

En Madrid

Desde 1978



MUSEO del JAMÓN

CARTA

Los museos más sabrosos

PARA TERMINAR...



Al viajero
jamón, vino
y postre
casero

POSTRES CASEROS

RACIÓN

Flan de huevo	3,50 €
Pudding	5,50 €
Si te lo dejas es pecado	
Arroz con leche	3,50 €
Queso con membrillo	5,90 €
Tarta de queso	5,50 €
Como aquí, en ningún sitio	
Tarta de chocolate	5,50 €
Torrijas	4,00 €
Tan buenas que las hacemos todo el año	

Los museos más sabrosos de Madrid

El Museo del Jamón nació a finales de los años 70 fruto de la idea de Francisco Muñoz Heras, un visionario que logró lo que parecía imposible en aquellas fechas, "democratizar" el jamón, una de las mayores joyas de nuestra gastronomía. Su padre, Marcelo, ya había arrancado el negocio en una pequeña tienda de ultramarinos. Después, Francisco, junto a su hermano, abrió más establecimientos temáticos en los puntos más céntricos, y desde entonces, El Museo del Jamón forma parte inequívoca del paisaje de la ciudad y también de su historia.

Ahora, con la tercera generación de la familia Muñoz al frente de los Museos -y los que están por llegar- avanzan hacia el futuro con la seguridad que da tener un pasado del que sentirse orgullosos. Para ello, el Museo ha vuelto la mirada al madrileño, al de aquí y al de allá, porque, en la capital y en el Museo, todo el mundo es de Madrid y queremos que se sienta en casa.

Seleccionado por los expertos

El Museo del Jamón puede presumir de tener el mejor jamón del mundo, por una simple razón: cada una de las piezas que cuelgan en sus mostradores están seleccionadas con esmero por esta familia de expertos, que cada mes viaja a calar el producto a las diferentes casas de proveedores. Detrás, hay meses de esfuerzo y trabajo artesanal, escogiendo el jamón tanto por sus características organolépticas como por su proceso de maduración y sabor.



La mayor carta jamonera del mundo



**MUSEO
del
JAMÓN**

**40 años
cortando
lo mejor**

	RACIÓN	FUENTE
JAMÓN SERRANO Perfecto para la movida del día a día	4,90 €	7,90 €
JAMÓN RESERVA TÍO FELIPE Es tan bueno que está premiado... y vendemos más de 2.000 bocadillos al día	5,90 €	9,90 €
JAMÓN DUROC Con muy buena infiltración de grasa y la pata negra	9,90 €	14,90 €
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Alimentado en el campo. Sabor intenso y curación de +36 meses	13,00 €	24,00 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Guijuelo. Nuestra recomendación por su equilibrio organoléptico. El preferido por nuestra familia	21,00 €	39,90 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% D.O. Guijuelo. El rey de los manjares	29,00 €	-
RECORRIDO JAMONERO Un paseo gastronómico por el mundo del jamón	-	32,00 €

NUESTRAS MIXTAS

	RACIÓN	FUENTE
Jamón serrano + Queso semicurado	-	9,50 €
Jamón serrano + Queso de oveja viejo	-	14,00 €
Jamón ibérico de bellota + Lomo ibérico de bellota	-	35,00 €
'Paella' de embutidos	6,50 €	12,00 €
'Paella' de embutidos ibéricos	16,00 €	23,00 €

TUS MIXTAS

Elige dos productos para una tabla a tu gusto

	RACIÓN	FUENTE
T1 Jamón serrano · Queso semicurado Chorizo · Morcilla · Lacón	5,50 €	-
T2 Jamón serrano · Queso · Lomo Chorizo ibérico de bellota · Salchichón ibérico de bellota	7,50 €	-
T3 Jamón ibérico de cebo · Queso a elegir · Lomo Chorizo ibérico de bellota · Salchichón ibérico de bellota	12,90 €	-
T4 Jamón ibérico de bellota · Queso a elegir Lomo ibérico de bellota · Chorizo ibérico de bellota Salchichón ibérico de bellota	23,00 €	-

AL CORTE

QUESOS

	RACIÓN
Semicurado	4,90 €
Oveja curado	7,90 €
Oveja viejo	9,90 €
Cabra semicurado	11,90 €
Brie	4,90 €
Tabla de quesos seleccionados	18,90 €

EMBUTIDOS

	RACIÓN
Chorizo de Cantimpalos dulce o picante	3,90 €
Morcilla extremeña picante	3,90 €
Lacón	4,50 €
Fuet	5,00 €
Cecina de ternera	7,50 €
Chorizo ibérico de bellota	6,50 €
Salchichón ibérico de bellota	6,50 €
Lomo	6,50 €
Lomo ibérico de cebo	13,90 €
Lomo ibérico de bellota	16,90 €



Más clásicos que un chotis

LOS CLÁSICOS DEL MUSEO

	RACIÓN	FUENTE
Paella mixta (2 personas)	23,00 €	-
Croquetas de jamón (8 uds.)	12,90 €	-
Alitas de pollo barbacoa	11,90 €	-
Morcilla de Burgos con pimientos de Padrón	7,90 €	-
Gambas al ajillo	13,90 €	-
Calamares a la andaluza	12,90 €	23,00 €
Boquerones fritos	9,90 €	12,90 €
Bienmesabe El nombre lo dice todo, cazón rebozado y frito	8,50 €	11,90 €
Fritura de pescados	-	18,50 €
Jamón con melón	8,00 €	-
Jamón ibérico con melón	14,90 €	-
Champiñones rellenos de jamón	11,00 €	-
Tortilla española	11,90 €	-
1/2 tortilla española	6,90 €	-
Chistorra frita	8,90 €	-

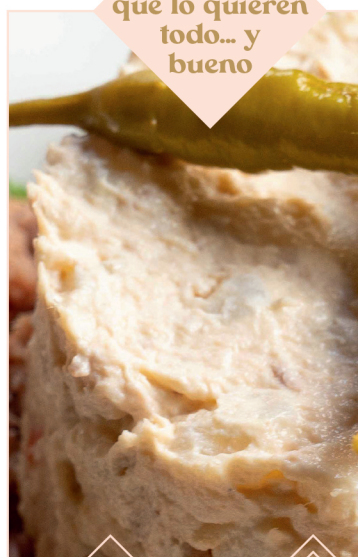
Pan 0,90 €

Picos 1,90 €

ESPECIALIDADES DEL CHEF

	RACIÓN
Pecaditos del Museo (torreznitos fritos) Marca de la casa / los únicos e inigualables	7,90 €
Callos a la madrileña	14,90 €
Consomé de jamón con yema o jerez	3,90 €
Gazpacho andaluz (temporada)	4,90 €
Salmorejo cordobés	5,90 €
Sartén de huevos rotos con jamón ibérico Los rotos en versión Museo del Jamón	14,00 €
Patatas bravas de Madrid	6,50 €
Ensaladilla rusa del Museo Un hit de la casa	7,90 €
Pimientos de Padrón Unos pican y otros no	5,00 €
Tartar de salmón con guacamole	15,00 €
Flores de alcachofa confitadas en AOVE (3 uds.)	18,00 €
Fingers de pollo caseros	8,90 €

Para los que lo quieren todo... y bueno



ENSALADAS

¡Bien meneadas!

	RACIÓN
Mediterránea	9,90 €
Ibérica con rulo de cabra	18,00 €
Tomate con ventresca	15,00 €
Jamonísima Tenemos el copyright	9,90 €
Manchega	10,90 €

CARNES

Más
tiernas que
el primer
amor



	RACIÓN
Secreto ibérico —————	21,00 €
El secreto más conocido de Madrid	
Pollo al horno (entero) ———	16,90 €
1/2 pollo al horno —————	9,90 €
Chuletitas de cordero ———	22,00 €
Entrecot de —————	29,00 €
ternera nacional	
Solomillo de —————	38,00 €
ternera nacional	
Chuletón Museo Charra ———	55,00 €
(750 gr.)	
Parrillada de carnes ———	35,00 €
Churrasco —————	19,90 €

Aquí no
hay playa,
pero nos llega
el mejor
pescado

PESCADOS

	RACIÓN
Pez espada —————	19,50 €
Salmón a la plancha ———	19,50 €
Merluza a la romana ———	15,00 €
o a la plancha	
Trucha a la plancha ———	12,50 €

CERVEZAS

Amstel —————	
Caña	1,90 €
Doble	2,90 €
Pinta	3,50 €
Amstel Radler ———	
Caña	2,00 €
Doble	3,00 €
Pinta	3,80 €
Buckler —————	
Caña	2,00 €
Doble	3,00 €
Pinta	3,80 €
El Águila Tercio ———	4,00 €
El Águila Sin Filtrar ———	
Tercio	4,00 €
Doble	3,50 €
Pinta	4,90 €
Paulaner trigo ———	
Media pinta	4,00 €
Pinta	6,50 €
Amstel Oro —————	3,90 €
Amstel Oro 0,0 ———	3,90 €
Heineken —————	3,90 €

APERITIVOS

Caña sangría ———	3,20 €
Barro sangría ———	4,20 €
Tinto de verano ———	3,50 €
Jarra sangría 1,5 l.—	11,50 €
Martini (Rosso, Blanco)	3,50 €
Vermú —————	3,50 €

Y PARA BEBER

AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS

Agua natural —————	2,50 €
Agua con gas —————	2,90 €
Refrescos —————	2,50 €
Zumo de —————	2,50 €
naranja natural	
Zumos —————	3,00 €

CAFÉS E INFUSIONES

Café —————	1,80 €
Capuccino —————	2,50 €
Carajillo —————	4,00 €
Infusiones —————	1,80 €

LICORES

Chupito —————	2,50 €
Copa cordial —————	4,50 €
Copa cordial premium	5,50 €
Combinado normal ———	7,00 €
Combinado importación	9,00 €
Combinado premium ———	11,00 €
Combinado reserva ———	12,00 €





Pº DEL PRADO, 44
MAYOR, 7
GRAN VÍA, 72
CARRERA DE SAN JERÓNIMO, 6
AV. DE CÓRDOBA, 7 Y 9
PLAZA MAYOR, 17 Y 18
POETA JOAN MARAGALL, 15
OFICINAS CENTRALES: **POSTAS, 8**
ALMACÉN CENTRAL: **ANTONIO LÓPEZ, 206**

SÍGUENOS EN:

 @MUSEODELJAMON

MUSEODELJAMON.COM



MUSEO
del
JAMÓN