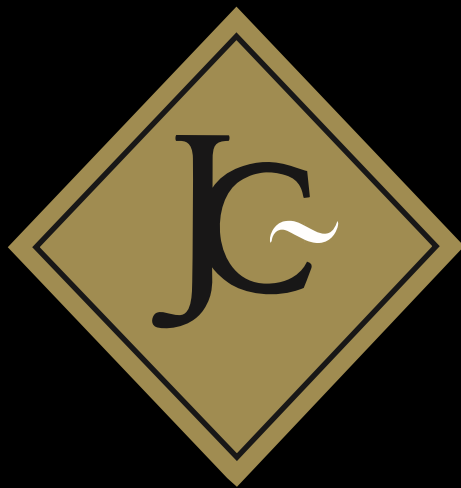




LA JAMONERÍA
DE CARMEN



Menús DE GRUPO 2025/2026

RESERVAS: 923 21 51 86
www.jamoneriadecarmen.com

MENÚ “MONTANERA”

ENTRANTES

(AL CENTRO)

Surtido bellota (jamón, lomo, copa ibérica chorizo y salchichón)
Surtido de quesos nacionales acompañado de frutas y panes.
Ensalada de brotes de lechugas de temporada con manzana verde, granada y pollo crujiente.

SEGUNDOS

(A ELEGIR uno)

Codillo de cerdo a baja temperatura parmentier de patata trufado.
Taquitos de bacalao en tempura crujiente con chutney de cebolletas.

POSTRE

(A ELEGIR uno)

Muerte por chocolate con helado de yogur.
Tiramisú de queso mascarpone.
Bizcocho de naranja con leche merengada.

BODEGA

“Oinoz” crianza D.O.C. Rioja (bodegas Matarromera)

“Ramon Bilbao” verdejo D.O. Rueda

*1 botella cada 3 personas

CAFÉ

37€/ PERSONA

IVA INCLUIDO

RESERVAS: 923 21 51 86

www.jamoneriadecarmen.com

MENÚ “DEHESA”

ENTRANTES

(AL CENTRO)

Tomate pata negra, AOVE, albahaca y sal negra.
Jamón ibérico cebo campo “La Jamonería de Carmen”
Champiñones rebozados con salsa de queso e higos.

PRINCIPALES

(A ELEGIR uno)

Tournedó de solomillo de cerdo ibérico con pure de patata y verduras en tempura.
Lomo de merluza con crema de nécoras y langostinos.

PROSTRE

(A ELEGIR uno)

Muerte por chocolate con helado de yogur.
Tiramisú de queso mascarpone.
Bizcocho de naranja con leche merengada.

BODEGA

“Oinoz” crianza D.O.C. Rioja (bodegas Matarromera)

“Ramon Bilbao” verdejo D.O. Rueda

*1 botella cada 3 personas

CAFÉ

39€/ PERSONA

IVA INCLUIDO

RESERVAS: 923 21 51 86

www.jamoneriadecarmen.com

MENÚ “IBÉRICO”

ENTRANTES

(AL CENTRO)

Surtido bellota (jamón, lomo, copa ibérica, chorizo y salchichón)
Surtido de quesos nacionales acompañado de frutas y panes.
Croquetas de nuestro jamón de bellota.

PRINCIPALES

(A ELEGIR uno)

Lomo de lubina al horno con salteado de alcachofas y salsa holandesa al cava.

Cachopo de presa ibérica con foie, jamón ibérico y queso semicurado.

POSTRE

(A ELEGIR uno)

Muerte por chocolate con helado de yogur.

Tiramisú de queso mascarpone.

Bizcocho de naranja con leche merengada.

Tarta de queso al horno con frutos rojos.

BODEGA

“Oinoz” crianza D.O.C. Rioja (bodegas Matarromera)

“Ramon Bilbao” verdejo D.O. Rueda

*1 botella cada 3 personas

CAFÉ

41€/ PERSONA

IVA INCLUIDO

RESERVAS: 923 21 51 86

www.jamoneriadecarmen.com

MENÚ “QUERCUS”

(DE LUNES A JUEVES, EXCEPTO FESTIVOS)

ENTRANTES **(AL CENTRO)**

Chorizo y salchichón ibéricos de bellota con Queso curado.

Champiñones rebozados con salsa de queso e higos.

Huevos rotos con jamón ibérico.

SEGUNDOS **(A ELEGIR uno)**

Wok de solomillo ibérico y verduras de temporada con setas shitake y sésamo.

Lomo de bacalao confitado al pilpil de boletus de temporada.

POSTRE **(A ELEGIR uno)**

Muerte por chocolate con helado de yogur.

Tiramisú de queso mascarpone.

Bizcocho de naranja con leche merengada.

BODEGA

“Oinoz” crianza D.O.C. Rioja (bodegas Matarromera)

“Ramon Bilbao” verdejo D.O. Rueda

*1 botella cada 3 personas

CAFÉ

30€/ PERSONA
IVA INCLUID

RESERVAS: 923 21 51 86
www.jamoneriadecarmen.com

MENÚ “AÑADA”

TODO PARA COMPARTIR...

Surtido ibérico de bellota (jamón, lomo, copa ibérica, chorizo y salchichón)

Ensaladilla rusa con mucho bonito y sus cueros

César de pollo crujiente y parmesano

Patatas bravas a nuestra manera

Croquetas de nuestro jamón de bellota

Jeta a 65º, un espectáculo

Champiñones rebozados con salsa de queso e higos.

Wok de solomillo ibérico y verduras de temporada con setas shitake y sésamo.

BODEGA

“Oinoz” crianza D.O.C. Rioja (bodegas Matarromera)

“Ramon Bilbao” verdejo D.O. Rueda

*1 botella cada 3 personas

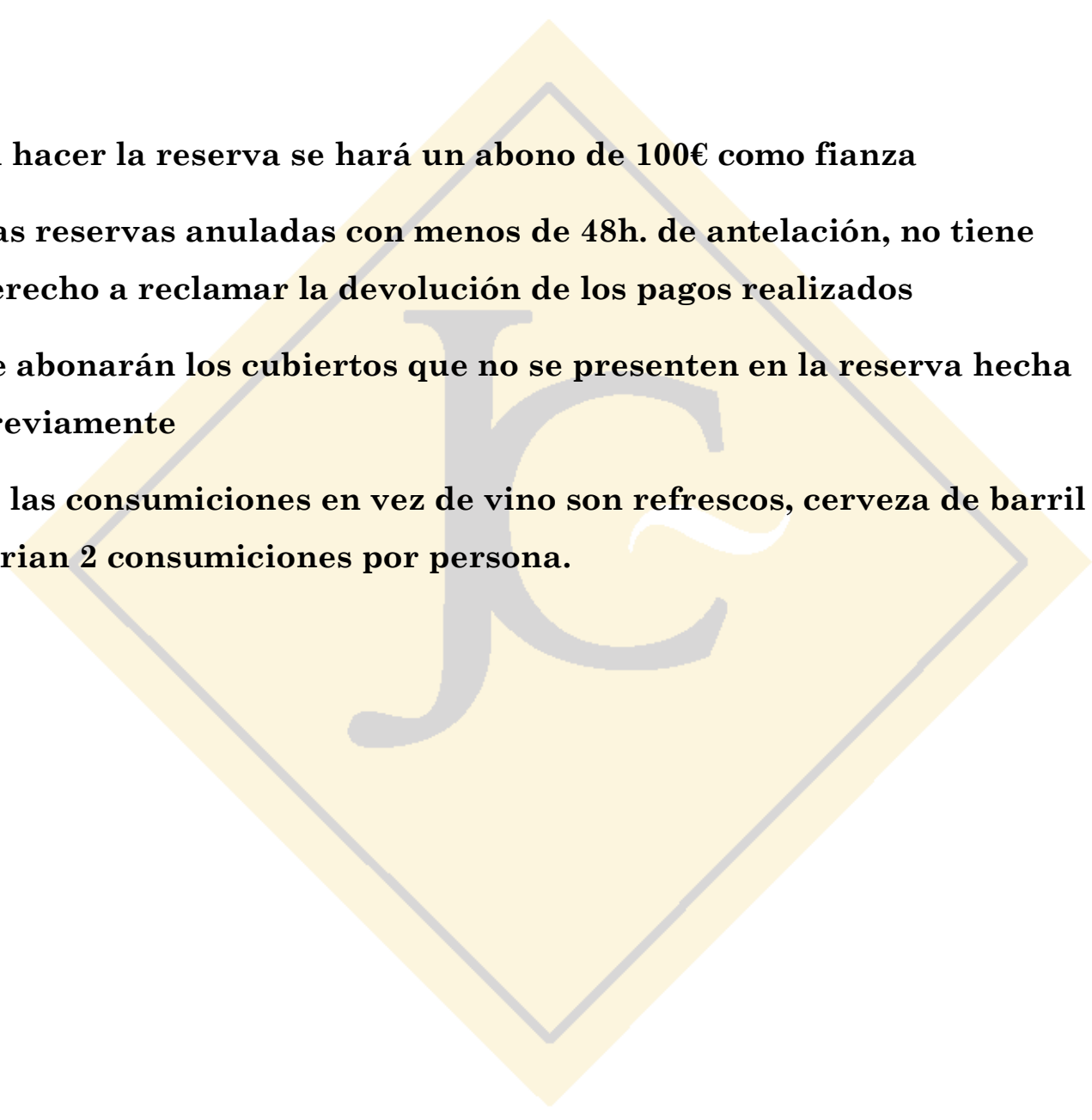
CAFÉ

32€/ PERSONA

IVA INCLUIDO

RESERVAS: 923 21 51 86

www.jamoneriadecarmen.com

- 
- Al hacer la reserva se hará un abono de 100€ como fianza
 - Las reservas anuladas con menos de 48h. de antelación, no tiene derecho a reclamar la devolución de los pagos realizados
 - Se abonarán los cubiertos que no se presenten en la reserva hecha previamente
 - Si las consumiciones en vez de vino son refrescos, cerveza de barril serian 2 consumiciones por persona.

LA JAMONERÍA
DE CARMEN

RESERVAS: 923 21 51 86
www.jamoneriadecarmen.com