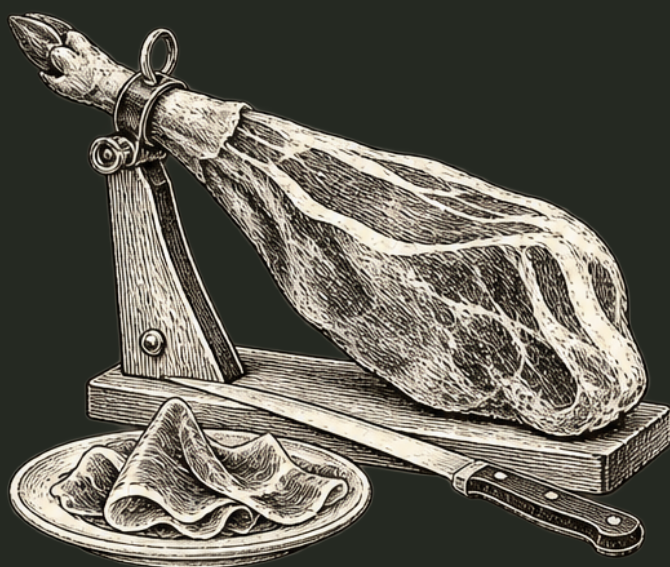




LA CARTA

IBÉRICOS · TAPAS · PARRILLA ARGENTINA



BIENVENIDO A NUESTRA MESA

Jamón del Medio · Valencia · Desde 2004

Desde 2004, nuestra mesa reúne el sabor de los ibéricos y el carácter de la parrilla argentina en Valencia.

Aquí el jamón se corta a cuchillo, las tapas se ponen en el centro y cada carne se prepara al punto que te gusta. Somos un restaurante familiar y nos gusta que encuentres tu sitio: para una comida tranquila, una cena entre amigos o una sobremesa que se alarga.

Abre la carta, elige lo que te apetece y disfruta de estar a la mesa.

Welcome to Jamón del Medio. Since 2004, our family restaurant in Valencia has brought together hand-carved Iberian ham, tapas to share and Argentine-style grilled meats. Choose your favourites and make yourself at home.



NOS VEMOS TAMBIÉN EN INSTAGRAM

[@jamondelmedio.es](https://www.instagram.com/jamondelmedio)

[jamondelmedio.es](https://www.jamondelmedio.es)

Avda. Navarro Reverter, 6 · Valencia

IBÉRICOS & QUESOS



Nuestros Ibéricos

Our Iberian Meats

Jamón de Bellota

Iberian Acorn-Fed Ham

Ración

Portion

Plato

Large plate

19,50 €

29,00 €

Jamón Ibérico de Cebo

Iberian Cebo Ham

17,00 €

25,00 €

Jamón Serrano de Teruel

Serrano Ham from Teruel

12,00 €

18,00 €

Caña de lomo de bellota

Iberian Acorn-Fed Loin

19,50 €

29,00 €

Los Quesos

The Cheeses

Queso Semicurado

Semi-cured Cheese

7,50 €

Quesos Curados (Oveja o al Romero)

Cured Cheeses (Sheep or with Rosemary)

10,00 €

Tabla de 2 Variedades

Selection of 2 Cheeses

17,00 €

Tabla de 4 Variedades

Selection of 4 Cheeses

23,00 €

TAPAS & SUGERENCIAS

PARA ABRIR EL APETITO

Tapas

Tapas

Tortilla de Patatas Spanish Potato Omelette	5,00 €
Patatas Bravas Spicy Potatoes	6,00 €
Anchoas del Cantábrico (unidad) Cantabrian Anchovies (unit)	3,50 €
Ensaladilla Russian Salad	6,50 €
Gazpacho Andaluz (de abril a octubre) Andalusian Gazpacho (April to October)	6,50 €
Gambas al Ajillo Shrimp Scampi	9,50 €
Fingers de Provolone Provolone Fingers	9,00 €
Pimientos de Padrón Padrón Peppers	8,00 €



Sugerencias

Suggestions

Pulpo a la plancha con Pimentón y Patatas Grilled Octopus with Paprika and Potatoes	19,50 €
Carpaccio de Ternera Angus Angus Beef Carpaccio	18,00 €
Steak Tartar de Solomillo de Angus Angus Sirloin Steak Tartare	18,00 €
Chistorra a la plancha con Pimientos de Padrón Grilled Spicy Chistorra with Padrón Peppers	16,00 €
Parrillada de Verduras Grilled Vegetable Platter	10,00 €
Foie de Pato con Tintas y Confitura de Higo Duck Foie with Ink and Fig Jam	10,00 €
Queso Provolone con Bacon Crujiente y Ajos Tiernos Provolone Cheese with Crispy Bacon and Tender Garlic	8,50 €
Laconcitos salteados con Ajos Tiernos y Jamón Ibérico Sautéed Lacon with Tender Garlic and Iberian Ham	14,00 €
Solomillo al Roquefort Sirloin Steak with Roquefort Sauce	19,00 €
Flor de Alcachofa con Jamón Ibérico Artichoke Flower with Iberian Ham	16,00 €
Huevos Rotos con Jamón Ibérico Broken Eggs with Iberian Ham	13,00 €
Rabo de Vacuno Beef Oxtail	24,00 €

FUEGO & PARRILLA

Al punto que te gusta.

Carnes a la Parrilla

Grilled Meats

Solomillo de Cerdo	19,00 €
Pork Sirloin	
Secreto de Cerdo	19,00 €
Pork Iberian Secreto	
Costilla de Cerdo	19,00 €
Pork Ribs	
Chuletón de Ternera (500 grs.)	28,00 €
Veal Steak (500 grs.)	
Tomahawk de Vaca (carne madurada 1 kg.)	48,00 €
Beef Tomahawk (matured meat 1 kg.)	
Hamburguesa de Black Angus (200 grs.) con queso Cheddar y patatas	12,00 €
Black Angus Burger (200 grs.) with Cheddar cheese and potatoes	
Entraña de Ternera Angus (1 kg.)	48,00 €
Angus Skirt Steak (1 kg.)	
NUEVO	
Tomahawk (Chuletón Angus) con mostaza, hierbas y sal	Consultar
Angus Beef Tomahawk with mustard, herbs and salt	

Estilo Argentino

Argentine Style

Vacío de Angus (corte Argentino)	22,00 €
Vacuum of Black Angus (Argentine cut)	
Entraña de Ternera (Corte Argentino)	23,00 €
Veal Flank (Argentine Cut)	
Bife Argentino (Lomo Alto/Carne Angus certificada) 300/350 grs.	28,00 €
Argentine Steak (Certified Angus Beef) 300/350 grs.	
Mollejas de Ternera	11,00 €
Veal Sweetbreads	
Chorizo Criollo	6,00 €
Sausage Criollo	
Morcilla Criolla	6,00 €
Black Pudding Criollo	
Mix de Chorizo Criollo y Morcilla Criolla	12,00 €
Mix Sausage Criollo and Black Pudding Criollo	
Empanada Argentina (carne, capresse o pollo)	3,20 €
Argentine Empanada (meat, capresse or chicken)	



Todas las carnes se acompañan de patatas rústicas y Chimichurri Argentino.
All meats are accompanied with rustic potatoes and Argentine Chimichurri.

DEL HUERTO

Nuestras Ensaladas

Our Salads



Mezclum de hojas con Atún, Tomate y Olivas verdes 9,00 €

Mixed Leaves with Tuna, Tomato and Green Olives

Mezclum de hojas, atún, tomate y olivas verdes.

Mixed leaves, tuna, tomato and green olives.

De peras y Queso de Cabra 13,00 €

Pear and Goat Cheese Salad

Mezclum de hojas, peras, queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel.

Mixed leaves, pear, goat cheese, nuts and honey vinaigrette.

Jamón del Medio 13,00 €

Jamón del Medio Salad

Mezclum de hojas, jamón ibérico, tomate cherry, queso parmesano y frutos secos.

Mixed leaves, Iberian ham, cherry tomatoes, parmesan cheese and nuts.

Templada de Queso de Cabra 12,50 €

Warm Goat Cheese Salad

Mezclum de hojas, queso de cabra, tomate cherry, frutos secos y vinagreta.

Mixed leaves, goat cheese, cherry tomatoes, nuts and vinaigrette.

Del César 13,00 €

Caesar Salad

Lechuga romana, pollo crujiente, queso parmesano, picatostes y salsa César.

Romaine lettuce, crispy chicken, parmesan cheese, croutons and Caesar sauce.

NUEVO

Ensalada de Ahumados con Vinagreta de Frutos Secos 13,00 €

Smoked Salad with Nuts Vinaigrette

Mezclum de hojas, salmón ahumado, salmón marinado, tomate cherry, frutos secos y vinagreta.

Mixed leaves, smoked salmon, marinated salmon, cherry tomatoes, nuts and vinaigrette.

EL ÚLTIMO CAPRICHIO



Postres Caseros

Home-made Desserts

Tiramisú	6,50 €
Tiramisu	
Tarta de Manzana	6,50 €
Apple Pie	
Brownie con Helado de Vainilla	7,50 €
Brownie with Vanilla Ice Cream	
Tarta de Queso con Arándanos	6,50 €
Cheesecake with Blueberries	
Helado de dos sabores	4,50 €
Two Scoops of Ice Cream	
Crepe relleno de Dulce de Leche Argentino	6,50 €
Crepe filled with Argentine Dulce de Leche	
Chocotorta	7,00 €
Chocotorta	
Tarta de Manzana con Helado	8,50 €
Apple Pie with Ice Cream	
Mix de 3 Postres	18,50 €
Selection of 3 Desserts	
Mix de 4 Postres	21,50 €
Selection of 4 Desserts	
Fruta de estación	4,50 €
Seasonal Fruit	

PARA COMPARTIR

Para disfrutar entre dos.

Menú Tapas

Tapas Menu

Croquetas de Jamón

Iberian Ham Croquettes

Queso Camembert

Camembert Cheese

Morcilla de Burgos

Burgos Black Pudding

Foie de Pato con Trufas

Duck Foie Gras with Truffles

Patatas Bravas

Spicy Potatoes

Sartén de huevos rotos con Jamón

Broken Eggs with Ham

Botella de Vino o Jarra de Cerveza · Café

Bottle of Wine or Beer Jug · Coffee

PARA DOS PERSONAS

For two people

47,00 €

23,50 € por persona / per person

MENÚS PARA COMPARTIR

Menú Secreto

Secreto Menu

Steak Tartar

Steak Tartar

Alcachofas con Foie

Artichokes with Foie Gras

Gambas al Ajillo

Garlic Prawns

Pulpo a la Gallega

Galician Style Octopus

Pimientos de Padrón

Padrón Peppers

Sartén de huevos rotos con Jamón y Trufas

Broken Eggs with Ham and Truffle

Botella de Vino o Jarra de Cerveza · Café

Bottle of Wine or Beer Jug · Coffee

PARA DOS PERSONAS

For two people

48,00 €

24,00 € por persona / per person

MENÚS DE LA CASA

Para quedarse un rato más.

Menú Jamón del Medio

Jamón del Medio Menu

Ensalada de Jamón del Medio

Jamón del Medio Salad

Entraña de Ternera (1 por persona) (Cortes Argentinos)

Skirt Steak (1 per person) (Argentine Cuts)

Botella de Vino o Jarra de Cerveza / Café

Bottle of Wine or Beer Jug / Coffee

Menú Chuletón

Chuletón Menu

Plato de Jamón Ibérico y Pan con Tomate

Iberian Ham Plate and Bread with Tomato

Chuletón de Ternera 500 grs. acompañado de parrillada de verduras

Beef Rib Steak 500 grs. with Grilled Vegetables

Botella de Vino o Jarra de Cerveza / Café

Bottle of Wine or Beer Jug / Coffee



PARA DOS PERSONAS

For two people

48,00 €

24,00 € por persona / per person

PARA DOS PERSONAS

For two people

56,00 €

MENÚ ESPECIAL

PARA 4 PERSONAS

For 4 people



1 PRIMERO

First Course

Plato de Jamón Ibérico de Cebo cortado a cuchillo

Iberian Cebo Ham, hand-carved

4 Croquetas caseras de Jamón Ibérico

4 Homemade Iberian Ham Croquettes

4 Croquetas caseras de Bacon y Dátiles

4 Homemade Bacon and Date Croquettes

3 POSTRE

Dessert

2 Crepes rellenos de dulce de leche

2 Crepes filled with dulce de leche

2 SEGUNDO

Second Course

Mollejas de Ternera a la parrilla

Veal Sweetbreads Grilled

Chorizo Criollo y Morcilla a la parrilla

Criollo Chorizo and Blood Sausage

Queso Provolone con ajos tiernos y bacon crujiente

Provolone Cheese with tender garlic and crispy bacon grilled

Entraña y Vació de Ternera a la parrilla con papas fritas

Skirt Steak and Flank Steak with chips

4 BEBIDA

Drinks

2 Vino Lagunero (Ribera del Duero)

2 Lagunero Wine (Ribera del Duero)

1 jarra de Cerveza o Sangría

1 Jug of beer or sangria

Incluye pan, café y chupito de Agua de Valencia

Included bread, coffee and a shot of Agua de Valencia

POR PERSONA

Per person

MENÚ ESPECIAL

40,00 €