



MEDIEVAL
RESTAURANTE

Carta de platos

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

Reserva



Tienda online

Opina

Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g) 18

Tabla de quesos 16 

Tabla mixta de jamón ibérico y quesos 20 

Lacon a la gallega con grelos (130g) 16

LA HUERTA

Ensalada de ternera escabechada 14

con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra



Ensalada Pekín 15

con lardones de ibérico, pasta brick y salsa teriyaki



Ensalada templada con queso rulo de cabra 12

y vinagreta dulce de frutos secos



DE CUCHARA

Caldo gallego 7

Sopa de marisco 9



Callos melosos de ternera con pata y morro 12



Sopa de ajo 6



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 escabechada

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

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Tataki de ternera 14

con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja



Surtido de croquetas caseras 12

de jamón, de bacón ibérico y de rabo de toro



Pulpo a la grella 18



Pulpo con gambas en cazuela 20



Gambas al ajillo 15



Steak tartar de añoja 18



Revuelto de grelos y gambas 7



Parrillada de verduras con virutas de queso 14



Tortilla Gaia estilo Betanzos 8



DEL MAR

Calamar a la brasa 22



Bacalao a la brasa 18



SABOR MÁXIMO

Los platos que elaboramos en Del Campo a la Parrilla contienen carne y solo carne con aliños naturales. Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos de recetas.

Con mucho mimo y cuidado desde el principio del proceso productivo conseguimos piezas limpias y delicadas, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable.

Tataki de ternera añoja



Reserva tu mesa, así nos ayudas a dar un servicio más organizado. **Abrasador.com** o en la central de reservas 652332410

ARROCES

Risotto de boletus con lardones de ibérico 14



Arroz de pulpo 42



(Mínimo para 2 pax. Precio indicado 2 personas)

Arroz negro de calamares 38



(Mínimo para 2 pax. Precio indicado 2 personas)

Arroz de verdura 32

(Mínimo para 2 pax. Precio indicado 2 personas)

Arroz con buey de mar 48



(Mínimo para 2 pax. Precio indicado 2 personas)

Arroz caldoso con bacalao 45



(Mínimo para 2 pax. Precio indicado 2 personas)

PASTAS

Espaguetis a la boloñesa 14



Wok de verduras con espaguetis 14



Espaguetis con secreto y soja 18



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 (1Kg.)



¿Eres del Club Abrasador?

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

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 18  

Picaña de añoja (350g) 20

Entraña de añoja (300g) 18

Solomillo de ternera añoja (250g) 26

CORTES XL DE TERNERA AÑOJA PARA LOS MÁS VALIENTES

Chuletón de ternera añoja a la brasa (1Kg) 48

Manopla de ternera (1Kg) 42

(1Kg de carne de ternera a la parilla con verduras y salsa chimichurri) 

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

La mayoría de nuestras
carnes son sin gluten
modificando la guarnición



Costillar ibérico asado a fuego lento (480g) 18

y lacado con salsa BBQ   

Filetito ibérico con queso Arzúa 16 

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g) 16

Picaña de ibérico ajillo y brasa 18

PARA ACOMPAÑAR A NUESTRAS CARNES

Ración de pan 1,40

Ración de pan sin gluten 1,80

Ración de patatas fritas 5,5

Verduras a la brasa 6,50

Pimientos asados 6,50

Arroz blanco 4

Ensalada 6,50

(lechuga, tomate y cebolla o solo tomate)

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

ABRASADOR

36€
2 personas

Degustación de ibéricos y ternera añoja de crianza propia a la brasa:
Churrasco de ternera a la brasa, marinado de ternera, virutas de ibérico, dados de lacón ibérico y choricillos con patatas fritas y pimientos verdes fritos ¡Al punto exacto que desees!  

SUPREMA ABRASADOR

58€
3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia:
Medallón de ternera amielado,   tournedó de lomo ibérico, picaña de ternera, picaña de ibérico con patatas fritas y verduras al dente ¡Al punto exacto que desees!

HAMBURGUESAS GOURMET

Hamburguesa ibérica manchega

200g de carne 100% cerdo ibérico, reducción de vino tinto, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla crujiente y patatas fritas 14



Hamburguesa gourmet

200g de carne 100% ternera añoja, queso de cabra, mezclum, cebolla caramelizada y patatas fritas 14  

Te preparamos la verdura y patatas  , si lo desees, pídelo
sin gluten

PARA LOS MÁS PEQUES

Un plato a elegir

Espaguetis a la boloñesa 9 
o hamburguesa de ternera con patatas fritas y ensalada 9 

BROCHE DULCE

Tarta de queso 6,50  
Tiramisú 6,50 
Panacotta 5,50 
Coulant con helado de mandarina 7,50 
Arroz con leche 5 
Brownie de pistacho con helado de chocolate y nutella de pistacho 7   
2 bolas de helado 4,50 
Sorbete de mojito 6,50 

CAFÉS ESPECIALES

Alfogato con bola de vainilla 4,50
Gin tonic 6,50
Café bombón 2
Irlandés 5,50
Vienés 3

***Consulta nuestras infusiones especiales y
nuestros licores de la casa***

NUESTRA BODEGA

VINOS GALLEGOS

Malas compañías <i>ALBARIÑO</i>	16
Pazo Barreiros <i>ALBARIÑO</i>	18
Pazo Mariñán <i>GODELLO</i>	18
Carlos Villanueva <i>RIBEIRO</i>	16
✓ 4 Ferrados <i>RIBEIRO</i> (<i>Mejor vino blanco de España 2024</i>)	22

VINOS GALLEGOS DE LA CASA

✓ Reviravolta (blanco, tinto y rosado)	12
--	----

D.O. MONTERREI

Pazo Mariñán	18
Pájaro loco	18

D.O. RIOJA

La Montesa	22
Marqués de Victoria	16
Muga	28
✓ Viña Dorana Reserva	40
✓ Ostatu	45

D.O. RIBERA DEL DUERO

Prios roble (6 meses)	18
Carramimbre roble (6 meses)	18
Emilio Moro	28
✓ Vizcarra (15 meses)	40

D.O. TORO

Campesino	18
-----------	----

VIZCARRA

Tinto fino 100%
15 meses en barricas
de roble Americano y
Francés.



VIÑA DORANA

Garnacha Negra,
Tempranillo
Procedente de viñedos
cultivados en vaso de
más de 30 años



OSTATU

100% tempranillo
Viñedos de más de 50
años.





Club Abrasador



Únete al Club Abrasador

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

Carta digital



Tienda online
Reservas

Opina



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".



MEDIEVAL
RESTAURANTE

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)



MEDIEVAL
RESTAURANTE

Carta de platos

Precios en Euros, I.V.A. incluido



Club abrasador



Join us “Abrasador Club”
Win Points
5€ for every 100 purchases

Reserva



Tienda online

Opina

Ver carta

THIS IS SPAIN

Hand-cut iberian ham (100g) 18

Cheese board 16 

Mixed board of Iberian ham and cheese 20 

Galician style lacon with turnip tops (130g) 16

SALADS

Pickled beef salad 14

with good tomato, fresh scallion, sweet piparra and extra virgin olive oil  

“Pekín” salad 15

with iberian lardons, brick pastry and teriyaki sauce   

Warm salad with goat cheese 12

and sweet dried fruit vinaigrette   

SPOON DISHES

Galician broth 7

Seafood soup 9   

Sweet beef tripe with leg and nose 12 

Garlic soup 6  

IMPROVING NUTRITION

Our project was born 25 years ago, and we have been part of the stockbreeding sector since 1977. Our goal is to improve people's nutrition with the meats from our home-reared animals through the restaurant industry and at your home. We feel privileged because we can assess our clients so they can eat as best as possible depending on their lifestyle and personal taste.

During all these years we have developed a we feel privileged because we can asses our clients so they can eat

as best as possible depending on their lifestyle and personal taste. During all these years we have developed a meticulous process so our products reach meat lovers in optimal conditions and full of appropriate nutritional values so they become part of a healthy diet, providing proteins with a high biological value and B vitamins, decreasing the saturate fat levels and increasing the essential fatty acid levels that our body cannot produce and that must be obtained through our diet.



Pickled beef salad

We appreciate your photos and your opinion

on google or tripadvisor. It motivates ud and makes us continue to strive for a 10 service.

A WORLD TO DISCOVER

Beef tataki 14

with praline and crunchy pistachio



assortment of homemade croquettes 12

ham, Iberian bacon and oxtail



Grilled octopus 18



Octopus with shrimp in casserole 20



Garlic shrimp 15



Beef steak tartare 18



Scrambled turnip greens and shrimp 7



Grilled vegetables with cheese shavings 14



Betanzos style Gaia omelette 8



FROM SEA

Grilled squid 22



Grilled cod 18



MAXIMUM FLAVOR

The dishes we prepare at Del Campo a la Parrilla contain meat and only meat with natural seasonings. Receiving an increasingly greater demand for this product, we respond to it by preparing different types of recipes.

With great care and attention from the beginning of the production process we achieve clean and delicate pieces, so the result is always perfect and the flavor is natural and unmatched.

Beef tataki



Reserve your table, this way you help us give
more organized service. Abrasador.com or at the
reservation center 652332410

RICE

Boletus risotto with Iberian lardones 14



Octopus rice 42

(Minimum for 2 pax. Price indicated 2 people)

Black rice with squid 38

(Minimum for 2 pax. Price indicated 2 people)

Vegetable rice 32

(Minimum for 2 pax. Price indicated 2 people)

Rice with sea ox 48

(Minimum for 2 pax. Price indicated 2 people)

Soupy rice with cod 45

(Minimum for 2 pax. Price indicated 2 people)

PASTA

Spaghetti bolognese 14

Vegetable wok with spaghetti 14

Spaghetti with secret and soy 18

TASTE

Flavour is always a priority in our dishes, and we, at Abrasador, being committed producers, also want our recipes to be healthy so you can

enjoy, with your family, friends and partner, a fresh and modern cuisine, with all the nutrients you need for your lifestyle.



Grilled beef steak (1Kg.)

¡We don't bother you!

We give you points. 5€ for every 100€ purchase.

OWN-BRED BEEF

Grilled honeyed beef medallion (200g) 18  

Beef picaña (350g) 20

Beef entrail (300g) 18

Beef tenderloin (250g) 26

XL CUTS OF AGED BEEF FOR THE BRAVEST

Grilled aged beef steak (1Kg) 48

Beef mitten (1Kg) 42

(1Kg of grilled beef with vegetables and chimichurri sauce) 

OWN-BRED IBERIAN PORK

Most of our meats are
gluten-free, modifying the
garnish



Slow-roasted Iberian ribs (480g) 18

and lacquered with BBQ sauce   

Iberian filet with Arzúa cheese 16 

Grilled iberian loin "tournedó" (230g) 16

Garlic and grilled Iberian picaña 18

TO ACCOMPANY OUR MEATS

Serving of bread 1.40

Serving of gluten-free bread 1.80

Serving of French fries 5.5

Grilled vegetables 6.50

Roasted peppers 6.50

White rice 4

Salad 6.50

(lettuce, tomato and onion or just
tomato)

OWN-BRED

Grupo Abrasador's home-reared livestock allows us to implement R&D to produce cuts that improve human nutrition, contributing to look after cardiovascular health and to

provide more mono- and polyunsaturated fatty acids. This requirement is met by a high percentage of the Iberian pork's fatty acids.



Supreme grilled

All our meats **are cooked on the grill** made from ecological coconut shell charcoal, which does not emit soot or dirt.

OWN-BRED GRILLS

ABRASADOR GRILLED

36€
2 people

Tasting of Iberian and grilled beef

Grilled beef steak, marinated beef, Iberian shavings, diced Iberian pork shoulder and red sausages with French fries and fried green peppers. To the exact point you want!  

SUPREMA GRILLED

58€
3-4 people

Tasting of the best prime cuts from our home-produced beef and iberian pork:

Honeyed beef medallion,   Iberian loin tournedó, beef picaña, Iberian picaña with French fries and al dente vegetables. To the exact point you want!

GOURMET BURGER

Iberian Manchegan burger

200g of 100% Iberian pork, red wine reduction, tomato, Iberian ham, Manchego cheese, mesclun, crispy onion and French fries 14



Gourmet burger

200g of 100% beef, goat cheese, mesclun, caramelized onion and French fries 14  

FOR THE LITTLE ONES

A dish to choose

Spaghetti bolognese 9 
or beef burger with fries and salad 9 

SWEET BROOCH

Cheesecake 6.50  

Tiramisu 6.50 

Panacotta 5.50 

Coulant with tangerine ice cream 7.50 

Rice pudding 5 

Pistachio brownie with chocolate ice cream and pistachio nutella 7   

2 scoops of ice cream 4.50 

Mojito sorbet 6.50 

SPECIALTY COFFEES

Alfogato with vanilla ball 4.50

Gin tonic 6.50

Chocolate coffee 2

Irish coffee 5.50

Viennese coffee 3

***Check out our special infusions and
our house liquors***

OUR WINERY

VINOS GALLEGOS

Malas compañías <i>ALBARIÑO</i>	16
Pazo Barreiros <i>ALBARIÑO</i>	18
Pazo Mariñán <i>GODELLO</i>	18
Carlos Villanueva <i>RIBEIRO</i>	16
✓ 4 Ferrados <i>RIBEIRO</i> (<i>Mejor vino blanco de España 2024</i>)	22

VINOS GALLEGOS DE LA CASA

✓ Reviravolta (blanco, tinto y rosado)	12
--	----

D.O. MONTERREI

Pazo Mariñán	18
Pájaro loco	18

D.O. RIOJA

La Montesa	22
Marqués de Victoria	16
Muga	28
✓ Viña Dorana Reserva	40
✓ Ostatu	45

D.O. RIBERA DEL DUERO

Prios roble (6 meses)	18
Carramimbre roble (6 meses)	18
Emilio Moro	28
✓ Vizcarra (15 meses)	40

D.O. TORO

Campesino	18
-----------	----

VIZCARRA

Tinto fino 100%
15 meses en barricas
de roble Americano y
Francés.



VIÑA DORANA

Garnacha Negra,
Tempranillo
Procedente de viñedos
cultivados en vaso de
más de 30 años



OSTATU

100% tempranillo
Viñedos de más de 50
años.





Club Abrasador



JOIN us "abrasador club"
Win points.
5€ for every 100€ purchases

Reserva



Tienda online
Opina
Ver carta



How would you like your meat?



RARE

BROWN ON THE OUTSIDE BUT RED ON THE INSIDE. TO THE TOUCH IT WILL BE WHITE AND ELASTIC. ITS INTERNAL TEMPERATURE WILL BE AROUND 55°.



MEDIUM WELL

THIS IS USUALLY THE MOST COMMON WAY OF ORDERING MEAT. BROWN ON THE OUTSIDE AND PINK ON THE INSIDE. THE INTERNAL TEMPERATURE IS BETWEEN 60° AND 70°.



WELL DONE

BOTH THE INSIDE AND THE OUTSIDE HAVE A BROWNISH APPEARANCE. FIRM TO THE TOUCH, WITH AN INSIDE TEMPERATURE OF 75°.



MEDIEVAL
RESTAURANTE

Quality and Trust

The veal and Iberian meats served in the searing restaurants come from the family livestock farm that the family has owned in Menasalbas, a town in Toledo for more than 40 years. Our traceability system guarantees control from birth to consumption on the table.

If you want to enjoy our meats at home, visit our website abrasador.com



Join us, If you are a restaurant and want to join us
abrasador.com

Information about allergens

If you suffer from any type of allergy or food intolerance, consult the waiter to provide you with allergen information and adapt your menu. We maintain the highest quality in our processes and products (EU Regulation) N° 1169/2011 of October 25, 2011 on food information