abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

Canela y limón del Pesca



ÚNETE AL

CLUB ABRASADOR

Reservas

Tienda online

Opina

Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico Cebo de Campo cortado a mano (100 g) **22**

Queso manchego viejo **16**

Torreznos con mojo picón **16**

LA HUERTA

Ensalada Abrasador
mezclum, jamón ibérico, queso Manchego y tomate con vinagreta de soja **15**

Ensalada de ternera escabechada
con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra **15**

Ensalada de pistachos salteados con tomate y bacon ibérico **15**

Ensalada de ventresca
con mezclum, pimientos asados, cebolla frita y frutos secos **15**

Nuevo **Ensalada César con ternera crujiente**
queso, croutons y salsa César **15**

SERVICIO DE PAN: 1.50€

SUPLEMENTO DE TERRAZA

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

HUEVOS Y CROQUETAS

Nuevo **"Papas" con medallón ibérico cremoso a la brasa** 24
salsa de setas, trufa y un par de huevos fritos

Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 16

Huevos rotos con picadillo de ciervo 16

Croquetas de jamón ibérico *(6 uds)* 12

Croquetas de bacon ibérico *(6 uds)* 12

Mini croquetas de ciervo *(15 uds)* 12

TÍPICO DE AQUÍ

Duelos y quebrantos 15

Migas del pastor con huevo 14

Pisto Manchego con huevo 14

Precios en Euros. IVA incluido

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Tataki de ternera
con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 18

Nuevo **Nuestro steak tartar de añoja**
el toque picante al gusto 22

Tabla de crianza propia para dipear
(Fingers de ternera, Nuggets de ternera, croquetas de jamón ibérico, de bacon ibérico y dos salsas) 19

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

Mis bravas y olé 12

Alcachofas a la brasa con miel y mostaza y virutas de jamón *(2ud)* 14

Témpura de verduras con huevo y miel 14

Ratatouille de verdura con crema de queso y salsa de tomate 15

Tallarines de calabacín carbonara con torrezno 16

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

DEL MAR

Lomito de bacalao confitado con alioli, miel y alga wakame 25

Calamar con verduritas en témpura y mahonesa de wasabi 26

Salmón gratinado con alioli 21

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



TENERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa *(200g)* 19

Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo 23

Solomillo de ternera a la brasa *(250g)* 29

Entrecot de ternera a la brasa *(300g)* 24

Crocante de pluma de ternera añoja *(200g)*
tierna pieza de carne con ligero adobo de monte a la brasa con granillo de pistacho sobre crema de boniato 24

CORTES XL IDEALES PARA COMPARTIR

Lomo bajo con hueso *(1/2 kg)* 36

Chuletón de ternera añoja a la brasa *(1 kg aproximadamente)* 56

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Presa de ibérico a la brasa *(250g)* 24

Entrecot de ibérico al aroma de monte a la brasa *(250g)* 19

Tournedó de lomo ibérico a la brasa *(230g)* 19

Secretillo asado a baja temperatura con piña y teriyaki 16

Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa *(480g)* 26

Nuevo **Carrillada ibérica al vino tinto** 18

Nuevo **Cachopo ibérico de morcilla y cebolla caramelizada** *(Especial sin gluten)* 22

La mayoría de nuestras carnes son sin gluten modificando la guarnición

Precios en Euros. IVA incluido

OTRAS CARNES

Chuletillas de lechal con patatas y ajos fritos 25

Manitas de cerdo deshuesadas 22

Venao en salsa 20

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 filetito ibérico acompañado de patatas y pimientos de Padrón ¡Al punto que desees! **48**

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 entrecot de ternera añoja acompañado de patatas y verduras al dente ¡Al punto que desees! **66**



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

Canela y limón del Pesca

POSTRES

Flan de higos	7
Mousse de limón	7
Tarta brownie de chocolate blanco	7
Tarta de queso con Nutella	9
Torrija caramelizada	9
Nuestra Canela y Limón	8
Brownie de pistacho de la Mancha	9

Precios en Euros. IVA incluido



NUESTRA BODEGA

BLANCOS

Besucón *(semidulce frizzante)*	16
Añil *(macabeo-chardonnay)*	16
J.Fernando *(verdejo)*	16
Paso a Paso *(macabeo-verdejo)*	17
Ramón Bilbao *(verdejo)*	18
El Pulpo *(godello)*	18
El Pulpo *(albariño)*	20
José Pariente *(verdejo)*	20

TINTOS D.O. RIOJA

Azpilicueta Crianza	20
Ramón Bilbao Crianza	20
Luis Cañas Crianza	22
Ramón Bilbao Edición Limitada	24
Ramón Bilbao Viñedos de altura	30
Muga	33
Arzuaga	42

TINTOS DE LA MANCHA

Mucho Mas	16
Finca Antigua	18
Torre de Gazate	18
Martue	20
El Vínculo	24

TINTOS D.O. RIBERA

Melior Roble	18
Protos joven	20
Pago de los Capellanes Roble	30
Emilio Moro	36
Pesquera	36
Matarromera	36
Pago de Carraovejas	55

OTRAS DENOMINACIONES

Abadía Retuerta	45
Valdelosfrailes Reserva	48



¿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.

Reservas
Tienda online
Opina
Ver carta