



CASA BENITO

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

- Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g) 20
- Jamón ibérico cebo de campo y queso manchego 19 
- Surtido de ibéricos (jamón, salchichón, chorizo y lomo) 18  
- Queso curado Manchego D.O. con compota de tomate dulce 17 
- Torreznos con vinagreta de encurtidos y limón 11 

LA HUERTA

- Ensalada Abrasador 14
Tomate, jamón ibérico, queso manchego, aceitunas   
- Ensalada César con ternera crujiente 14
Queso, croutons y salsa César    
- Ensalada de ternera escabechada 15
con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra  
- Ensalada Pekín 16
con lardones de ibérico, pasta brick y salsa teriyaki   
- Pistachos escabechados 16
con tomate del bueno y bacon ibérico  

Servicio de pan 1€

¿QUIENES SOMOS?

Restaurante familiar cuyo origen viene de 1967 con la inauguración del Mesón Bungalés por Benito y Mari, en 1996 se traslada el negocio a la ubicación actual ya cómo Abrasador Casa Benito.

Actualmente Ricardo y Mariví Calvo, los hijos, asumen la gestión diaria de este restaurante, siempre con el objetivo de mantener el legado familiar aportando nuevas ideas y energía mientras mantienen vivas las tradiciones culinarias.

Abrasador Casa Benito se define cómo un restaurante modesto, familiar y cercano. Con habilidades culinarias transmitidas de generación en generación, esta familia se embarcó en el sueño de compartir su amor por la comida con los demás. Así, el pequeño restaurante se convirtió rápidamente en un lugar de encuentro para la gente de la ciudad, donde podían disfrutar de una comida casera en un ambiente acogedor.



Algunas fotografías del álbum de recuerdos de la Familia Calvo Merino

Restaurante con más de 55 años de historia

Fue inaugurado en 1967 por la Familia Calvo Merino en Alcalá de Henares.

UN MUNDO POR DESCUBRIR

- Tataki de ternera 16
con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja     
- Surtido de croquetas (6ud) 10
de jamón, de bacón ibérico y de rabo de toro   
- Tabla de crianza propia para dipear 17
Nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón y de bacón ibérico y dos salsas     
- Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 14  
- Huevos fritos con oreja melosa 15  
- Nuevo** Alcachofa braseada al carbón (2ud) 12
con salteado de habitas baby, paleta ibérica y pistacho   
- Risotto de boletus con lardones de ibérico 15    
- Homenaje Pimientrocínico 15
Pimientos relleno de trocina de ajo. Receta estrella durante más de 20 años  
- Cazuela de callos a la madrileña 15 
- Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 12   
- Ratatouille de verdura con crema de queso y salsa de tomate 14 
- “Patatas guarras” 12
tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante    
- Nuevo** Revuelto de boletus con patatas a lo pobre 17
con huevos de corral, jamón ibérico y aceite de trufa  
- Nuevo** Timbal de morcilla crujiente 15
con yema curada en soja y patatas paja   

DEL MAR

- Zamburiñas a la brasa con mayonesa de kimchi (8uds) 18   
- Bacalao confitado, setas, espinacas y romescu 22    

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 ternera escabechada

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.

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

- Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 18  
- Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo 22   
- Medio kilo de picaña de ternera a la brasa 26
- Centro de chuletón (280g) 26
- Solomillo de ternera a la brasa (250g) 28
- Entrecot de ternera a la brasa (400g) 28
- Costilla de añoja laqueada (450g) 20
- cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa*   
- Crocante de pluma de ternera añoja y pistacho 22
- con ligero adobo de monte, granillo de pistacho y crema de boniato*    

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

La mayoría de nuestras
carnes son sin gluten
modificando la guarnición



sin gluten

- Presa de ibérico a la brasa (250g) 19
- Entrecot de ibérico al aroma de monte a la brasa (250g) 17
- Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g) 18 
- Costillar ibérico asado a fuego lento (480g) 22
- y lacado con salsa BBQ*   
- Nuevo** Canelón de carrillera ibérica 17   

CORTES XL DE TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO PARA LOS MÁS VALIENTES

- Nuevo** Picaña de ibérico ajillo a la brasa (700g) 46
- Chuletón de ternera a la brasa (1Kg) 52
- Nuevo** Tomahawk de añoja (1,2 kg) 68
- Nuevo** Brocheta de solomillete de ibérico macerado (400g) 28  

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.

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

DE MIS IBÉRICOS

44€

2 personas

Degustación de ibéricos de crianza propia a la brasa:

Secretillo ibérico asado a baja temperatura,     tournedó de lomo ibérico, lardones de ibérico con teriyaki    y jamón ibérico adobado con patatas fritas y pimientos verdes fritos ¡Al punto exacto que deseéis!

SUPREMA

58€

2-3 personas

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

Picaña de ternera, medallón de ternera amielado,   tournedó de lomo ibérico y entrecot de ibérico con patatas fritas y verduras al dente ¡Al punto exacto que deseéis!

HAMBURGUESA PREMIUM

HAMBURGUESA ABRASADOR PREMIUM XL

200g de carne 100% ternera añoja, bacon ibérico, huevo, cheddar, lechuga, tomate, cebolla crujiente servido con ensalada americana y patatas fritas 15    

Te preparamos la verdura y patatas  , si lo deseas, pídelo

sin gluten

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

NUESTRA BODEGA

TINTOS

Tejoneras <i>D.O. MADRID Varietal</i>	22
Marañones <i>D.O. MADRID Garnacha</i>	30
Alvides Finca Mirabueno Roble <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	19
Prios roble <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	17
Melior - 9 meses en barrica <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	20
47 PSRQ - 10 meses en barrica <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	23
Matarromera crianza <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	30
Pago de los Capellanes Roble <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	28
Pago de Carraovejas <i>D.O. RIBERA DEL DUERO 100% Tempranillo</i>	48
Landua <i>D.O. RIOJA Garnacha, Graciano, variedades blancas, Tempranillo</i>	32
Pies Negros <i>D.O. RIOJA Tempranillo 90%, Graciano 10%</i>	19
Sierra de Cantabria <i>D.O. RIOJA Tempranillo</i>	24
Finca Sobreño Crianza <i>D.O. TORO Tinta de toro</i>	20
El Linze <i>V.T. CASTILLA Syrah, Tinto Velasco</i> <i>(Mejor vino de España 2021, 2022 y 2023) Tinto Velasco y Syrah</i>	30

BLANCOS

Emina Blanco <i>D.O. RUEDA Verdejo (Levaduras propias)</i>	18
Quintaluna <i>V.T. CASTILLA Y LEÓN (SEVOGIA) 100% Verdejo</i>	25
Viña Caeira <i>D.O. RIAS BAIXAS Albariño</i>	25
Besucón <i>D.T. CASTILLA (Frizzante semi-dulce con burbujitas), Airén</i>	17



CASA BENITO



Club Abrasador



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

Carta digital



Tienda online

Opina

Reservas



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 55°C.



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 60° y 70°C.



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 75°C, más temperatura, sería sin duda sintoma de "carne quemada".



CASA BENITO

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



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)



CASA BENITO

Precios en Euros, I.V.A. incluido



Club Abrasador



Join us “Abrasador Club”
Win Points
5€ for every 100 purchases

Reserva



Tienda online

Opina

Ver carta



THIS IS SPAIN

Hand-cut iberian ham (100g) 20

Hand-cut iberian ham and “manchego” cheese 19 

Assortment of iberian meats 18

Iberian ham, sausage, red sausage and loin  

Cured cheese with sweet tomato compote 17 

“Torreznos” with pickle and lemon vinaigrette 11

**Torreznos is a kind of fried bacon snack produced in Spain* 

FROM THE ORCHARD

“Abrasador” salad 14

Tomato, iberian ham, Manchego cheese, olives   

Caesar salad with crispy beef 14

Cheese, croutons and Caesar sauce    

Pickled beef salad 15

with good tomato, fresh scallion, sweet piparra and extra virgin olive oil  

“Pekín” salad 16

with iberian lardons, brick pastry and teriyaki sauce   

Pickled pistachios 16

with good tomato and Iberian bacon  

Bread service 1€.

ABOUT US

Family restaurant whose origin dates back to 1967 with the inauguration of “Mesón Burgalés” by Benito and Mari, in 1996 the business moved to the current location and as “Abrador Casa Benito”.

Currently, Ricardo and Mariví Calvo, the children, assume the daily management of this restaurant, always with the objective of maintaining the family legacy by contributing new ideas and energy

while keeping the culinary traditions alive. “Abrador Casa Benito” is defined as a modest, familiar and close restaurant. With culinary skills passed down from generation to generation, this family embarked on a dream of sharing their love of food with others. Thus, the small restaurant quickly became a meeting place for the city's people, where they could enjoy a home-cooked meal in a cozy atmosphere.



Some photographs from the Calvo Merino Family's memory album

Restaurant with more than 55 years of history

It was inaugurated in 1967 by the Calvo Merino Family in Alcalá de Henares, Madrid.

A WORLD TO DISCOVER

- Beef tataki 16
with praline and crunchy pistachio     
- Assortment of croquettes (6 units) 10
ham, Iberian bacon and oxtail   
- Dipping board of home-grown products 17
Beef nuggets, fingers, iberian ham croquettes, iberian bacon croquettes and two sauces     
- Scrambled eggs with potatoes and Iberian ham 14  
- Fried eggs with grilled ear 15  
- New** Charcoal grilled artichoke (2 pieces) 12
with sautéed baby green beans, Iberian shoulder and pistachio   
- Boletus risotto with Iberian lardons 15    
- Tribute to piquillo peppers 15
Peppers stuffed with beef trocina. Star recipe for more than 20 years  
- Madrid-style tripe casserole 15 
- Nachos with beef, guacamole and tomato, onion and pepper 12   
- Vegetable ratatouille with cream cheese and tomato sauce 14 
- “Dirty potatoes” 12
tender fries with red sausage hash, gaucha sauce and a spicy touch    
- New** Boletus scrambled eggs with poor-style potatoes 17
with free-range eggs, iberian ham and truffle oil  
- New** Crispy black pudding timbale 15
with soy-cured yolk and straw potatoes   

FROM SEA

- Grilled scallops with kimchi mayonnaise (8 units) 18   
- Confit cod, mushrooms, spinach and romesco 22    

IMPROVING NUTRITION

Our project was born 25 years ago, and we have been part of the stockbreeding sector since 1977. Our goal is to improve people's nutrition with the meats from our home-reared animals through the restaurant industry and at your home. We feel privileged because we can assess our clients so they can eat as best as possible depending on their lifestyle and personal taste.

During all these years we have developed a we feel privileged because we can asses our clients so they can eat

as best as possible depending on their lifestyle and personal taste. During all these years we have developed a meticulous process so our products reach meat lovers in optimal conditions and full of appropriate nutritional values so they become part of a healthy diet, providing proteins with a high biological value and B vitamins, decreasing the saturate fat levels and increasing the essential fatty acid levels that our body cannot produce and that must be obtained through our diet.



Pickled beef salad

We appreciate your photos and your opinion

on google or tripadvisor. It motivates ud and makes us continue to strive for a 10 service.

OWN-BRED BEEF

Chargrilled beef medallion marinated with honey (200g)  

Beef “cachopo” 22

2 breaded veal fillets stuffed with Iberian bacon, cheese and quince jelly   

Half a kilo of grilled beef “picaña” 26

Steak center (280g) 26

Grilled beef tenderloin (250g) 28

Grilled beef entrecote (400g) 28

Lacquered beef rib (450g) 20

cooked for long hours at low temperature and finished on charcoal   

Crispy beef feather and pistachio 22

with light mountain marinade, pistachio granules and sweet potato cream    

OWN-BRED IBERIAN PORK

Most of our meats are
gluten-free by modifying the
garnish.



Grilled iberian fillet (250g) 19

Iberian entrecot with field essence (250g)

Grilled iberian loin “tournedó” (230g) 18 

Roasted iberian ribs at low tempeature (480g) 22

with barbacie sauce   

New

Iberian cheek cannelloni 17   

XL CUTS OF BEEF AND IBERIAN PORK FOR THE BRAVEST

New

Grilled Iberian garlic “picaña” (700g) 46

Grilled beef steak (1Kg) 52

New

Beef tomahawk (1.2 kg) 68

New

Marinated Iberian sirloin skewer (400g) 28  

TASTE

Flavour is always a priority in our dishes, and we, at Abrasador, being committed producers, also want our recipes to be healthy so you can

enjoy, with your family, friends and partner, a fresh and modern cuisine, with all the nutrients you need for your lifestyle.



Grilled beef steak (1Kg.)



¡We don't bother you!

We give you points. 5€ for every 100€ purchase.

OWN-BRED GRILLS

"MIS IBÉRICOS" GRILLED

44€
2 people

Tasting of chargrilled iberian pork cuts:

Iberic secret low temperature roast,     iberian pork loin "touredó", lardons of iberian pork with teriyaki sauce    and marinated iberian ham with french fries and fried peppers.

SUPREMA GRILLED

58€
2-3 people

Tasting of the best prime cuts from our home-produced beef and iberian pork:

Grilled beef fillet, beef medallion marinated with honey,   iberian pork "touredó", iberian pork entrecot with french fries and al dente vegetables.

PREMIUM BURGER

BURGUER "ABRASADOR PREMIUM XL"

200g of 100% beef, Iberian bacon, egg, cheddar, lettuce, tomato, crispy onion served with American salad and French fries 15



We prepare the vegetables and potatoes for you,  if you wish, ask for it.

gluten free

OWN-BRED

Grupo Abrasador's home-reared livestock allows us to implement R&D to produce cuts that improve human nutrition, contributing to look after cardiovascular health and to

provide more mono- and polyunsaturated fatty acids. This requirement is met by a high percentage of the Iberian pork's fatty acids.



Supreme grilled



All our meats **are cooked on the grill** made from ecological coconut shell charcoal, which does not emit soot or dirt.

OUR WINES

RED WINE

Tejoneras <i>D.O. MADRID Varietal</i>	22
Marañones <i>D.O. MADRID Garnacha</i>	30
Alvides Finca Mirabueno Roble <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	19
Prios roble <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	17
Melior - 9 meses en barrica <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	20
47 PSRQ - 10 meses en barrica <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	23
Matarromera crianza <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	30
Pago de los Capellanes Roble <i>D.O. RIBERA DEL DUERO Tempranillo</i>	28
Pago de Carraovejas <i>D.O. RIBERA DEL DUERO 100% Tempranillo</i>	48
Landua <i>D.O. RIOJA Garnacha, Graciano, variedades blancas, Tempranillo</i>	32
Pies Negros <i>D.O. RIOJA Tempranillo 90%, Graciano 10%</i>	19
Sierra de Cantabria <i>D.O. RIOJA Tempranillo</i>	24
Finca Sobreño Crianza <i>D.O. TORO Tinta de toro</i>	20
El Linze <i>V.T. CASTILLA Syrah, Tinto Velasco</i> <i>(Mejor vino de España 2021, 2022 y 2023) Tinto Velasco y Syrah</i>	30

WHITE WINE

Emina Blanco <i>D.O. RUEDA Verdejo (Levaduras propias)</i>	18
Quintaluna <i>V.T. CASTILLA Y LEÓN (SEVOGIA) 100% Verdejo</i>	25
Viña Caeira <i>D.O. RIAS BAIXAS Albariño</i>	25
Besucón <i>D.T. CASTILLA (Frizzante semi-dulce con burbujitas), Airén</i>	17



CASA BENITO

Club Abrasador

JOIN us "abrasador club"

Win points.

5€ for every 100€ purchases

Reserva

Tienda online
Opina
Ver carta



How would you like your meat?



RARE

BROWN ON THE OUTSIDE BUT RED ON THE INSIDE. TO THE TOUCH IT WILL BE WHITE AND ELASTIC. ITS INTERNAL TEMPERATURE WILL BE AROUND 55°.



MEDIUM WELL

THIS IS USUALLY THE MOST COMMON WAY OF ORDERING MEAT. BROWN ON THE OUTSIDE AND PINK ON THE INSIDE. THE INTERNAL TEMPERATURE IS BETWEEN 60° AND 70°.



WELL DONE

BOTH THE INSIDE AND THE OUTSIDE HAVE A BROWNISH APPEARANCE. FIRM TO THE TOUCH, WITH AN INSIDE TEMPERATURE OF 75°.



CASA BENITO

Quality and Trust

The veal and Iberian meats served in the searing restaurants come from the family livestock farm that the family has owned in Menasalbas, a town in Toledo for more than 40 years. Our traceability system guarantees control from birth to consumption on the table.

If you want to enjoy our meats at home, visit our website abrasador.com



Join us, If you are a restaurant and want to join us
abrasador.com

Information about allergens

If you suffer from any type of allergy or food intolerance, consult the waiter to provide you with allergen information and adapt your menu. We maintain the highest quality in our processes and products (EU Regulation) N° 1169/2011 of October 25, 2011 on food information