abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE CANOVAS

Precios en Euros, I.V.A. incluido

Club Abrasador

Únete al Club Abrasador

¡No te damos la brasa! Te damos puntos.
5€ por cada 100€ de compra

Reserva
Tienda online
Opina
Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

	1/2 Ración	Ración
Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano	12	20
Jamón ibérico y queso semicurado	12	20
Embutidos de la tierra	8	15
Surtido de quesos con frutos secos y dulce de membrillo	8	15

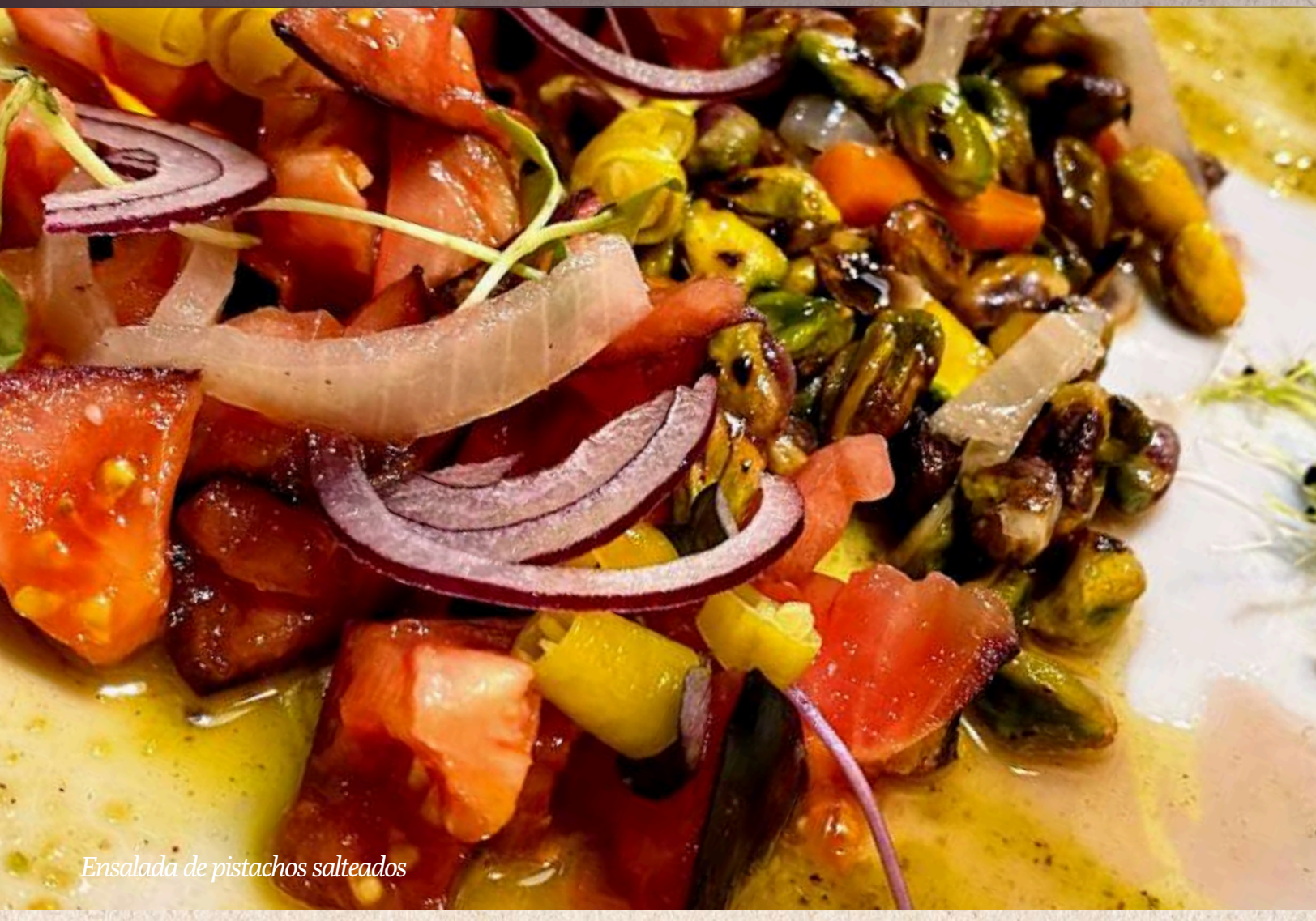
LA HUERTA

	1/2 Ración	Ración
Ensalada verde	6	10
Ensalada de pistachos salteados con tomate y bacon ibérico	10	17
Ensalada de bacon ibérico *con mezclum, frutos secos, láminas de parmesano, bacon ibérico y salsa de miel*	9	14
Tomate de temporada gourmet con bonito y piparras dulces	10	18

Servicio de pan casero
1,00€ por comensal

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.



Ensalada de pistachos salteados

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

DELICIAS DE CÁNOVAS

	1/2 Ración	Ración
Lata de anchoas del Cantábrico 00 con pan tostado	-	20
Mojama de atún y hueva de múgol con almendras Marcona	8	16
Tataki de ternera añoja		16
con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja		
Tabla de crianza propia para dipear		18
Fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de rabo de toro, croquetón de ternera y dos salsas		
Calamar nacional a la andaluza con pimientos de Padrón		19
Calamar nacional a la plancha		18
Almejas al ajillo con piñones		15
Gambas al ajillo		14
Croquetas de jamón ibérico, rabo de toro y pollo (6ud)		12

	POR UNIDAD
Marinera de toda la vida	3
Pulpo al horno	3,50
Zamburiñas a la brasa con salsa de perejil y ajo	3,50
Flor de alcachofa al horno con virutas de ibérico	4
Caballito con salsa de mango	2,50
Buñuelo de bacalao con salsa al curry	3
Croquetón de ternera	2,50

SABOR MÁXIMO

Los platos que elaboramos en Del Campo a la Parrilla contienen carne y solo carne con aliños naturales. Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos de recetas.

Con mucho mimo y cuidado desde el principio del proceso productivo conseguimos piezas limpias y delicadas, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable.

Tataki de ternera añoja

CRIANZA PROPIA

Reserva tu mesa, así nos ayudas a dar un servicio más organizado. **Abrasador.com** o en la central de reservas 968 235 153

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Entrecot de ternera a la brasa (300g)	22
Solomillo de ternera a la brasa (250g)	27
Centro de chuletón ternera a la brasa (280g)	27
Lomo bajo de ternera añoja a la brasa con hueso (500g)	27

CORTES XL DE TERNERA AÑOJA A LA BRASA PARA LOS MÁS VALIENTES

Lomo bajo de ternera añoja con hueso (1Kg)	52
T-bone de añoja 600g aproximadamente)	50
Tomahawk de añoja (1,2Kg)	75

Salsa pimienta verde, quesos o Pedro Ximénez 2€

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Presa de ibérico a la brasa (200g)	19
Entrecot de ibérico al aroma de monte a la brasa (250g)	18
Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g)	17
Secreto de ibérico a la brasa (350g)	22

Todas nuestras carnes se sirven con guarnición de patatas fritas y pimientos sin gluten

sin gluten

EL SABOR

El sabor en nuestros platos siempre es una prioridad y para Abrasador como productores comprometidos, lo es también que los platos sean saludables para que puedas disfrutar en familia, con amigos o pareja de una cocina fresca y moderna con todos los nutrientes que necesitas para tu ritmo de vida.

Chuletón de añoja a la brasa (1Kg.)

¿Eres del Club Abrasador?

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

PLATOS CON TRADICIÓN, GUISOS Y ASADOS A BAJA TEMPERATURA

	MEDIO	ENTERO
Cordero a la brasa	27	50
Ración de cordero (4 trozos)		17
Ración de pollo (4 trozos)		10
Manitas de cerdo en salsa		14
Mediana de cabrito a la murciana		25
Costilla de añoja laqueada (450g) *(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)*		25
Cachopo de ternera relleno *(ternera, jamón ibérico y queso manchego)*		22
Rabo de toro		20

DEL MAR

Lubina al ajo pescador o brasa	16
Bacalao confitado a baja temperatura *sobre lecho de pisto murciano*	16

PARRILLADA MIXTA

40€
Dos personas

Degustación de nuestras carnes:
Cordero, pollo, churrasco de ternera con patatas y pimientos verdes fritos

LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia del Grupo Abrasador 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.

Parrillada Suprema

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

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

DE MIS IBÉRICOS

42€
Dos personas

Degustación de ibéricos a la brasa:

Tournedó de lomo ibérico, entrecot de ibérico y filetitos de ibérico con patatas y pimientos verdes fritos

GOURMET

50€
Dos personas

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico:

Centro de chuletón de ternera, entrecot de ibérico al aroma de monte y secreto de ibérico con patatas y pimientos verdes fritos

SUPREMA

62€
3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico:

Magret de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico y entrecot de ibérico al aroma de monte con patatas y pimientos verdes fritos

Todas nuestras carnes se sirven con guarnición de patatas fritas y pimientos sin gluten

sin gluten

LA ALIMENTACIÓN

Siendo la Nutrición una de nuestras pasiones profesionales, no podíamos dejar de pensar en cómo alimentar a nuestros ejemplares y qué selección hacer para que su aportación a la nutrición humana sea la mejor combinación posible. Todo nuestro ganado se alimenta con un producto sano y equilibrado que les aporta los nutrientes que necesitan y mejoran su calidad de vida cuya elaboración hacemos con la mejor selección, para las terneras, maíz, cebada y soja y para los cerdos ibéricos con maíz, cebada, avena, soja y guisantes, añadiendo aceite de oliva y girasol alto oleico en la elaboración de éstos piensos para el ibérico, potenciando así sus cualidades nutricionales y organolépticas.

Finca La Pilarica, uno de los lugares en donde se realiza la crianza propia del grupo Abrasador

Puedes comprar tu pedido de carnes para casa. 24-48 h sin gastos de envío.
tiendaabrasadorencasa.com

PARA LOS MÁS PEQUES

Fingers de ternera con patatas fritas	10
Pechuga de pollo empanada	10
Hamburguesa de ternera con patatas fritas	10

BROCHE DULCE

Leche frita con helado de turrón	7
Tocino de cielo	6
Capricho de chocolate con helado	7
Brownie de pistacho con chocolate blanco, helado de turrón *y tierra de pistacho*	7
Paparajotes *(2 paparajones y helado)*	6
Torrija brioche con crema de lotus y helado	7
Tarta la Fuensanta	5

Brownie de pistacho

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE CANOVAS

Como elegir el punto de la carne a tu gusto

Poco hecha:

visualmente es marrón en su exterior, aunque sigue predominando el rojo en el centro de la pieza. Al tacto estará blanda pero elástica. Su temperatura interior está en torno a los 55ºC.

Al punto:

Esta suele ser la manera más común de pedir la carne… su aspecto es marrón por el exterior y un interior marrón con zonas rosadas. Cuando la comemos debe ser algo resistente.. La temperatura interior para este tipo de cocción está entre los 60º y 70ºC.

Pasada:

Tanto el interior como el exterior presentan un aspecto marrón, variando el tono, según que partes. Firme al tacto y con una temperatura interior en torno a los 75ºC, más temperatura, sería sin duda síntoma de “carne quemada”.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE CANOVAS

Calidad y Confianza

Las carnes de ternera e ibérico que se sirven en los restaurantes Abrasador, 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.

Si quieres disfrutar de las carnes e ibéricos Abrasador en tu casa visita nuestra web abrasador.com

VER GANADERÍA EN TIEMPO REAL

CRIANZA PROPIA

Únete a nosotros, si eres restaurante y te quieres unir a nosotros.
abrasador.com

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) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria