



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 las cuatro denominaciones de origen españolas, sabores, texturas, procedencia y curación.

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.



## Carta de Jamón

**Jamón de Bellota Ibérico - Selección EVC**

**24,00€**

### Pedroches

La denominación de Origen de 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 - Ibesa**

Pureza: 100% raza ibérica

**28,00€**

### Huelva Jabugo

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

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 alimentado durante la montanera con bellotas y pastos naturales

**Jamón Bellota Ibérico - Cárdeno**

Pureza: 100% raza ibérica

**28,00€**

### Guijuelo

El Jamón de Guijuelo es un jamón curado con Denominación de Origen en el municipio de Guijuelo (provincia de Salamanca). La D.O. "Guijuelo" fue conocida en 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 libre en bodegas especiales, que reciben los vientos secos y fríos de la sierra de Gredos y Béjar.

**Jamón Bellota - Blazquez**

Pureza: 75% raza ibérica

**26,00€**

### Extremadura

Los jamones ibéricos de pura raza amparados por la D.O. 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 - Señorío de Montanera**

Pureza: 75% raza ibérica

**26,00€**