
abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA
Toledo
VER CARTA
OPINA
RESERVA

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico Cebo de Campo cortado a mano (100 g) **23**

Tabla de ibéricos
jamón ibérico cebo de campo, salchichón, chorizo y lomo **16**

Queso curado de oveja **15**

Torrezno con vinagreta de limón y encurtidos **14**

LA HUERTA

Nuevo **Ensalada Abrasador con Mezclum, tomate cherri salteado, mermelada de higos y Jamón ibérico** **17**

Ensalada César, con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César **16**

Ensalada de bacón ibérico, frutos secos, lascas de queso manchego y vinagreta de caramelo **16**

Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno, cebolla fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra **16**

Ensalada de pistachos escabechados con tomate y bacón ibérico **17**

Nuevo **Ensalada de Burratina, tomate rosa, salchichón ibérico y pesto** **17**

SERVICIO DE PAN: 1.80€

Precios en Euros. IVA incluido

MEJORAR LA ALIMENTACIÓN

Con La Misión de mejorar la alimentación de las personas con carnes de crianza propia a través de la hostelería y en el hogar, nace nuestro proyecto hace ya 25 años y con tradición ganadera desde 1977.

Nos sentimos privilegiados al poder aportar asesoramiento a nuestros clientes para alimentarse de la mejor manera según su estilo de vida y sus gustos. Hemos desarrollado durante todos estos años un proceso muy cuidado para que nuestros productos lleguen a los amantes de la carne en óptimas condiciones y con valores nutricionales adecuados para que formen parte de una dieta saludable, con aporte de proteína de alto valor biológico y vitaminas del grupo B, bajando los niveles de grasas saturadas y elevando la cantidad de ácidos grasos esenciales que nuestro organismo no puede producir y tenemos que ingerirlos a través de los alimentos.

Nos encanta que compartas alguna foto y tu opinión en Google o Tripadvisor
Nos motiva, nos ayuda y nos hace seguir esforzándonos por un servicio de 10.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 14

Croquetas de jamón ibérico, bacón ibérico y rabo de toro (6und) 12

Alcachofas con parmentier de pistacho, huevos fritos y jamón ibérico 16

Nuevo **Patatas "guarras"**
Tiernas patatas fritas con pulled pork y salsa gaucha 14

Mis bravas y olé 12

Risotto de boletus con lardones de ibérico 17

Berenjenas crujientes con miel y jamón ibérico 15

Braseado de verduras con salsa de queso 14

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 17

Nuevo **Gyozas de la dehesa con ajoblanco de pistacho y teriyaki** 15

Tabla para dipear
nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de bacón ibérico y dos salsas 20

Steak tartar en hueso de tuétano de ternera de añoja 23

Nuevo **Tajaditas de ibérico, setas y foie al bourbon con huevo poché** 15

Ajoblanco de pistacho con uvas 12

SI ERES DE LOS QUE AMAS LAS VERDURAS Y HORTALIZAS, AQUÍ TIENES TUS MEJORES OPCIONES.
EN EL CASO DE QUE NO COMAS CARNE, DÍNOSLO Y QUITAMOS UN INGREDIENTE PARA ADAPTÁRTELO.

DEL MAR

Nuevo **Bacalao con pisto manchego y aceite verde** 22

Precios en Euros. IVA incluido

LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia de nuestra ganadería facilita que desde I+D se trabaje en cortes que mejoran la alimentación de las personas, contribuyendo a cuidar la salud cardiovascular, con mayor aporte de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Este requisito lo cumplen un alto porcentaje de los ácidos grasos del ibérico.

Todas nuestras carnes están cocinadas a la brasa de carbón ecológico de cáscara de coco que no emite hollín ni suciedad



TENERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g)	20
Costilla de añoja laqueada (450g) cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa	26
Cachopo de ternera relleno de jamón ibérico, cheddar y piquillo	26
Entrecot a la brasa (300g)	26
Centro de chuletón a la brasa (280g)	28
Chuletón a la brasa (550g)	32
Solomillo a la brasa (250g)	30

CORTES XL DE TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO

T-Bone de añoja a la brasa (700g)	50
Picaña de ternera a la brasa (1kg)	54
Chuletón a la brasa (1kg)	59
Nuevo **Thai T-Bone de cerdo ibérico con arroz sweet chili**	42
Nuevo **Chuletón de cerdo ibérico al estilo cajún (1kg)**	52



CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Presa de ibérico a la brasa (250g) — 25

Entrecot ibérico al aroma de monte (250g) — 20

Carrillera de cerdo al vino tinto — 19

Carcamusas toledanas
Plato típico toledano: guiso de magro ibérico en salsa de tomate, con guisantes, chorizo y jamón — 16

Nuevo **Cachopo ibérico con morcilla y cebolla caramelizada**
"Especial sin gluten" — 25

Nuevo **Medallón ibérico cremoso, garbanzo crujiente, crema de Coliflor y col morada** — 19

Brocheta de solomillete macerado (400g) — 27

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

Sabores de ternera e ibérico
degustación de 800g de ternera añoja y cerdo ibérico:
dos piezas de jamón ibérico adobado, un filetito de ibérico, cuatro choricillos, tajaditas de ibérico, dos churrascos extra acompañados de patatas y pimientos verdes fritos — 42
2 PERSONAS

Parrillada de mis ibéricos
degustación de 800g ibéricos a la brasa: secretillo ibérico, tournedó de lomo ibérico, lardones de ibérico con teriyaki y medallón ibérico cremoso, acompañado de patatas y pimientos verdes fritos — 49
2 PERSONAS

Abrasador Suprema
degustación de 1kg de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico: entrecot de ternera añoja, medallón de ternera amielado, entrecot ibérico, picaña ibérica al ajillo acompañado de patatas y pimientos verdes fritos — 66
3 PERSONAS

HAMBURGUESAS PREMIUM

Hamburguesa gourmet
200g de carne 100% ternera añoja, pan, queso de cabra, mezclum, cebolla caramelizada y crema de queso — 16

Hamburguesa ibérica manchega
200g de carne 100% cerdo ibérico, pan con mayonesa de kimchi, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum y cebolla crujiente — 17

Abrasador XL
200g de carne 100% ternera añoja, pan, bacón, huevo, queso, lechuga, tomate, salsa gaucha, cebolla crujiente — 17

Nuevo **Hamburguesa pecado ibérico.**
Carne de cerdo con 30% de jamón ibérico curado, rúcula, burratina, pesto y mermelada de bacon — 19



SERVIDAS CON PATATAS FRITAS NATURALES



CARNE 100% NATURAL SIN CONSERVANTES, SIN ADITIVOS.

Precios en Euros. IVA incluido

POSTRES

Tarta de queso con helado de turrón	9
Torrija brioche con helado de vainilla	9
Brownie de pistacho con helado y nutella de pistacho	9
Coulant semifrío de caramelo salado	8
Brownie de chocolate	9
Arroz con leche, canela y topping de chocolate negro	7

Precios en Euros. IVA incluido



Cómo Elegir
el punto de la carne
a tu gusto



Pasada

Para quienes no quieren ver "nada de sangre". Aquí el color rosa desaparece por completo y la carne tiene un tono marrón uniforme por dentro y por fuera. La textura se vuelve mucho más firme y seca.

Al punto

La favorita de la mayoría y la que no falla. La carne ya no se ve roja, sino que luce un bonito centro rosado. Mantiene mucho jugo y sabor, pero tiene una textura un poco más firme al morder. Es el punto medio ideal.

Poco hecha

Es la opción para disfrutar la carne en su estado más puro. Por fuera tiene esa costra tostadita, pero por dentro conserva un rojo intenso. Al corte es súper tierna y jugosa; prácticamente se deshace en la boca.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

Toledo

¿Eres del Club Abrasador?

Te damos puntos.
5€ por cada 100 de compra.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria consúltelo al camarero para proporcionarle la información de alérgenos disponible en nuestro establecimiento y adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad en nuestros productos y procesos para evitar trazas de alérgenos pero no podemos asegurar su ausencia.
(Reglamento (UE) n° 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria

Contiene Gluten · Crustáceos · Huevos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frutos de cáscara · Apio · Mostaza · Granos de sésamo · Óxido de azufre y sulfitos · Moluscos · Altramuces

Las carnes de ternera e ibérico que se sirven en este restaurante, proceden de la ganadería que posee el grupo familiar en la localidad Toledana de Menasalbas, desde hace más de 40 años. Nuestro Sistema de trazabilidad garantiza el control y seguimiento del producto desde el nacimiento hasta su consumo en mesa.

VER CARTA
OPINA
RESERVA

En Abrasador creemos que un buen vino no solo acompaña la carne, la engrandece. Cada copa que servimos ha sido elegida para resaltar el sabor de nuestros cortes ibéricos y de ternera añoja, criados con pasión y respeto en nuestras propias ganaderías.



Así como del campo nace la calidad de nuestra carne, de la tierra nacen los vinos que hoy compartimos contigo. Porque en nuestra mesa, vino y carne no son simples alimentos: son una experiencia, un viaje de aromas y sabores que hablan de tradición, cercanía y del arte de disfrutar sin prisa.

Calidad y Confianza

Las carnes de ternera e ibérico que se sirven en este restaurante, proceden de la ganadería que posee el grupo familiar en la localidad Toledana de Menasalbas, desde hace más de 40 años. Nuestro Sistema de trazabilidad garantiza el control y seguimiento del producto desde el nacimiento hasta su consumo en mesa.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

VER CARTA

OPINA

RESERVA

Toledo



Vinos

Únete a nosotros
Si eres un restaurante y te quieres unir a nosotros

www.abrasador.com

"Si los amantes del vino y del amor van al infierno… vacío debe estar el paraíso." - Omar Khayyam -

VINOS Blancos

D.O. TIERRA DE CASTILLA

BESUCÓN
Frizzante semi-dulce con burbujitas — 16

CORPUS DEL MUNI SARA
Verdejo y Riesling - Semidulce — 18

VOLVER
Verdejo y Sauvignon Blanc — 17

BLAS MUÑOZ FERMENTADO EN BARRICA
Chardonnay — 24

D.O.MONTERREI

PULPO GODELLO
Godello — 18

D.O.VALDEORRAS

VALDESIL SOBRE LÍAS
Godello — 25

D.O.RIAS BAIXAS

EL PULPO
Albariño — 20

D.O.RUEDA

MELIOR DE MATARROMERA
Verdejo — 16

PROTOS CUVEE
Verdejo — 19

QUINTA LA LUNA
Verdejo — 26

Espumosos

D.O.CAVA

CONDE DE HARO DE MUGA
Viura y Malvasía — 26

D.O.CHAMPAGNE

MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay — 65

VINO Dulce

D.O.MONTILLA MORILES

DON PEDRO XIMENEZ
Pedro Ximenez — 5,50

Vermut

BOCA MANGA BLANCO — 3,50

BOCA MANGA ROJO — 3,50

ZARRO ROJO — 3,50

VINOS Tintos

D.O. TIERRA DE CASTILLA

24Q ROBLE
Syrah — 16

CORPUS DEL MUNI ROBLE
Tempranillo, Syrah, Garnacha, Petit Verdot y Merlot — 16

EL VINCULO CRIANZA
Tempranillo — 19

D.O.MADRID

MARAÑONES DE CARRAOVEJAS
Garnacha — 25

D.O. BIERZO

ULTREIA VALTUILLE SAINT JAQUES
Mencía — 21

D.O.TORO

REJADORADA ROBLE
Tinta de Toro — 18

D.O.P. VINO DE PAGO DEHESA DEL CARRIZAL

MV DEHESA DEL CARRIZAL
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo y Merlot — 19

DEHESA DEL CARRIZAL CABERNET
Cabernet Sauvignon — 26

D.O. RIOJA

ARNEGUI CRIANZA
Tempranillo — 16

CM DE CARLOS MORO
Tempranillo — 24

LA MONTESA
Garnacha — 26

AIURRI LANDUA
Graciano, Garnacha Tinta y Tempranillo — 32

200 MONGES RESERVA
Tempranillo, Graciano y Mazuelo — 55

VINOS Tintos

D.O.RIBERA DEL DUERO

CONDADO DE ORIZA ROBLE
Tempranillo — 17

MELIOR 9 MESES DE MATARROMERA
Tempranillo — 19

CARMELO RODERO 9 MESES
Tempranillo — 24

MATARROMERA CRIANZA
Tempranillo — 32

BOSQUE DE MATASNOS ETIQUETA BLANCA
Tempranillo y Merlot — 42

PAGO DE CARRAOVEJAS
Tempranillo, Cavernet Sauvignon y Merlot — 49

EL VINO ACARICIA LO QUE EL FUEGO REVELA:
la esencia de la carne.

