RESTAURANTE

Las Lomas

Información sobre alérgenos

"Si padeces alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comunícalo a nuestro personal. Trabajamos con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Aunque tomamos todas las medidas posibles para evitar la presencia de alérgenos, no podemos garantizar su ausencia total en los platos. Información facilitada conforme al Reglamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor."



Estos platos pueden tardar aproximadamente 20 minutos

Todos los platos detallados en esta carta tienen el 10 % de IVA incluido.

Todos los platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

Para garantizar una experiencia más ágil, te informamos de que la cuenta se cobrará por mesa completa. No podemos cobrar por persona. Gracias por tu comprensión.

Tienes derecho a llevarte la comida que no hayas consumido. Solicita un recipiente para llevar.

Entrantes

Surtido de quesos de cabra de Güéjar Sierra (150 g) — 16

Jamón y queso curado de cabra de Güéjar Sierra (180 g) — 20

Carpaccio de ternera con lascas de queso parmesano — 15

Tataki de ternera con praliné de pistacho — 16

Croquetas caseras de jamón y pollo (8 unidades) — 13
(Opción sin gluten)
Consomé, pollo, jamón, leche, harina, pan rallado.

Morcilla de Güéjar Sierra — 10

Chorizo de Güéjar Sierra — 10

Ensaladas

Recomendable para 2 personas

Ensalada abrasador — 16
Lechuga variada, tomate, jamón, queso curado, tomillo, ajo, perejil, aceite de oliva

Ensalada de beicon — 15
Lechuga variada, beicon, pipas de calabaza y girasol, queso parmesano, reducción de Módena

Ensalada mixta con aguacate — 13
Lechuga variada, tomate, pepino, cebolla, pimiento, atún, huevo, maíz, zanahoria, aguacate

Ensalada césar de pollo — 15
Lechuga variada, queso parmesano, pollo a la brasa, pan tostado, salsa césar

Tomate aliñao — 10
Tomate, ajo, aceite, tomillo, sal, pimienta, perejil

Sopas

Crema de calabaza — 6
Aceite de oliva, sal, cebolla, ajo, patata, calabaza, zanahoria

Sopa de picadillo (Opción sin gluten) — 6
Consomé, pollo, huevo, jamón, pan tostado

Sopa de almendras — 6
Consomé, almendras, huevo, pan tostado, ajo, aceite de oliva, sal

Crema de calabacino (Opción sin gluten) — 6
Calabacino, cebolla, zanahoria, ajo, pan tostado, aceite de oliva, sal

Huevos y verduras

Judías verdes en salsa de almendras — 10
Judías verdes, ajo, aceite de oliva, sal, almendras, pan

Espinacas persas — 10
Espinacas frescas, ajo, aceite de oliva, sal, pasas, almendras

Revuelto de setas con jamón y gambas — 15
Huevo, setas, jamón, gambas, ajo, pan tostado, aceite de oliva, sal

Huevos rotos con jamón — 14
Patatas fritas o a lo pobre (hasta las 16:00), jamón, huevos

Berenjenas rellenas
(Opción sin lactosa)

- De carne — 17
Berenjena, cebolla, cerdo, ternera, pollo, maicena, queso, leche de avena
- De verdura — 18
Berenjena, cebolla, pimiento, puerros, calabacino, maicena, queso, leche de avena
- Mixta (mitad de verdura, mitad de carne) — 18

Nuestra tradición

(De 13:30 a 16:30)

Patatas a lo pobre con dos huevos — 10
Patatas, cebolla, pimientos, ajo, huevos

Migas — 12
Pan, pimiento, panceta, ajo

Migas con carne en salsa de almendras — 16

Migas completas — 18
Migas, chorizo y morcilla de Güéjar Sierra, melón, uvas, huevo

Asadura al ajillo — 12
Pulmones, hígado, corazón, tomate, cebolla, ñora, picante, ajo, vino blanco, sal y aceite

Plato güejareño — 20
Patatas, migas, huevo, chorizo de Güéjar, morcilla, jamón y carne en salsa

Otras carnes

Todas estas carnes van acompañadas solo de patatas

Pechuga empanada — 13

Pechuga empanada al estilo Sevilla — 16
Pechuga empanada con salsa roquefort

Conejo con ajos (450 g) — 15
Conejo, ajo, aceite de oliva, sal, vino blanco

Delicias de choto deshuesado (300 g) — 28
(Opción picante)
Choto, ajo, aceite de oliva, brandy, vino blanco, sal

Del mar

Bacalao con gambas (250 g) (Opción sin gluten) 26
Tomate, pimiento, cebolla, zanahoria, gambas

Lubina a la brasa (400-600 g) 18

Calamares fritos (250 g) 14

Calamar a la brasa (500 g) 24

Nuestro cerdo

Carne en salsa de almendras 13
Pan, almendras, ajo, vino blanco, sal, aceite de oliva

Carrillera de cerdo 20
Consomé, cebolla, pimiento verde y rojo, vino

Codillo al horno 19
Consomé, puerro, calabacino, clavo

Costillas al horno en salsa BBQ (500 g) 21

Pluma (300 g) 23

Presa (280 g) 24

Manitas de cerdo 20
Pan, almendras, ñora picante, ajo, pimienta, aceite y sal

Nuestros cortes de ternera añoja

Chuletón (2 pax) (800-900 g) 46

Centro de chuletón (280 g) 28

Solomillo (250 g) 30

Medallón de ternera amielada (250 g) 20

T-bone (600-700 g) 53

Tomahawk (1,3 kg) 70

Todos nuestros platos a la brasa van acompañados de patatas y verdura.

El peso es en crudo.

Además pueden ir acompañados de las siguientes salsas caseras: nata, pimienta, roquefort: 3,9

Mayonesa, kétchup o mantequilla: 0,4/unidad

Envases para comida para llevar: 0,5/unidad

Parrilladas



Abrasador (+650 g) 36

Magret de ternera (300 g)

Marinado de ternera a las finas hierbas (150 g)

Filetitos de cerdo (150 g)

Lacón y longaniza (175 g)

Guarnición de patatas fritas y pimientos fritos

Suprema (+1 kg) 62

Centro de chuletón (280 g)

Entrecot al aroma del monte (300 g)

Tournedo (150 g)

Medallón ternera amielada (200 g)

Guarnición de brochetas de verduras y patatas





Gourmet (+1,1 kg) 66

Solomillo de ternera (290 g)

Trinxat de ternera añoja (350 g)

Medallón de ternera amielada (200 g)

Entrecot de ternera (300 g)

Guarnición de brocheta de verdura y patatas

Veganos y vegetarianos

Ensalada mixta veggie (Opción atún y huevo) — 13
Lechuga variada, tomate, pepino, cebolla, maíz, aguacate, aceitunas, tomate cherry

Tomate aliñao — 10
Tomate, ajo, aceite, tomillo, sal, pimienta, perejil

Crema de calabacino (Opción sin gluten) — 6
Calabacino, cebolla, ajo, zanahoria, pan tostado, aceite de oliva, sal

Crema de calabaza — 6
Calabaza, zanahoria, patata, cebolla, pimienta, aceite de oliva, sal

Judías verdes en salsa de almendras — 10
Judías, pan, almendras, ajo, aceite de oliva, sal

Espinacas persas — 10
Espinacas frescas, ajo, aceite de oliva, pasas, almendras, sal

Revuelto de setas — 12
Huevo, setas, ajo, pan tostado, aceite de oliva, sal

Berenjenas rellenas de verduras — 18
(Opción sin lactosa)
Berenjena, cebolla, pimiento, puerro, calabacino, maicena, queso y leche de avena

Migas veganas — 10

Patatas fritas con 2 huevos — 10

Vinos de postre

Solera 1847 (Jerez) — 4
(Palomino fino, P.X.)

Oporto — 5
(Vino generoso)

PX Pedro Ximénez (Montilla-Moriles) — 7
(PX)

Málaga Virgen (Málaga) — 5
(PX)

Castaño (Yecla) — 7
(Monastrell)

Canasta (Jerez) — 5
(Oloroso dulce / "Cream")

Blanco Dulce — 5

Postres de la abuela Leonor

Crema catalana casera	5
Natillas caseras	5
Arroz con leche casero	5
Leche frita casera (Opción sin gluten y sin lactosa)	6
Flan casero	5
Tarta de queso casera	6
Torrija caramelizada Pan brioche empapado en leche y caramelizado con azúcar	6
Almendras, miel y helado Helado con almendras y miel sobre una torta de Inés Rosales	6
Tarta de tiramisú Capas de bizcocho, mascarpone, yema de huevo y café	6
Tarta muerte por chocolate Bizcocho de chocolate oscuro, relleno de crema de chocolate, cubierto de trufa y salsa de chocolate	6
Tarta lágrimas de Boabdil (Sin gluten) Capas crujientes de almendra caramelizada y frambuesa	7
Tarta Toblerone (Sin gluten) Postre cremoso basado en la chocolatina suiza, que combina chocolate con leche, turrón de almendras y miel	6
Tarta al whisky helada Bizcocho al whisky y helado cubierto de azúcar quemado y yema	6
Tarta milanesa helada Helado de nata entre láminas de chocolate crujiente	5
Limón helado Sorbete de limón presentado en su corteza natural	5
Bolas de helado 3 bolas de helado sobre torta de Inés Rosales (elegir 2 sabores: chocolate, nata, vainilla, cereza)	6
Fruta del tiempo (Melón, manzana, uvas, sandía en temporada)	3
Piña natural	4

Calidad y confianza

Las carnes de ternera e ibéricos que se sirven en el Restaurante Las Lomas y en los restaurantes Abrasador proceden de la ganadería que posee el Grupo Familiar en la localidad toledana de Menasalbas desde hace más de 30 años. El hecho de poseer ganaderías propias permite a Abrasador ejercer el control en cada una de las fases por las que ha de pasar la carne antes de ser servida en el plato.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

Productos Km 0

En Las Lomas siempre hemos intentado usar productos de nuestra tierra, no solo por la cercanía, sino por la calidad. Además, tanto el chorizo como la morcilla que acompañan esas deliciosas migas son de la carnicería **Jamones Rubio Medina.** Por último, los quesos del surtido son de la **Quesería Castro Balderas.**

¿Has disfrutado? Síguenos en @restaurantelaslomas
Comparte tus mejores fotos y etiquétanos
No olvides dejar tu opinión en Tripadvisor y Google

Google

Tripadvisor