O.C. Champagne	75 €
Moët Magnum Brut - A.O.C. Champagne	130 €

TERCIOS DE BARRIL

Mahou 5 Estrellas	4 €	Alhambra Doble	3 €
Mahou Sin Alcohol 0.0		Alhambra Jarra	4 €
Tostada	4 €	Alhambra Copa	5 €
Mahou Sin gluten	4 €		
Alhambra	4 €		
Modelo Rubia o Negra	4 €		
Coronita	4 €		
Águila Sin filtrar	4 €		

VINOS POR COPAS

D.O. Ca. Rioja	4,50 €
D.O. Ribera del Duero	4,50 €
Verdejo	4,50 €
Albariño	4,50 €
Godello	4,50 €
Frizzante	4,50 €

Tinto de Verano	4,50 €
-----------------	--------

OTRAS BEBIDAS

Agua Solán de Cabras 50Cl.	2,50 €
Agua Solán de Cabras 1L.	3,50 €
Café	2 €
Refrescos	3,50 €
Vermut	3,50 €
Vermut Reserva	5 €
Licores	
(Hierbas, Orujo, Crema, etc.)	3,50 €
Pacharán Baines	5 €
Baileys	5 €
Sidra El Gaitero	4 €



MALDITO PARNE

FRANCISCO AYALA, 1.
SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES
MADRID

TÉLFONO 91 455 77 63

WWW.MALDITOPARNE.ES