

Compartimos al centro y luego un segundo

¿Te apetece?

32 por persona
Mínimo 2 personas
Solo a medio día

Al centro para compartir

Ensalada Abrasador    

Patatas revueltas con crujiente de ibérico

Risotto de setas con lardones de ibérico     

Segundo a elegir

Magret de ternera a la brasa "Jugoso corte de aguja"

Medallón de ternera amielado a la brasa   

Cachopo de ternera con jamón y queso   

Medallones de solomillo con salsa roquefort 

Tournedó de lomo ibérico a la brasa 

Bacalao a la vizcaína 

1 bebida incluida (Vino, refresco, agua o cerveza)

Pan y postre de la casa incluido

Medallón de ternera amielado a la brasa



Ensalada Abrasador



... LO MEJOR DE ESPAÑA ...

- Jamón ibérico cebo de campo (60gr.) 16
- Jamón ibérico cebo de campo (100gr.) 22
- Tabla de ibéricos y queso (jamón, lomo, salchichón y chorizo) 18  
- Tabla de jamón ibérico cebo de campo y lomo ibérico cebo de campo 19
- Lacón ibérico a la gallega con patata cachada 12
- Queso curado de oveja 15 

LA HUERTA

- Abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con vinagreta de soja 14    
- César con ternera crujiente, lechugas, queso, croutons y salsa César 13    

TRIBUTO AL TOMATE

- Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 15  
- Ensalada de pistachos escabechados con bacon ibérico 16  
- Tomate al perico 9,5

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 y cabechada

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

UN MUNDO POR DESCUBRIR

- Mis bravas y olé 10       
- Croquetas de bacon ibérico (8Ud.) 11   
- Croquetas caseras de jamón ibérico (8Ud.) 11   
- Ratatouille de verduras con tomate reducido y queso 14 
- Risotto de boletus con lardones de ibérico 16     
- Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 16    
- Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 12  
- Revuelto de morcilla con patatas paja 12  
- Alcachofas braseadas con parmentier de pistacho, huevo frito y jamón 15     
- Carpaccio de presa ibérica con humus de remolacha y crema de aguacate 16     
- Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 12   
- Steak tartar de añoja en tuetano 18      
- Nuevo** Patatas "Guarras" (tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante) 12     

Plato de cuchara (pregunta cuál tenemos hoy)

Servicio de pan 1,20

Pan para celíacos 2,10

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.



Chuletón de anoja a la brasa

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

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Trinchat de cadera de ternera con rúcula y queso manchego (350gr.) 22 

Medallón de ternera amielado a la brasa (200gr.) 17   

Crocante de pluma de ternera añoja y pistacho con crema de boniato (240gr.) 22    

Cachopo de jamón ibérico, queso y piquillo 25   

Entrecot de ternera la brasa (300gr.) 20

Costilla de añoja laqueada (450gr.) (Cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa) 20    

Secreto de añoja a la brasa (500gr.) 22

Solomillo de ternera a la brasa (250gr.) 28

Cortes XL

Chuletón de ternera añoja a la brasa (800gr.) 48

Picana de ternera a la brasa (500gr.) 26

T-Bone de añoja a la brasa (600gr.) 48

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250gr.) 18 

Presa de ibérico a la brasa (250gr.) 22

Secreto ibérico a la brasa 20

Entrecot ibérico al aroma de monte a la brasa (250gr.) 18 

Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa de barbacoa (500gr.) 26   

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

39€
Dos personas

Degustación de ibéricos a la brasa: filetitos de ibérico, tournedó de lomo ibérico, filetito ibérico, lardones de ibérico con teriyaki, patatas y pimientos de Padrón.

SUPREMA

58€
3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia: magret de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico, entrecot de ibérico con patatas fritas y verduras al dente

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

DEL MAR

- Sepia a la plancha 14 
- Calamares a la andaluza 12   
- Dorada a la espalda 14 
- Lubina a la espalda 14 
- Bacalao a la vizcaína 14 

HAMBURGUESAS

Con patatas
fritas naturales

Hamburguesa Abrasador XL 200gr. de carne 100% ternera añoja,   
bacon ibérico, huevo frito, queso, tomate, lechuga, cebolla
crujiente y patatas fritas 14

Hamburguesa ibérica manchega 200gr. de carne 100% ibérico,   
reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum,
cebolla crujiente, y patatas 15

PARA LOS NIÑOS

10,90
Incluye pan y postre.
Hasta los 14 años

Escalopines de ternera con patatas 

Nuggets de ternera con patatas   

Fingers de ternera y croquetas de ibérico con patatas   

Hamburguesa Abrasador 120gr. de carne 100% ternera añoja,
lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas fritas 



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



SABOR MÁXIMO

Las hamburguesas que elaboramos en Del Campo a la Parrilla, contienen carne y sólo carne. Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos y tamaños.

Te contamos nuestro secreto en cuanto al corte de la carne que utilizamos: una sola picada y de piezas limpias de tejido conjuntivo, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable. No contienen ningún conservante ni aditivo.

BROCHE DULCE

Flan de huevo 5 🍷 🍷

Natillas 5 🍷 🍷

Arroz con leche 5 🍷

Mousse de yogurt 5 🍷

Brownie de pistacho con nutela y helado de chocolate negro 7 🍷 🍷 🍷 🍷

Torrija brioche caramelizada 7 🍷 🍷 🍷

Coulant de chocolate 7 🍷 🍷

Tarta de queso 7 🍷 🍷 🍷

Fruta de temporada 2,20

Pregunta por nuestros helados

Brownie de pistacho con nutela y helado de chocolate negro

