



MUSEO
del
JAMÓN

LA MAYOR CARTA JAMONERA DEL MUNDO

JAMÓN SERRANO

5,90 € RACIÓN / 10,00 € FUENTE

Perfecto para la movida
del día a día.

JAMÓN RESERVA TÍO FELIPE

9,90 € RACIÓN / 13,00 € FUENTE

Es tan bueno que está premiado...
y vendemos más de 2.000 bocadillos al día.

JAMÓN DUROC

12,00 € RACIÓN / 18,00 € FUENTE

Con muy buena infiltración de grasa
y la pata negra.

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

19,00 € RACIÓN / 29,00 € FUENTE

Alimentado en el campo.
Sabor intenso y curación de +36 meses.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

25,00 € RACIÓN / 43,90 € FUENTE

Guijuelo. Nuestra recomendación por
su equilibrio organoléptico.
El preferido por nuestra familia.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%

33,00 € RACIÓN

D.O. Guijuelo.
El rey de los manjares.

RECORRIDO JAMONERO 39,00 € FUENTE

Un paseo gastronómico por el mundo del jamón.

precios Plaza Mayor

Los museos más sabrosos

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.

MUSEODELJAMON.COM



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.

