

# Carta de Jamón

## Huelva Jabugo



Jamón de Huelva es un jamón muy conocido por su textura, aroma y sabor singulares y distinguibles.

Jamón elaborado en la sierra de Huelva en condiciones microclimáticas únicas procedente de cerdo de raza ibérica criado en libertad dentro de la dehesa y alimentados durante la montanera con bellotas y pastos naturales.

### Jamón Bellota Ibérico 5J

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

32,00€

### Jamón Bellota Ibérico - Sánchez Romero Carvajal

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

28,00€

### Jamón Bellota Ibérico - Sierra del Jamón de Jabugo

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

26,00€

### Jamón Bellota Ibérico - Gran Reserva Los Romeros

Añada: 2012-2013

Pureza: 75%

25,00€

### Jamón Bellota Ibérico - Fco. Navarro Carranza

Añada: 2012-2013

Pureza: 50%

23,00€



## Pedroches



La denominación de Origen Los Pedroches es escogida por los grandes maestros jamoneros que quieren disfrutar del máximo sabor de un jamón ibérico que es referencia en el mercado.

### Jamón Bellota Ibérico - D.O. Covap Alta Expresión

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

28,00€

### Jamón Bellota Ibérico - D.O. Ibesa

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

26,00€

### Jamón Bellota Ibérico - Covap. Esencia Única

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

25,00€



EL VIEJO  
Chamartín



### Guijuelo

El jamón de Guijuelo es un jamón curado con Denominación de Origen en el municipio de Guijuelo (provincia de Salamanca). La denominación de Origen "Guijuelo" fue concedida el año 1986. Los procesos de elaboración de este jamón son estándares, siendo su característica la carne del animal y el proceso de curado al aire en bodegas especiales, que reciben los vientos secos y fríos de la Sierra de Gredos y Béjar.

#### Jamón Joselito Gran Reserva

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

35,00€

#### Jamón Bellota Ibérico - S.O. Estanislao Sánchez

Añada: 2012-2013

Pureza: 75%

25,00€

#### Jamón Bellota Ibérico - D.O: Fili

Añada: 2012-2013

Pureza: 50%

19,00€



### Extremadura

Los jamones ibéricos de pura raza amparados por la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura tienen el reconocimiento de los mejores críticos gastronómicos y por supuesto de todo aquel que los prueba.

El jamón Ibérico de Bellota es un auténtico regalo de los dioses. Y las dehesas de Extremadura proporcionan el mejor entorno posible para la crianza de los "pata negra".

#### Jamón Bellota Ibérico - D.O. Señorío de Montanera

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

29,00€

#### Jamón Bellota Ibérico - Señorío de Montanera

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

28,00€

#### Jamón Bellota Ibérico - D.O. Sabores de la Dehesa

Añada: 2012-2013

Pureza: 100%

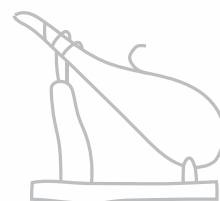
28,00€

#### Jamón Bellota Ibérico - Nobleza Castellana

Añada: 2012-2013

Pureza: 75%

23,00€



El Viejo Chamartín tiene el gusto de presentar a sus clientes la primera carta de Jamones Ibéricos de Bellota del mundo, reuniendo a las primeras firmas de fabricantes de Jamón y ofreciendo una selección de quince referencias de las cuatro denominaciones de origen españolas, sabores, texturas, procedencia y curación.

El Jamón se ofrece en sobres que contienen una ración de 90-100 gr, envasados al vacío y cortados a cuchillo bajo todas las medidas de control y calidad exigidas.

Todo con el fin de que nuestros clientes puedan elegir en cada situación el Jamón que más se adapte a sus gustos y lo consuman en las mejores condiciones.