abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

CASA BENITO



ÚNETE AL
CLUB ABRASADOR

Reservas
Tienda online
Opina
Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano *(100g)*	**23**
Jamón ibérico cebo de campo y queso manchego	**21**
Nuevo **Lomo ibérico cebo de campo con almendras fritas**	**18**
Queso curado Manchego D.O. con confitura de tomate dulce	**18**
Torreznos con vinagreta de encurtidos y limón	**13**

DE SANTOÑA

Anchoas 00 de Primavera La Machina con pan y tomate	**26**
Nuevo **Gilda Premium Riojana con anchoa y queso "picantón"** *(UD)*	**3,5**
Nuevo **Gilda Premium de Cecina con huevo de codorniz** *(UD)*	**3,5**

SERVICIO DE PAN: 1.50€

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

LA HUERTA

Alcachofa braseada al carbón *(2UD) con salteado de habitas baby, virutas crujientes de paleta ibérica y láminas de foie* 14

Nuevo **Puerro a la brasa,**
velo ibérico, trufa y salsa Romescu 16

Ensalada Abrasador
Tomate, mézclum, jamón ibérico, queso manchego, aceitunas 16

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

Pistachos escabechados, tomate del bueno y bacon ibérico 17

Ensalada de ternera escabechada
Tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 16

Ensalada Casa Benito
Lechuga mézclum, tomate, cebolla morada, melva canutera y guacamole 16

LOS HUEVOS DEL MESÓN

Nuevo **Tortilla "Vaga" con lascas de bacalao Barquero,**
piparras y aroma de trufa 16

"El Clásico" Huevos estrellados con patatas y paleta ibérica Abrasador 16

Huevos al Pazo
Parmentier de patata, setas salteadas, paleta ibérica, parmesano y aceite de trufa con huevo poche y sal negra 16

Salteado de setas con tajaditas de ibérico, foie y huevo poché
con toque ahumado al Bourbon y huevo a baja temperatura 17

Precios en Euros. IVA incluido

Un mundo por descubrir

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

Nuevo **Albóndigas de la "Abuela Mari"** 18
Guisadas a fuego lento

Nuevo **Taco pulled pork (2ud)** 14
con guacamole, pico de gallo y suave crema de queso

Lingote brioche de oreja melosa "Brava" (2ud) 14

Mollejitas de cordero lechal 25
salteadas con ajetes tiernos y boletus

Gyozas de la dehesa al curry con ajo blanco de pistacho (6ud) 14

Nuevo **Croquetas de chuletón de ternera añoja (4 ud)** 10

Surtido de croquetas (6ud) 12
De bacón ibérico y de rabo de toro

Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 14

Risotto de boletus con lardones de ibérico 16

Migas del Pastor con huevo y uvas 12

"Patatas guarras" *tiernas patatas fritas* 14
con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante

Del mar

Carpaccio de gamba roja de Palamós 22
al ajillo con pan brioche para "MOJAR"

Tartar de atún con guacamole, tomate y wakame 22

Nuevo **Callos de Bacalao guisados "Unicos"** 35

Bacalao Barquero salvaje receta de autor 28
sobre cama de pisto de verduras

Precios en Euros. IVA incluido

TENERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Nuevo **Nuestro Lomo bajo con hueso a la brasa** *(500g)*	35
Medallón de ternera amielado a la brasa *(200g)*	20
Medio kilo de picaña de ternera a la brasa	29
Centro de chuletón a la brasa *(280g)*	28
Solomillo de ternera a la brasa *(250g)*	30
Costilla de añoja laqueada *(500g)* *cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa*	28
Chuletón de ternera a la brasa *(1 kg)*	62
Tomahawk de añoja *(1,2 kg)*	72

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Medallón ibérico cremoso a la brasa, "Papas" con salsa de setas, *trufa y un par de huevos fritos*	24
Presa de ibérico a la brasa *(250g)*	24
Lagarto de ibérico a la brasa *(250g)*	23
Entrecot ibérico al aroma de monte *(250g)*	19
Tournedó de lomo ibérico a la brasa *(230g)*	20
Canelón de carrillera ibérica	20

La mayoría de nuestras carnes son sin gluten modificando la guarnición

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



HAMBURGUESA PREMIUM

Nuevo **Hamburguesa Benito Gourmet trufada XL**
200g de carne 100% ternera añoja, un toque sutil de praliné de pistacho, setas salteadas a la tartufata y teriyaki coronada con la frescura y cremosidad de la auténtica burrata. **19**

Te preparamos la verdura y patatas sin gluten , si lo deseas, pídelo.

SERVIDAS CON PATATAS FRITAS NATURALES

CARNE 100% NATURAL SIN CONSERVANTES, SIN ADITIVOS.

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

Parrillada de mis ibéricos
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, acompañado de patatas y pimientos verdes fritos **46**

Abrasador Suprema
Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia: medallón de ternera amielado, entrecot ibérico al aroma de monte, tournedó ibérico y lomo bajo con hueso acompañado de patatas y pimientos verdes fritos **76**



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

Casa Benito

THE BEST OF SPAIN

Hand-carved, outdoor-reared, grain-fed Ibérico ham *(100 g)*	**23**
Outdoor-reared, grain-fed Ibérico ham and Manchego cheese	**21**
New **Cured Ibérico pork loin & fried almonds**	**18**
Mature Manchego cheese (PDO) with sweet tomato jam	**18**
Crispy pork belly bites with pickle and lemon vinaigrette	**13**

FROM SANTOÑA

La Machina Size 00 Spring-Caught Anchovies with Bread and Tomato	**26**
New **Premium Rioja-Style Gilda Skewer with Anchovy and Slightly Spicy Cheese** *(per piece)*	**3,5**
New **Premium Gilda Skewer with Cured Beef and Quail Egg** *(per piece)*	**3,5**

BREAD CHARGE: €1.50

Precios en Euros. IVA incluido

Improve your diet

With the mission of improving people's nutrition through our own farm-raised meats, both in restaurants and at home, our project was founded 25 years ago, building on a livestock-farming tradition that dates back to 1977.

We feel privileged to be able to advise our customers on the best ways to eat according to their lifestyle and personal preferences. Over the years, we have developed a carefully controlled production process to ensure that our products reach meat lovers in optimal condition and with the right nutritional profile to be part of a healthy diet.

Our meats provide high-quality protein and B vitamins, while reducing saturated fat levels and increasing the content of essential fatty acids—nutrients that the human body cannot produce on its own and must obtain through food.

Your feedback motivates us, helps us grow, and encourages us to keep striving for exceptional service every day.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

FROM THE GARDEN

Charcoal-Grilled Artichokes *(2 pieces)* with sautéed baby broad beans, crispy Ibérico shoulder ham shavings and thin slices of foie gras — 14

New **Grilled Leek** — 16
With a delicate slice of Ibérico ham, truffle and romesco sauce

Abrasador Salad
Tomato, mixed leaves, Ibérico ham, Manchego cheese and olives — 16

Caesar Salad with Crispy Beef Cheese, croutons and Caesar dressing — 16

Pickled Pistachios, Premium Tomatoes and Ibérico Bacon — 17

Marinated Beef Salad
Premium tomatoes, fresh spring onion, mild piparra peppers and EVOO — 16

Casa Benito Salad
Mixed leaves, tomato, red onion, frigate tuna and guacamole — 16

EGGS, INN STYLE

New · **"Vaga" Open Omelette with Barquero Salt Cod Flakes**
Piparra peppers and a hint of truffle — 16

"The Classic" — Broken Fried Eggs with Potatoes and Abrasador Ibérico Shoulder Ham — 16

Pazo-Style Eggs
Creamy potato purée, sautéed mushrooms, Ibérico shoulder ham, Parmesan and truffle oil, topped with a poached egg and black salt — 16

Sautéed Mushrooms with Ibérico Pork Pieces, Foie Gras and Egg
With a smoky hint of bourbon and a slow-cooked egg — 17

Precios en Euros. IVA incluido

A WORLD TO DISCOVER

Beef Tataki
With praline, crunchy pistachios and soy caramel — 17

New **"Grandma Mari's" Meatballs**
Slow-simmered — 18

New **Pulled Pork Tacos (2 pieces)**
With guacamole, pico de gallo and a mild cheese cream — 14

Brioche Bars with Tender Pork Ear and Spicy Brava Sauce *(2 pieces)* — 14

Suckling Lamb Sweetbreads
Sautéed with young garlic shoots and porcini mushrooms — 25

Dehesa-Style Curry Gyozas with Pistachio and garlic sauce (6 pieces) — 14

New **Yearling Beef Rib Steak Croquettes** *(4 pieces)* — 10

Assorted Croquettes *(6 pieces)*
Ibérico bacon and oxtail — 12

Nachos with Beef, Guacamole and Pico de Gallo — 14

Porcini Risotto with Ibérico Pork Lardons — 16

Shepherd's Migas Traditional fried breadcrumbs with egg and grapes — 12

"Dirty Fries"
Tender fries with crumbled chorizo, gaucha sauce and a spicy kick — 14

FROM THE SEA

Palamós Red Prawn Carpaccio
With garlic sauce and brioche bread for dipping — 22

Tuna Tartare with Guacamole, Tomato and Wakame — 22

New **Our Unique Slow-Stewed Cod Tripe** — 35

Chef's Signature Wild Barquero Cod
Served on a bed of Spanish-style stewed vegetables — 28

Precios en Euros. IVA incluido

OUR OWN FARM-RAISED YEARLING BEEF

New **Our Charcoal-Grilled Bone-In Sirloin Steak (500 g)**	35
Charcoal-Grilled Honey-Glazed Beef Medallion (200 g)	20
Charcoal-Grilled Picanha (500 g)	29
Charcoal-Grilled Ribeye Steak (280 g)	28
Charcoal-Grilled Beef Fillet (250 g)	30
Glazed Yearling Beef Rib (500 g) Slow-cooked for hours at a low temperature and finished over charcoal	28
Charcoal-Grilled Bone-In Rib Steak (1 kg)	62
Yearling Beef Tomahawk Steak (1.2 kg)	72

OUR OWN FARM-RAISED IBÉRICO PORK

Charcoal-Grilled Ibérico Pork Medallion with Creamy Mushroom Sauce, Potatoes, truffle and two fried eggs	24
Charcoal-Grilled Ibérico Presa (Shoulder Steak) *(250 g)*	24
Charcoal-Grilled Ibérico Lagarto Pork Cuts *(250 g)*	23
Ibérico Pork Entrecôte with Wild Herbs *(250 g)*	19
Charcoal-Grilled Ibérico Pork Loin Tournedos *(230 g)*	20
Ibérico Pork Cheek Cannelloni	20

Most of our meat dishes can be served gluten-free by changing the side dish.

Precios en Euros. IVA incluido

Our own farm-raised production

Our own farm-raised livestock allows our R&D team to develop cuts designed to improve people's nutrition, helping support cardiovascular health through a higher content of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids. A high percentage of the fats found in Iberian pork meet this requirement.

All our meats are cooked over an eco-friendly coconut shell charcoal grill, which produces no soot or residue.



PREMIUM BURGER

New **Benito Gourmet XL Truffle Burger**
200 g of 100% yearling beef, a subtle touch of pistachio praline and mushrooms sautéed with truffle sauce and teriyaki, topped with fresh, creamy, authentic burrata. **19**

We can prepare your vegetables and potatoes gluten-free. Please ask when ordering.

SERVED WITH FRESHLY CUT FRIES

100% NATURAL MEAT
NO PRESERVATIVES,
NO ADDITIVES.

MIXED GRILLS WITH OUR OWN FARM-RAISED MEAT

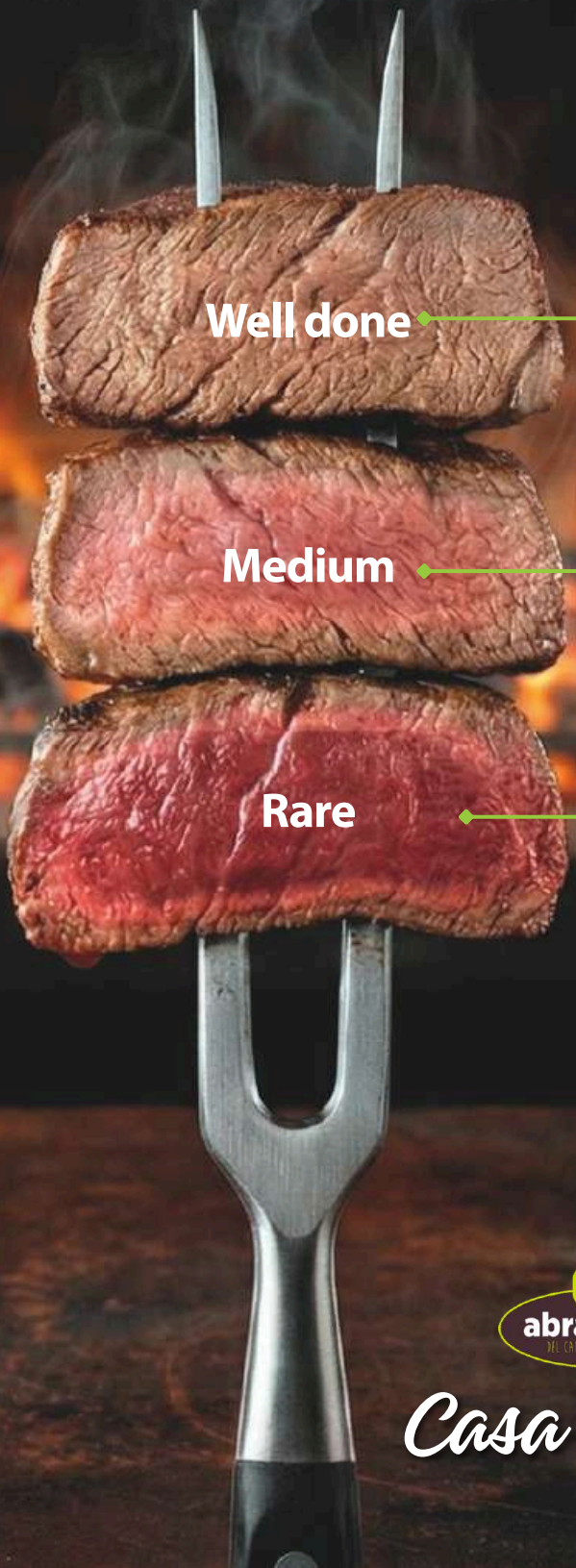
Our Ibérico Mixed Grill
A selection of our own farm-raised, charcoal-grilled Ibérico pork: slow-roasted secreto, pork loin tournedos, pork lardons with teriyaki and marinated Ibérico leg, served with potatoes and fried green peppers. **46**

Abrasador Suprema
A selection of the finest cuts of our own farm-raised yearling beef and Ibérico pork: honey-glazed beef medallion, Ibérico pork entrecôte with wild herbs, Ibérico pork tournedos and bone-in beef sirloin, served with potatoes and fried green peppers. **76**



Most of our meat dishes can be served gluten-free by changing the side dish.

How to choose your preferred *doneness*



Well done

For those who prefer not to see any "red juice." At this level, the pink color disappears completely and the meat has a uniform brown tone inside and out. The texture becomes much firmer and drier.

Medium

The most popular choice and a guaranteed success. The meat is no longer red, but has a nice pink center. It remains juicy and full of flavor, with a slightly firmer bite. It is the ideal medium doneness.

Rare

This is the option to enjoy the meat in its purest form. It has a nicely seared crust on the outside, while the inside remains a deep red. When cut, it is extremely tender and juicy, practically melting in your mouth.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

Casa Benito

¿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