



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



LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico de cebo de campo cortado a mano 60gr	16
Tabla de quesos Don Eusebio (Queseria local) 	14
Surtido de ibéricos (160gr)   <i>Salchichón, chorizo, lomo y jamón ibérico</i>	16
Tataki de ternera      <i>Con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja</i>	16
Tabla de crianza propia para dipear      <i>Nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico y de bacon ibérico y 2 salsas</i>	18
Surtido de croquetas de jamón y bacón Ibérico (6 ud)   	9
Huevos al Pazo   <i>Parmentier de patata, setas, jamón ibérico, huevo poché y aceite de trufa</i>	15
Torreznos con vinagreta de limón y encurtidos 	13
Risotto de boletus con lardones ibéricos     	16

LA HUERTA

Ensalada César con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César     	15
Ensalada de ternera escabechada, tomates de la huerta y cebolla tierna  	15
Ensalada Abrasador    <i>Jamón Ibérico, Queso Manchego, Tomate Macerado y Mezclum</i>	14

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.



Tataki de ternera

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

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g)	 	18
Costilla de añoja laqueada (450g)	   	22
<i>Cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada a la brasa con parmentier de pistachos</i>		
Entrecot de ternera a la brasa (300g)		22
Churrasco de ternera a la brasa (300g)		14
Chuletón de ternera a la brasa (500g)		29

CORTE XL DE TERNERA AÑOJA PARA LOS MÁS VALIENTES

Chuletón de ternera a la brasa (800g aprox.)		38
--	--	----

La mayoría de nuestras
carnes son sin gluten
modificando la guarnición



CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250g)		17
Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g)		18
Secretillo ibérico a la brasa con piña y salsa teriyaki	    	16
Jamón ibérico adobado a la brasa		16
Carrillera de ibérico al vino tinto con parmentier de patata	  	18
Brochetas de picaña de ibérico al ajillo (350g)		25

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



¿Eres del Club Abrasador?

Te damos puntos. 5€ por cada 100€ de compra.

DEL MAR

Bacalao giraldo confitado    18
con salsa de tomate y muselina de ajo

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de ajo y pimentón   22

HAMBURGUESA ABRASADOR PREMIUM XL

HAMBURGUESA GOURMET 14
200g de carne 100% ternera añoja, queso, lechuga, tomate y
cebolla frita  

HAMBURGUESA ABRASADOR XL 14
200g de carne 100% ternera añoja, bacon ibérico, huevo,
queso, lechuga, tomate y cebolla crujiente   

HAMBURGUESA IBÉRICA MANCHEGA 16
200g de carne 100% de cerdo ibérico, mahonesa de kimchi,
tomate, queso manchego, jamón ibérico, cebolla crujiente   

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 Sabores de Ternera e Ibérico

Todas nuestras carnes están cocinadas a la **brasa de carbón ecológico** de cáscara de coco que no emite hollín ni suciedad

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

SABORES DE TERNERA E IBÉRICO 38€

Degustación de 800g aprox. de ternera añoja y cerdo ibérico :
Churrasco de ternera, jamón ibérico adobado, 4 choricillos, filete de ibérico y dados de lacón ibérico con patatas fritas y pimientos verdes fritos   

DE MIS IBÉRICOS 46€

Degustación de 800g aprox. de ibéricos de crianza propia a la brasa:
Secretillo de ibérico, tournedó de lomo ibérico, lardones de ibérico con teriyaki y jamón ibérico adobado con patatas fritas y pimientos verdes fritos



ABRASADOR SUPREMA 65€

Selección de 1KG de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico:
Entrecot de ternera, medallón de ternera amielado,  
tournedó de lomo ibérico y entrecot de lomo ibérico con patatas fritas y verduras braseadas 

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

sin gluten

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.



Finca La Pilarica, uno de los lugares en donde se realiza la crianza propia del grupo Abrasador

Puedes comprar tu pedido de carnes para casa. 24-48 h sin gastos de envío.
tiendaabrasadorenca.com

BROCHE DULCE

- Torrija Brioche con helado de chocolate blanco     7,00
y salsa de Chocolate Blanco
- Brownie de pistacho con helado de chocolate
y salsa de Chocolate Blanco     7,00
 6,50
- Tarta de queso con coulis de frutos rojos    6,00
- Tiramisú de Los Batanes  



Torrija Brioche con helado de chocolate blanco





Unete al Club Abrasador

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



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 síntoma de "carne quemada".



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)