



## MENU



### BOCATAS



#### El serrano

Jamón serrano con tumaca y aceite de oliva.

#### Serrano Compañía

Jamón serrano con queso manchego, tumaca y aceite de oliva.

#### Casa del jamón

Nuestro cerdo del día deshilachado con tomate y aceite de oliva.

#### Etiqueta Verde

Jamón serrano de mayor curación con tumaca y aceite de oliva.

#### Ibérico

Jamón Ibérico y aceite de oliva.

#### Jabugo

"Jamón 100% de bellota"

20CM

30CM

\$6.830

\$8.790

\$7.820

\$9.290

\$6.830

\$8.790

\$8.290

\$10.290

\$11.890

\$14.190

\$19.790

\$22.990

### CONOS



#### iOle!!

Trocitos de Fiambrería española

\$3.900

#### Ibérico

Trocitos de Jamón Ibérico

\$5.290

#### iCono Ole! solo Serrano

Trocitos de Jamón Serrano

\$4.690





## PLATOS FUERTES



**Lomo de Cerdo al Horno**

**\$10.990**

**Chorrillana "Casa del Jamón"**

(Papas fritas)

**\$13.990**

**Parrilla Mar y Tierra (2 pers.)**

"Variedad de mariscos, pollo y perril Casa de Jamón sobre cama de nuestras papas fritas artesanales"

**\$18.990**



PARRILLA MAR Y TIERRA

## ASOPADOS



**Lentejas con chorizo español**

"jugosas lentejas y chorizo con el sabor de la casa"

**\$8.400**

**Cocido madrileño**

"Garbanzos, chorizo y prieta"

**\$10.990**

**Callos a la madrileña**

"Guatitas, chorizo asturiano, pancetas, garbanzos y prieta"

**\$10.990**

**Fabada asturiana**

"Fabes, pancetas, chorizo y prieta"

**\$10.990**





## PESCADOS Y MARISCOS



### **Pulpo a la gallega**

"finos cortes de pulpo en cama de papas, pimentón y oliva"

**\$15.990**

### **Calamares Rebozados**

"anillos de calamares rebozados con salsa tártara"

**\$13.990**

### **Camarones al Ajillo**

"Camarones salteados con mantequilla, ajo y perejil"

**\$14.990**

Camarones al ajillo



## CARNES ESPECIALES



### **Cochinillo** (Para dos personas)

**\$32.990**

### **Chuletón "Casa del Jamón"**

"corte lomo vetado al grill en su punto"

**\$18.990**

### **Costillar "Casa del jamón"** (2-3 pers.)

Costillar americano con nuestra salsa bbq

**\$32.990**

Guarniciones (DOS A ELECCIÓN)

- ✓ Arroz blanco
- ✓ Papas fritas
- ✓ Ensalada Vegetales Salteados

Cochinillo





## TABLAS DE FIAMBRERIA



### **Madrileña**

"Excelente corte de jamón serrano, salchichón y chorizo, acompañado de 3 variedades de quesos, aceitunas y nuestro pan de casa."

**\$23.790**

### **Ibérica**

"Excelente corte ibérico acompañado con queso de oveja, cabra y manchego, aceitunas y nuestro pan de casa."

**\$29.790**

### **Fiambres mixtos**

"Salchichón, salami, lomo, jamón serrano y queso manchego."

**\$23.890**

### **Ibérico - Jabugo**

"Corte de jamón 100% de bellota, acompañado con 3 variedades de quesos"

**\$39.000**

### **Casa del Jamón**

"Tortilla, jamón serrano y queso 3 leches"

**\$19.990**

## TABLAS DE FIAMBRERIA - Individuales



### **Individual Serrano**

Serrano  
Manchego

**\$13.990**

### **Individual de Lujo**

Ibérico  
Cabra  
Manchego

**\$16.990**

### **Solo Serrano**

Serrano  
Copa de Sangría

**\$13.990**

### **Solo Jabugo**

Jabugo  
Copa de Sangría

**\$29.000**

### **Solo Ibérico**

Ibérico  
Copa de Sangría

**\$16.990**

### **Trio de Quesos**

Cabra, Oveja  
Manchego, Copa de  
Sangría

**\$14.990**



**Charcutera Individual** (Chorizo, Jamón, Salami, Salchichón, Lomo Embuchado, Copa de Sangría)

**\$13.900**



## TAPAS (PICOTEO)



Papas Fritas	\$5.500
Papas Cheddrano	\$6.990
Papas Cheddtorras	\$6.990
Trio de aceitunas	\$5.990
Tortilla Española (Porción)	\$5.890
Brusqueta con Jamón Serrano	\$6.500
Chistorras	\$6.990
Brusquetas de Anchoa	\$6.900
Papas Bravas	\$6.490
Mejillones Acevichados	\$8.990
Boquerones	\$7.990
Salpicón de Mariscos	\$9.990
Pulpo al Olivo	\$10.990

## TORTILLAS ESPAÑOLAS

(2-3 Pers.)

Tortilla c/ Camarones	\$23.990
Tortilla Casa del Jamón (Chistorras Españolas)	\$15.990
Tortilla c/Pulpo (Top de Pulpo a la gallega)	\$21.990
Tortilla c/Salchichón Español	\$15.990
Tortilla Charcutera (Chorizo Español)	\$15.900
Tortilla Ibérica	\$18.990
Tortilla Española Completa	\$14.900





## PAELLAS

### **Valenciana** (Mariscos y Pollo)

2 Personas	\$32.990
4 Personas	\$52.000
6 Personas	\$75.800
8 Personas	\$94.600
10 Personas	\$113.800
12 Personas	\$132.400
20 Personas	\$198.000

### **Marinera** (Mariscos)

2 Personas	\$30.990
4 Personas	\$54.200
6 Personas	\$78.400
8 Personas	\$99.990
10 Personas	\$122.000
12 Personas	\$142.000
20 Personas	\$228.000

### **Campequina** (Pollo y Cerdo)

2 Personas	\$30.990
4 Personas	\$47.990
6 Personas	\$60.200
8 Personas	\$76.000
10 Personas	\$93.000
12 Personas	\$102.800
20 Personas	\$162.000

### **Casa del Jamón** (Mariscos, pollo y chistorras españolas)

2 Personas	\$46.990
4 Personas	\$62.000
6 Personas	\$85.000
8 Personas	\$115.000
10 Personas	\$130.000
12 Personas	\$154.000
20 Personas	\$230.000





## NUESTRAS ENSALADAS



### **Casa del Jamón**

**\$8.990**

Lechuga, tomate, Trocitos de Jamón Serrano horneado, cebolla y pepino acompañado con nuestro aderezo de olivo y vinagre

### **Nuestra ensalada Cesar**

**\$7.990**

Trocitos de jamón serrano horneado, lechuga, queso parmesano, porción de crotones y aderezo César

### **Del Mar**

**\$8.990**

Camarones, lechuga, tomate, queso parmesano, porción de crotones y aderezo cesar.





## BEBIDAS (\$1.600)

Coca-Cola  
Sprite  
Fanta  
Nordic  
Agua



## SMOOTHIES (\$3.200)

Chirimoya con naranja  
Frutilla  
Maracuyá  
Limón, menta y jengibre  
Limón Frutos del bosque  
Limón Frutilla  
Piña  
Frutos del bosque

## CAFES

**CATUNAMBÚ®**

*El café de Andalucía*

Ristretto	\$1.400
Ristretto Doble	\$2.500
Expresso	\$1.500
Expresso doble	\$2.600
Capuccino	\$2.900
Moccacino	\$3.100
Americano corto	\$1.400
Americano largo	\$2.500
Café cortado pequeño	\$2.900
Café cortado grande	\$3.400
Café Casa del Jamón	\$3.400

"Café con leche condensada y crema batida"

## MILSHAKES (\$3.500)

Milk Richie  
Oreo con Nutella  
  
Milk frutilla  
Frutilla con chispas de colores  
  
Milk coffee  
Café con chispas de chocolate y Colacao

## BAJATIVOS

Pacharán	\$4.990
Khalua	\$4.990
Cointreau (cointreau)	\$4.990
Frangelico	\$4.990
Jerez tío pepe	\$4.990





## JARRAS

Copa de sangría	\$4.990
Jarra Sangría Litro	\$18.000
½ Jara Sangría	\$9.000
Bota + Sangría	\$35.000
Jarra Aperol	\$19.990



## COCTELES

TRIKAHUE	\$6.300
TEBERNERO SOUR CLASICO	\$5.200
CATEDRAL CLASICO	\$5.990
SAGRADO SOUR 38°	\$4.990
SAGRADA PISCOLA	\$4.990
TEQUILA SUNRISE	\$5.990
MARGARITA TRADICIONAL	\$4.990
MOJITOS	\$6.290
(Tradicional, maracuyá, frutilla y coco)	
PIÑA COLADA	\$5.990
COSMOPOLITAN	\$5.200
DAIQUIRI	\$4.900
SEXO EN LA PLAYA	\$4.990
LAGUNA AZUL	\$4.990
MARTINI DRY	\$4.990
ORGASMO	\$4.900
POLVO DE MEDIA NOCHE (SHOT)	\$5.600
B52 (SHOT)	\$4.990
SPRITZ	\$4.900
(Tradicional, frutilla, maracuyá, arándano, negro)	
BLUE HAWAI	\$5.300
ANGOSTURA	\$4.990
CUBA LIBRE	\$4.990
TERREMOTO	\$4.990
WHISCOLA	\$4.990
PAUL RED	\$3.500
APEROL	\$5.990
PISCO SOUR CLASICO	\$5.200
PISCO SOUR CATEDRAL	\$6.990





## CERVEZAS ARTESANALES

### Cerveza JP Artesanal (española)

Pale Ale

Golden Ale

Summer

Lager

IPA

Ambar Berry (Toque dulce con frutos rojos)

500cc \$4.990

350cc \$3.900

Chelada(sal y limón)

Michelada (sal, limón, aji)



## CERVEZAS

Mahou (250cc) \$2.500

Moritz Lager (220cc) \$2.500

Moritz Epidor (330cc) \$3.500

Moritz 7 (5.5º) (330cc) \$3.500

Moritz Barcelona (330cc) \$3.500

Moritz Red IPA (330cc) \$3.500

Moritz Cero \$3.500

Moritz Radler (330cc) \$3.500

Alhambra Reserva 1925

750cc \$6.490

Mahou 5 estrellas 330cc \$3.990

Sin Gluten

Mahou Maestra D. Lúpulo 330cc \$3.990

Volcanes del Sur Strong Lager \$3.000

Volcanes del Sur Strong Layer \$3.000

(sin filtro)

Volcanes del Sur Premium Lager \$3.000

### **Mahou 5 Estrellas (SCHOP)**

Schop Mahou/Moritz (500cc) \$5.990

Schop Mahou/Moritz (350cc) \$4.690

Vaso Mahou - caña/Moritz (250cc) \$3.790

## WHISKYES Y RONES

Jack Daniels Botella \$62.000

Johnnie Walker Red Label \$62.990

Johnnie Walker Black Label \$74.990

Jhonnies Negro Copa \$9.990

Jhonnies Red Copa \$7.200

Jack Daniels Copa \$7.900

Ron Cacique 500 Bot. - Vzla \$45.990





## VINOS



### Espumantes & Cava

Jardin del Eden Brut  
 Freixenet Cordon Negro Brut  
 Freixenet Cordon Negro Brut 200 CC

### Valle

Chile \$19.990  
 España \$18.900  
 España \$8.200

### Cabernet Sauvignon

3 Medallas Chile \$12.990  
 Toro de Piedra Gran Reserva Chile \$19.800  
 Sta. Ema Reserva Chile \$17.800  
 Perez Cruz Reserva Chile \$18.590  
 Perez Cruz Limited Edition Chile \$25.990  
 Sta. Ema Catalina  
 Neyen Espiritu de Apalta \$59.990  
 Carmen Clasico Margaux \$79.990  
 Misiones Rengo Reserva \$12.990  
 J. Bouchon Reserva \$11.990  
 \$12.990

### Carmenere

Santa Emiliana  
 Apaltagua Reserva  
 Perez Cruz E. Limitada

Chile \$12.490  
 Chile \$14.990  
 Chile \$18.990

J. Bouchon Black Series  
 Koyle Cuvée Los Lingues

Chile \$18.990  
 Chile \$13.990

Santa Ema Gran Reserva  
 Santa Ema Catalina  
 Neyen Espiritu de Apalta

Chile \$18.990  
 Chile \$39.990  
 Chile \$79.990

### Merlot

Sta. Ema Gran Reserva Chile \$14.600  
 Veramonte Chile \$14.600  
 Requingua Toro de Piedra Gran Reserva Chile \$16.800

### Pinot Noir

Sta. Carolina Rosé Demisec Chile \$28.500  
 Matetic Corralillo Chile \$16.700  
 Veramonte Reserva Chile \$14.600

### Carireña

Gran Sangre de Toro Reserva España \$29.990

### Chardonay

### Palomino Sherry





Veramonte Reserva	Chile	\$13.900	Pedro Domenech La Ina Sherry	España	\$18.590
Casas Del Bosque Reserva	Chile	\$13.900	Jerez-Xéres		

## Sauvigno Blanc

Undurraga Sauvignon Blanc	Chile	
Matetic Corralillo Sauvignon	Chile	\$14.600
Casas del Bosque - Reserva	Chile	\$14.990
Casas del Bosque - Reserva	Chile	\$16.990

## Syrah

Von Siebenthal - Carabantes	Chile	\$22.990
Copa Vino Blanco	Chile	\$4.590
Copa Vino Tinto	Chile	\$4.590





## POSTRES



- Churro El Popular** \$5.990  
8 churros (glaseado) salsa  
Nutella, leche condensada, dulce de leche
- Churro Tio Completo** \$7.500  
8 churros c/helado a la plancha
- Tio Churro (14 Churros con salsa de Nutella, leche condensada, dulce de leche)** \$7.990
- Tio Churro (14 Churros c/helado y salsa Nutella, leche condensada, dulce de leche)** \$8.990

## Helados a la Plancha (\$5.500)

- Pie de limón  
Pie de Maracuyá  
Super Oreo  
Snicker  
Tuti Frutilla  
Plátano  
Chirimoya alegre (con naranja)  
Fruta divina (con maracuyá y leche condensada)  
Nassau (limón, menta, jengibre + leche condensada)  
Piña

