



DESDE 1994

JAMÓN Y CHURRASCO

INFANTA MERCEDES, 64 • 28020 MADRID
TEL.: 91 570 03 19 • TEL./FAX: 91 579 03 50
WWW.JAMONYCHURRASCO.COM



IVA VIGENTE INCLUIDO EN LOS PRECIOS.
PRECIOS EN EUROS

COMER Y BEBER TODO UN PLACER

Cumpliendo con el **Reglamento (UE) N.º 1169/2011** les informamos que en este establecimiento disponemos de información sobre **alérgenos** o intolerantes alimentarios, a disposición del consumidor que lo solicite. Si usted es **alérgico**, por favor háganoslo saber.

Todos los pescados que se sirven crudos o prácticamente crudos en este restaurante han sido previamente congelados a -20°C en la totalidad del producto durante un período de al menos 24 horas, según el Real Decreto 1420/2006 de 1 de Diciembre sobre prevención de parasitosis por anisakis.

EL MERCADO DIARIO

SUGERENCIAS DEL DÍA Y PESCADOS



NUESTRA BODEGA



RIOJA

Martínez Corta (Crianza)	20,60
Edulis (Crianza)	20,60
Bordón (Crianza).....	20,60
Solar de Becquer (Crianza)	20,60
Magnum Solar de Becquer.....	41,20
Glorioso (Crianza)	20,60
Beronia	21,95
Azpilicueta	21,95
Muga.....	28,90
Viña Alberdi.....	26,90
Ramón Bilbao.....	21,95
Magnum Ramón Bilbao.....	43,90
Sierra Cantabria.....	23,95
Roda (Reserva)	50,00

CAVAS Y CHAMPAGNES

Cava de la Casa Brut.....	19,50
Anna de Codorníu Brut.....	19,50
Benjamín de Codorníu.....	3,85
Moët Chandon Brut.....	60,00
G.J.H. Mumm Brut.....	60,00



NUESTRA BODEGA

BLANCO Y ROSADO

Godello	20,95
Albariño de la casa	21,90
Martín Codax (Albariño)	23,00
Mar de Ons (Albariño)	23,00
Rueda (Verdejo)	20,20
Circe (Verdejo).....	22,00
Rosado de Navarra	18,20

RIBERA DEL DUERO

Luz Millar roble	20,90
Lleiroso (Crianza).....	23,50
Vega Valerio Roble.....	20,90
Valdeparaiso Roble	20,90
Avelino Vegas	28,00
Matarromera (Crianza).....	32,50
Dehesa de los Canónigos (Crianza).....	32,50
Protos (Joven).....	21,60
Protos (Crianza).....	29,00
Quinta de Tarsus (Crianza).....	23,50
Abadía Retuerta (Crianza).....	39,50
Emilio Moro (Crianza)	32,50
Finca Resalso	21,60
Arzuaga (Crianza)	32,50
Pago de Carrovejas	55,60
Bosque de Matasnos.....	39,50
Corimbo Cosecha.....	32,50
Dominio de Atauta.....	60,00

ENTRADAS

FRÍAS

	🍷	🍷
Jamón ibérico de bellota	13,85	23,55
Ibéricos de la casa	13,85	23,55
Mermelada de pimientos a los dos quesos	—	9,05
Ensalada de la casa (selección de ahumados con vinagreta de aguacate).....	7,45	12,90
Ensalada de tiras de pimientos con cebolla asada y bonito	7,75	12,50
Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos	7,45	11,90
Ensalada de tomate de Vallecana con óleo y sal gorda.....	6,90	12,50
Ensalada de tomate Vallecana con ventresca y óleo	9,40	16,90
Ensalada mixta (Lechuga, tomate, espárragos blancos, cebolla, huevo y bonito)	7,75	12,50
Ensalada templada de bacalao.....	—	15,00

CALIENTES

	🍷	🍷
Espárragos rellenos de gambas con salsa Aurora (1 pieza)	—	5,20
Huevos rotos con patata panadera y jamón ibérico.....	8,50	13,80
Pimientos de padrón con patatas y jamón ibérico.....	7,50	12,00
Setas de cardo empanadas con alioli.....	7,35	11,70
Risotto de boletus con langostinos.....	10,20	16,90
Croquetas caseras de jamón.....	8,00	14,00
Verduras naturales a la plancha con gotas de aceite de oliva virgen.....	7,50	11,95
Callos a la madrileña	10,25	16,95
Mousse de foie caramelizado con chutney de mango al cilantro	6,90	10,90
Morcilla de Burgos frita	6,15	9,50
Pulpo a la gallega con cachelo.....	14,05	23,90
Gambas a la plancha.....	15,70	26,90



CARNES Y PESCADOS

DEGUSTACIÓN DE LA CASA

EL CHURRASCO A LA GALLEGA

Tiras de costilla de ternera en trozos pequeños a la parrilla, que le servimos poco a poco, para que las tome siempre calientes y sin límite de ración, acompañadas de patatas fritas y ensalada de tomate con cebolla. Al ser un plato ilimitado de ración no se puede compartir..... 18,95

PRECIO POR PERSONA

Entrecot de lomo alto a la parrilla	26,50
Filete de entrecot de lomo alto a la parrilla	21,95
Solomillo de corzo con salsa de boletus	17,50
Presa ibérica con crema de ajos asados y reducción de vermut	19,50
Centro de solomillo de ternera a la parrilla	27,95
Medallones de solomillo de ibérico con foie	17,80
Chuletillas de lechal a la parrilla	25,50
Rabo de vaca al vino tinto con nido de patatas	22,90
Carpaccio de lomo alto de vaca con rúcula y lluvia de parmesano	15,50
Salsas para carnes, Pedro Ximénez, pimienta, boletus (suplemento)	1,65
Las carnes servidas con foie (suplemento, excepto el solomillo de ibérico)	3,25

En las sugerencias disponemos de más carnes

CHULETÓN DE LOMO ALTO

Para hacer a la piedra ya fileteado y pesado limpio de hueso

Peso mínimo 600 grs. (recomendado para 2 personas)..... 57,20

PESCADOS

Delicias de merluza a la romana.....	25,50
Lomos de merluza rellenos de txangurro.....	27,50
Lubina a la media sal con patata trufada	22,50
Rodaballo al horno con patatas panaderas	26,00
Bacalao a la parrilla con salsa de boletus	26,50
Chipirones del Cantábrico encebollados	19,50

Pan, aperitivo (opcional)..... 2,90



MENÚ ESPECIAL CHULETÓN

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Ensalada de ahumados con vinagreta de aguacate
Calamares con cebolla a la andaluza y ralladura de lima
Pulpo a la gallega

A ELEGIR ENTRE

Lomos de lubina a la media sal
Chuletón de lomo alto fileteado con plato refractario

POSTRE A ELEGIR ENTRE

Tarta de queso con helado de vainilla sobre destrucción de galleta

* * *

Agua, cerveza y refrescos

* * *

Rioja crianza o Ribera roble

* * *

Café y licores de la casa

Añádale a su menú pulpo a la gallega por 6,00€ por persona.

DEGUSTACIÓN 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Surtido de ibéricos de la casa
Espárragos rellenos de gambas con salsa Aurora
Setas de cardo empanadas con alioli
Risotto de boletus con langostinos

A ELEGIR ENTRE

Pescado fresco del día
Entrecot de lomo alto a la parrilla
Solomillo de corzo con salsa de boletus
Medallones de solomillo de ibérico con foie
Chuletón de lomo alto fileteado con plato refractario

POSTRE A ELEGIR ENTRE

Tarta de queso con helado de vainilla
sobre destrucción de galleta

* * *

Agua, cerveza y refrescos

* * *

Rioja crianza o Ribera roble

* * *

Café y licores de la casa

DEGUSTACIÓN 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Ensalada de tomate de temporada
con ventresca de atún
Huevos rotos con patata panadera y jamón ibérico
Setas de cardo empanadas con alioli

A ELEGIR ENTRE

Pescado fresco del día
Entrecot de lomo alto a la parrilla
Medallones de solomillo de ibérico con foie
Solomillo de corzo con salsa de boletus

POSTRE A ELEGIR ENTRE

Tarta de queso con helado de vainilla
sobre destrucción de galleta

* * *

Agua, cerveza y refrescos

* * *

Rioja crianza o Ribera roble

* * *

Café y licores de la casa

NOTAS: ESTAS ENTRADAS PUEDEN VARIAR SEGÚN TEMPORADA (CONSULTAR).
SOLO SE REPETIRÁN LAS ENTRADAS UNA VEZ DEGUSTADAS (1 VEZ).
LA BEBIDA SOLO ENTRARÁ HASTA EL POSTRE.