

Menú 31€

Jamón ibérico

de crianza propia
acompañado de pan y tomate

Nuestra ensaladilla rusa

Hecha por nosotros

Calamares a la romana

Anillas de calamar nacional
con nuestra tempura

Ensalada Graná

La ensalada más completa
con el aderezo especial de la casa

Arroz a banda

con calamares y gambitas

Postre casero:

Tarta de queso con confitura de fresas o,
Pannacotta de galletas Lotus

Bebida:

Agua Bezoya y café Nespresso o infusión

Otras opciones para el menú:

Pierna asada cordero +6€

Cordero segureño

Entrecot de ibérico +7€

Al aroma de monte

Entrecot de ternera +7€

a la brasa (mínimo 2 personas)

Ternera de crianza propia

Bacalao +8€

Con muselina de pistacho

Lomo de lubina +9€

a la brasa, salsa tártara

Salsa cabrales

+3€

Salsa 5 pimientos

+3€

Pan sin gluten

+2€

Tarta de manzana (20 min)

+5€

Con helado de vainilla

Piña natural

+2€

Helado (1 bola)

+2€

Sorbete de limón y cava

+2€

Pecado de chocolate
+4€

Con su helado

Entrantes

Sopa de cebolla

Gratinada

7

Croqueta de jamón ibérico

Elaboradas como en casa

2

Croqueta de queso

Queso zamorano

2⁵⁰

Jamón ibérico

De crianza propia con pan, tomate y all i oli

17 / 12_{1/2} ración

Queso de oveja

Queso madurado de leche de oveja pasteurizada

8⁵⁰

Ensalada

de aguacates y palmitos

Con cúrcuma salsa coctel

15 / 9_{1/2} ración

Tomate trinchado

Con anchoas del cantábrico "00" y aceitunas

15 / 9_{1/2} ración

Torrezno

Cocinado a baja temperatura y crujiente

11

Ensaladilla rusa

Hecha por nosotros

6 / 4_{1/2} ración

Marinera

Filete de anchoa de bota "00" sobre rosquilla y ensaladilla rusa

4

Ensalada especial Graná

La ensalada más completa con la salsa especial de la casa

14 / 8_{1/2} ración

Del mar

Quisquillas hervidas

14

Tellinas

Con lima y jerez

16

Mejillones al vapor

12 / 7_{1/2} ración

Boquerones fritos

12 / 7_{1/2} ración

Calamares a la romana

Anillas de calamar nacional en tempura elaborados aquí

14 / 8_{1/2} ración

Puntillas (nacional) fritas

20 / 11_{1/2} ración

Gambas rojas 100 gr a la plancha

18



** Le recomendamos que encargue su arroz antes de venir. En momentos de mucha demanda sólo podremos atender los arroces encargados*

** Sólo hacemos un tipo de arroz por mesa*

Arroces

Caldero de pescado 30

* Por encargo

Arroz de setas y mollejas de ternera 15

con ajetes

Costillas de ibérico 19

morcilla, ajetes y garbanzos

A banda 15

Con gambitas y calamares

Fideuá 15

Con gambitas y calamares

Arroz negro 15

de sepia

Meloso de bogavante 25

Con calamar y miga de txangurro

Rape, almejas y gambas 23

Pescado y marisco 22

Pollo y marisco 16

De la huerta 15

Calabacín, pimiento rojo, coliflor y ajos tiernos

Niños

Pechuga de pollo empanada 10

con patatas fritas

Filete de ternera 15

con patatas fritas

Pan 1⁵⁰ / sin gluten 3⁵⁰

Pescados

Bacalao	22
Con muselina de pistacho	
Lomo de lubina a la brasa	25
Lubina a la sal	26
Precio por persona	

Carnes

Entrecot de ibérico a la brasa	21
Al aroma de monte	
Carrilleras de ibérico	22
Al vino tinto	
Solomillo de ternera a la brasa 250gr	30
Con su tuétano y acompañado de patatas rotas	
Entrecot de ternera a la brasa 300gr	28
Pierna de cordero segureño asada	20
Steak tartar clásico de ternera	29

* **Por encargo.** 150 gr de solomillo cortado a cuchillo, macerado en nuestra salsa tártara y acompañado de patatas fritas y tostas de pan



Cortes XL a la brasa

Solomillete de ibérico marinado 400g	33
A la brasa trinchado y con patatas fritas	
Entrecot de ternera doble 500gr	40
A la brasa, trinchado y con patatas fritas	
Chateaubriand 500gr	65
trinchado con salsa bearnesa	

Salsas:
Cinco pimientos 3€
Cabrales 3€
Salsa bearnesa 3 ⁵⁰ €

Las carnes de ternera e ibéricos 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.

El hecho de poseer ganadería propia nos permite ejercer el control en cada una de las fases que ha de pasar la carne antes de ser servida en el plato. Esto, sin duda, contribuye a la búsqueda de la calidad total y a la consecución de la trazabilidad para todos nuestros productos cárnicos e ibéricos.

Postres

Tarta de manzana 9⁵⁰

Con tofi y helado de vainilla

Pecado de chocolate 8

Y su helado

Sorbete de limón 5⁵⁰

y cava

Pannacotta 6

De galletas Lotus

Tarta de queso 6

Con confitura de fresas

Mini tiramisú 3⁵⁰

De ron-cacao y oreo

Corte de turrón 3⁵⁰

Galleta con turrón suprema

Helados Alacant (2 bolas)

Turrón 9

Vainilla 7

Chocolate 7

Fresa 7

Café especial **NESPRESSO**[®]

Cappuccino Avellana 3⁵⁰

Cappuccino Caramelo 3⁵⁰

Café Irlandés 5⁷⁰

Infusiones 2€

Delicias de Graná

Tomillo

Frutos del bosque

Te Negro English Breakfast

Manzanilla

Menta Poleo

Té Verde Sencha Lima y Pomelo

Te Rojo Puerh Chai

Consulta en nuestra web la información sobre ALERGENOS

restaurantegrana.es

Bebidas espirituosas

Gin & tonic	5cl	10cl
Bombay Sapphire	7	10
Gintlman <i>alicante</i>	7	10
London nº1	9 ⁵⁰	13
Masters	6	8
Mombasa Club	7	10
Puerto de Indias	6	8
Tanqueray	5 ⁵⁰	7
Steed <i>Tridistilled</i>	8	12
Roku	8	11
Citadelle	8	11
Hendrick's	9	14
Martin Miller's Westbourn	12	18

Ron

Zacapa 23	10	16
Matusalem 10 Clásico	5	8
Cacique 500	5	8

Brandy

Cardenal Mendoza	5	8
Carlos I	5	8
Gran Duque de Alba	6	10
1886	10	15
Hennessy	6	10

Whisky

Macallan Double Cask	10	16
Glenrothes	9	14
Glenmorangie	8	12
Cardhu	6	10
Johnny Walker Black Label	5	8
Chivas 12	6	10
J & B 15	5	9
Jack Daniel's	4	7