



www.jamonymojo.es

MENÚ



Ibéricos y Canarios



	1/2 Ración	Ración
Selección de Diferentes Jamones Ibéricos Pata Negra	14.50	27.50
Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas 4 Años	14.00	27.50
Jamón Ibérico de Bellota 4 Años Pata Negra D.O.	13.50	25.50
Jamón Ibérico de Bellota 3 Años Pata Negra	13.00	23.50
Jamón Ibérico Cebo de Campo 2 Años Pata Negra	11.00	17.50
Embutido de Bellota Mixto (13)		15.00
Gran Selección de Quesos de Leche Cruda (11-12)		14.50



Main Courses



Iberian "Secreto" with Mushroom Duxelles, Red wine reduction and Truffle Paste (13)	15.50
Slow-Cooked Iberian Ribs with Homemade Orange Marmelade and cruchy Potatoes (4-12)	16.50
Iberian Lagarto, Green Peas Pure, Coffee Powder and Vanilla oil (14)	15.00
Iberian Cheek Stew on His Juices With Mashed Potatoes (4-7-13)	16.50
Iberian Presa with Mini Peppers and Pinepple Sorbet	20.50
Iberian Chop with Red Wine Reduction and Vegetables (13)	15.50
Iberian Lágrima Sautéed with Chipotle and Teriyaki Sauce, with Salicornia (14)	18.50
Duck Breast on a Bed of Cous Cous, Beetroot and Black Garlic Cream, Served with Sautéed Portobello with Cacao	17.50
Slow-Cooked Octopus with Smoked Paprika Pureé (1-3)	17.00



Starters



Cantabrian sea Anchovies with Toasted Bread (1-7)	14.00
Iberian Ham Croquettes, Flamed Iberian Pork Belly and Caramelized Onion (5-7-13)	
Iberian Shavings Tartar, Dressed with Fig Mustard and Avocado (4)	13.50
Gratin Mushrooms, Iberian Ham and Olives Powder (12)	9.50
Seasoned Fresh Tomatoes, Avocado and Balsamic Vinegar of modena	6.75

Pastas

Saffron "Risotto" with Iberian Ham Shavings and 16 years old Balsamic Vinegar (12-13)	17.50
"Risotto" with Iberian Sobrasada, Spinach Pure and Black Olives Powder (12)	15.50
Homemade Tagliolini with Truffle Cream and Iberian Ham (5-7-12)	15.00



Entrantes



Anchoas del Mar Cantábrico con Pan Tostado (1-7)	14.00
Croquetas de Jamón Ibérico con Panceta Flambeada sobre una Cama de Cebolla Caramelizada (5-7-13)	2.00 Und.
Tartar de Virutas Ibéricas Aliñadas con Mostaza de Higos y Aguacate (4)	13.50
Champiñones Rellenos de Jamón Ibérico Gratinados Al Horno (12)	9.50
Tomate Fresco Aliñado y Aguacate	6.75

Pastas

"Risotto" de Azafrán con Viruta Ibérica y Vinagre Balsámico de 16 años (12-13)	17.50
"Risotto" Sobrasada, Crema de Espinacas y Polvo de Aceituna Negra (12)	15.50
Tagliolini con Salsa De Trufa y Virutas de Jamón Ibérico (5-7-12)	15.00



Segundos Platos



Secreto Ibérico, Duxelle de Champiñones y Salsa de Trufa (13)	15.50
Costilla Ibérica cicinada a Baja Temperatura con Mermelada de Naranja Casera y Espaguetti de Papas (4-12)	16.50
Lagarto Ibérico Sobre Cama de Guisantes, Polvo de Café y Toque de Vainilla (14)	15.00
Carrillera en su Salsa sobre Puré de Papas (4-7-13)	16.50
Presa ibérica con Mini Pimientos y Sorbete de Piña	20.50
Chuleta Ibérica con reducción de vino tinto y verduras al grill (13)	15.50
Lágrima de Cerdo Ibérico Salteada con Salsa Teriyaki y Chipotle, y Salicornia (14)	18.50
Magret de Pato Sobre Cama de Cous Cous, Remolacha y Ajo Negro demiglaze de Pato y Cacao con Carpaccio de Portobello	17.50
Pulpo a Baja Temperatura con Puré de Pimentón de la Vera (1-3)	17.00



Ibéricos and Canarian

	1/2 Ration	Ration
Selection of Different Iberian Ham Pata Negra	14.50	27.50
Great Reserve Ham "5J" 4 Years	14.00	27.50
Acorn-fed Iberian Ham Pata Negra 4 Years	13.50	25.50
Acorn-fed Iberian Ham Pata Negra 3 Years	13.00	23.50
Iberico Ham Field Bait Pata Negra 2 Years	11.00	17.50
Selection of Iberian Cured Meats (13)		15.00
Selection of Cheeses with Touch of Marmalade (11-12)		14.50

