



## MENU



### BOCATAS



#### **El tradicional**

Jamón de pierna con queso amarillo y vegetales

#### **Español**

De tortilla española.

#### **El serrano**

Jamón serrano con tumaca y aceite de oliva.

#### **Madrileño**

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

\$4.350

30CM

\$5.350

\$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

### **Ibérico**

Trocitos de Jamón Ibérico

### **¡Cono Ole! solo Serrano**

Trocitos de Jamón Serrano

**\$2.900**

**\$4.100**

**\$3.500**



## PLATOS FUERTES



### **Paella del Día**

Con Bebida

**\$8.990**

Con Sangría

**\$9.990**

### **Pata 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 marrones 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"**

**\$16.990**

"corte lomo vetado al grill en su punto"

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

**\$32.990**

Costillar americano con nuestra salsa bbq

Guarniciones (DOS A ELECCIÓN)

- ✓ Arroz blanco
- ✓ Papas fritas
- ✓ Ensalada Coleslaw



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	\$3.500
Papas Cheddrano	\$4.500
Papas Cheddtorras	\$4.500
Trio de aceitunas	\$3.500
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	\$5.990
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	\$17.990
Tortilla Casa del Jamón (Chistorras Españolas)	\$12.990
Fiambres Mixtos con Relleno de Queso de Cabra	\$18.900
Tortilla c/Pulpo (Top de Pulpo a la gallega)	\$17.990
Tortilla c/Salchichón Español	\$11.990
Tortilla c/ Jamón Ibérico relleno c/Queso Oveja	\$19.990
Tortilla de Jabugo c/relleno Queso 3 Leches	\$23.900
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)

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**

**\$6.990**

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

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	\$3.490
Botella de Sidra	\$9.990
Jarra Sangría Litro	\$15.000
½ Jara Sangría	\$7.990
Promoción bota	\$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





## CERVEZAS ARTESANALES

### Cerveza JP Artesanal (española)

Pale Ale

Golden Ale

Summer

Lager

IPA

Ambar Berry (Toque dulce con frutos rojos)

500cc \$3.500

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 Mahou (500cc) \$3.990

Schop Mahou (350cc) \$3.690

Vaso Mahou - caña (250cc) \$2.790

## WHISKYES

J&B \$49.800

Jack Daniels \$59.000

Johnnie Walker Red Label \$51.800

Johnnie Walker Black Label \$65.500

Jhonnie Negro Copa \$7.990

Jhonnie 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

Chile \$9.990  
 Chile \$16.800  
 Chile \$15.800  
 Chile \$11.990  
 Chile \$25.990  
 3 Medallas  
 Toro de Piedra Gran Reserva  
 Sta. Ema Reserva  
 Perez Cruz Reserva  
 Perez Cruz Limited Edition  
 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  
 J. Bouchon Black Series  
 Koyle Cuvée Los Lingues  
 Santa Ema Gran Reserva  
 Santa Ema Catalina  
 Neyen Espiritu de Apalta

Chile \$7.490  
 Chile \$14.990  
 Chile \$18.990  
 Chile \$18.990  
 Chile \$11.990  
 Chile \$18.990  
 Chile \$39.990  
 Chile \$79.990

## Merlot

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

## Syrah

Von Siebenthal - Carabantes	Chile	\$22.990
Copa Vino Blanco Reserva	Chile	\$5.500
Copa Vino Tinto de la Casa	Chile	\$3.500





**FIAMBRERIA**



	<b>¼ Kg</b>	<b>Pierna Completa</b>
<b>Serrano</b>	<b>\$9.800</b>	<b>\$120.000</b>
<b>Etiqueta Verde</b>	<b>\$11.600</b>	<b>\$149.000</b>
<b>Ibérico</b>	<b>\$23.200</b>	<b>\$249.000</b>
<b>Pierna</b>	<b>\$2.410</b>	
<b>Pavo</b>	<b>\$2.640</b>	
<b>Lomo Embuchado</b>	<b>\$12.840</b>	
<b>Chorizo Vela</b>	<b>\$6.450</b>	
<b>Salchichón</b>	<b>\$6.450</b>	
<b>Salami</b>	<b>\$4.460</b>	
<b>Pata de Cerdo al Horno</b>	<b>\$4.900</b>	
<b>Chistorras</b>	<b>\$5.650</b>	
<b>JAMON JABUGO (cortado a mano y sellado al vacío)</b>	<b>\$16.100</b>	
	<b>\$520.000</b>	



## **QUESOS**

<b>Oveja</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Cabra</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Tres Leches Manchego</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Amarillo Gouda</b>	<b>\$1.900</b>





## 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 \$4.990**

Nutella, leche condensada, dulce de leche)

**Tio Churro (14 Churros c/helado y salsa \$5.990**

Nutella, leche condensada, dulce de leche)

## 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

