



MENU



BOCATAS



Español

De tortilla española.

El serrano

Jamón serrano con tumaca y aceite de oliva.

Madriileño

Salchichón con queso amarillo.

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.

Combinado

Chorizo español con queso de cabra.

Etiqueta Verde

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

Ibérico

Jamón Ibérico y aceite de oliva.

Catalán

Salami con queso de oveja.

Ranchero

Queso manchego con tomate, lechuga y cebolla.

Jabugo

"Jamón 100% de bellota"

20CM	30CM
\$4.350	\$5.350
\$5.830	\$7.790
\$5.830	\$7.790
\$6.820	\$9.290
\$5.830	\$7.790
\$5.720	\$8.200
\$7.290	\$9.290
\$10.890	\$14.190
\$7.200	\$9.290
\$5.800	\$7.790
\$19.790	\$22.990





CONOS



¡Ole!!

Trocitos de Fiambrería española

\$2.900

Ibérico

Trocitos de Jamón Ibérico

\$4.100

¡Cono Ole! solo Serrano

Trocitos de Jamón Serrano

\$3.500



PLATOS FUERTES



Paella del Día

\$8.990

Lomo de Cerdo al Horno

\$8.990

Chorrillana "Casa del Jamón"

(Papas fritas 100% artesanales)

\$10.990

Pollo a la Riojana

"Pollo en salsa de vino blanco, pimientos morrones y jamón serrano, acompañado con arroz blanco"

\$8.990

Huevos Rotos

(huevos rotos encima de papas fritas, con jamón serrano y chistorras)

\$10.990

Parrilla Mar y Tierra (2 pers.)

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

\$16.990



PARRILLA MAR Y TIERRA



ASOPADOS

Lentejas con chorizo español

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

\$6.400

Cocido madrileño

"Garbanzos, chorizo y prieta"

\$8.990

Callos a la madrileña

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

\$8.990

Fabada asturiana

"Fabes, pancetas, chorizo y prieta"

\$8.990



Cocido
Madrileño



PESCADOS Y MARISCOS



Pulpo a la gallega

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

\$13.990

Calamares Rebozados

"anillos de calamares rebozados con salsa tártara"

\$10.990

Camarones al Ajillo

"Camarones salteados con mantequilla, ajo y perejil"

\$12.990

Pesca del día

\$8.990

- ✓ A la plancha
- ✓ Al Ajillo
- ✓ Meunière (Menier)
- ✓ Salsa de Casa del Jamón (rica salsa a base de jamón serrano)

"Acompañado con arroz blanco y vegetales"

Zarzuela de Mariscos

"Variedad de mariscos cocidos en salsa de La Casa, acompañado con arroz blanco"

\$12.900



Camarones al ajillo



CARNES ESPECIALES



Cochinillo (Para dos personas)

\$32.990

Chuletón "Casa del Jamón"

"corte lomo vetado al grill en su punto"

\$16.990

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



Madriileña

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

\$19.790

Ibérica

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

\$26.790

Fiambres mixtos

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

\$19.890

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"

\$17.500

TABLAS DE FIAMBRERIA - Individuales



Individual Serrano

Serrano
Manchego

\$10.990

Individual de Lujo

Ibérico
Cabra
Manchego

\$13.990

Recorrido Individual (Solo Jamón)

Ibérico
Serrano
Etiqueta Verde

\$16.990

Solo Serrano

Serrano
Copa de Sangría

\$9.990

Solo Serrano con Tortilla

Serrano y tortilla
Copa de Sangría

\$10.500

Solo Jabugo

Jabugo
Copa de Sangría

\$27.000

Solo Ibérico

Ibérico

\$14.990





Trio de Quesos

Copa de Sangría

Cabra
Oveja
Manchego
Copa de Sangría

\$12.990

Charcutera Individual

Chorizo
Jamón
Salami
Salchichón
Lomo
Copa de Sangría

\$13.900





TAPAS (PICOTEO)



Papas Fritas	\$4.500
Papas Cheddrano	\$5.990
Papas Cheddtorras	\$5.990
Trio de aceitunas	\$3.990
Tortilla Española (Porción)	\$3.890
Brusqueta con Jamón Serrano	\$4.500
Chistorras	\$5.990
Brusquetas de Anchoa	\$4.900
Papas Bravas	\$5.490
Mejillones Acevichados	\$7.990
Boquerones	\$7.990
Salpicón de Mariscos	\$7.990
Pulpo al Olivo	\$8.990
Croquetas de Jamón "3 unidades"	\$5.990

TORTILLAS ESPAÑOLAS

(2-3 Pers.)

Tortilla c/ Camarones	\$18.990
Tortilla Casa del Jamón (Chistorras Españolas)	\$12.990
Tortilla c/Pulpo (Top de Pulpo a la gallega)	\$17.990
Tortilla c/Salchichón Español	\$11.990
Tortilla Charcutera (Chorizo Español)	\$11.900
Tortilla Ibérica	\$14.990
Tortilla Española Completa	\$9.900





HAMBURGUESAS GRILL



La Serrano

Carne Hamburguesa Vacuno Casa del Jamón, Jamón Serrano, Queso Manchego, Pimentón Asado, Lechuga, Reducción de Vino Tinto, Pan de la Casa, acompañado de Papas Fritas.

\$8.590

Cabra Loca

Hamburguesa de vacuno Casa del Jamón, Queso de Cabra, Albahaca, Champiñón, Cebolla Caramelizada, pan de la casa acompañado con papas fritas.

\$8.590

New Yorker

Hamburguesa Vacuno Casa del Jamón, Queso Cheddar, Bacon, Cebolla Caramelizada, Lechuga, Pepinillo, Tomate, Mostaza, pan de la casa, acompañado con papas fritas.

\$8.590

Casa del Jamón

Carne de Cerdo, Tomate, Lechuga, Cebolla Caramelizada, Reducción de sangría de la casa, Pan de la Casa, acompañado de Papas Fritas.

\$8.590

¡Pollo Olé!!

Filete de Pechuga de Pollo Empanizado, Lechuga, Tomate, Champiñón, Queso Manchego, Salsa de la Casa, Pan de la Casa, acompañado de Papas Fritas.

\$8.590

La Serrano





PAELLAS

Valenciana (Mariscos y Pollo) / **Arroz Negro** (Tinta de Calamar)

2 Personas	\$24.990
3 Personas	\$36.990
4 Personas	\$48.000
6 Personas	\$70.800
8 Personas	\$89.600
10 Personas	\$108.800
12 Personas	\$128.400
20 Personas	\$190.000

Marinera (Mariscos)

2 Personas	\$27.990
3 Personas	\$39.000
4 Personas	\$51.200
6 Personas	\$74.400
8 Personas	\$96.000
10 Personas	\$118.000
12 Personas	\$138.000
20 Personas	\$220.000

Campesina (Pollo y Cerdo)

2 Personas	\$19.800
3 Personas	\$28.800
4 Personas	\$37.900
6 Personas	\$55.200
8 Personas	\$72.000
10 Personas	\$89.000
12 Personas	\$97.800
20 Personas	\$156.000

Casa del Jamón (Mariscos, pollo y chistorras españolas)

2 Personas	\$29.990
3 Personas	\$42.000
4 Personas	\$54.000
6 Personas	\$78.000
8 Personas	\$100.000
10 Personas	\$120.000
12 Personas	\$144.000
20 Personas	\$230.000





NUESTRAS ENSALADAS



Casa del Jamón

\$6.990

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

Nuestra ensalada Cesar

\$5.990

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

Del Mar

\$7.990

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





BEBIDAS (\$1.600)

Coca-Cola
Sprite
Fanta
Nordic
Agua



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

SMOOTHIES (\$3.200)

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	\$3.990
Cointreau (cointreau)	\$3.990
Frangelico	\$4.990
Jerez tío pepe	\$4.990





JARRAS

Copa de sangría	\$3.990
Botella de Sidra	\$9.990
Jarra Sangría Litro	\$15.000
½ Jara Sangría	\$7.990
Bota + Sangría	\$35.000
Jarra Aperol	\$19.990



COCTELES

TRIKAHUE	\$5.300
TEBERNERO SOUR CLASICO	\$4.200
CATEDRAL CLASICO	\$4.990
SAGRADO SOUR 38°	\$3.990
SAGRADA PISCOLA	\$3.990
TEQUILA SUNRISE	\$4.990
MARGARITA TRADICIONAL	\$4.990
MOJITOS	\$5.200
(Tradicional, maracuyá, frutilla y coco)	
PIÑA COLADA	\$4.990
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
TERREMOTO CHILENO	\$4.590
PISCO SOUR CLASICO	\$4.200
PISCO SOUR CATEDRAL	\$6.200



CERVEZAS ARTESANALES

Cerveza JP Artesanal (española)

Pale Ale

Golden Ale

Summer

Lager

IPA

Ambar Berry (Toque dulce con frutas rojas)

500cc

\$3.990

350cc

\$2.900

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) \$3.990

Schop Mahou/Moritz (350cc) \$3.690

Vaso Mahou - caña/Moritz (250cc) \$2.790

WHISKYES

J&B Botella \$49.990

Jack Daniels Botella \$62.000

Johnnie Walker Red Label \$53.000

Johnnie Walker Black Label \$67.500

Jhonníe Negro Copa \$7.990

Jhonníe Red Copa \$5.200

Jack Daniels Copa \$5.900





Espumantes & Cava

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

Valle

Chile \$18.200
 España \$16.900
 España \$6.200

Cabernet Sauvignon

3 Medallas Chile \$9.990
 Toro de Piedra Gran Reserva Chile \$16.800
 Sta. Ema Reserva Chile \$15.800
 Perez Cruz Reserva Chile \$14.590
 Perez Cruz Limited Edition Chile \$25.990
 Sta. Ema Catalina
 Neyen Espiritu de Apalta \$59.990
 Carmen Clasico Margaux \$79.990
 Misiones Rengo Reserva \$11.990
 J. Bouchon Reserva \$11.990
 \$12.990

Carmenere

Santa Emiliana
 Apaltagua Reserva
 Perez Cruz E. Limitada

Chile \$7.490
 Chile \$14.990
 Chile \$18.990

J. Bouchon Black Series
 Koyle Cuvée Los Lingues

Chile \$18.990
 Chile \$11.990

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

Veramonte Reserva	Chile	\$13.900
Casas Del Bosque Reserva	Chile	\$13.900

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

Palomino Sherry

Pedro Domanec La Ina Sherry	España	\$18.590
Jerez-Xéres		

Syrah

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





FIAMBRERIA



	¼ Kg	PATA Completa
Serrano	\$9.800	\$120.000
Etiqueta Verde	\$11.600	\$149.000
Ibérico (Cebo)	\$23.200	\$249.000
Pierna	\$2.410	
Pavo	\$2.640	
Lomo Embuchado	\$12.640	
Chorizo Vela	\$6.450	
Salchichón	\$6.450	
Salami	\$4.460	
Pata de Cerdo al Horno	\$4.900	
Chistorras	\$5.650	
JAMON JABUGO (cortado a mano y sellado al vacío)	\$16.100	\$520.000



100% Bellota

QUESOS

Oveja	\$10.900
Cabra	\$10.900
Tres Leches Manchego	\$8.900
Amarillo Gouda	\$1.900





POSTRES

- Churro El Popular** \$3.990
8 churros (glaseado) salsa
Nutella, leche condensada, dulce de leche
- Churro Tio Completo** \$4.500
8 churros c/helado a la plancha
- Tio Churro (14 Churros con salsa de Nutella, leche condensada, dulce de leche)** \$4.990
- Tio Churro (14 Churros c/helado y salsa Nutella, leche condensada, dulce de leche)** \$5.990

Helados a la Plancha (\$3.500)

- 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

