



el secreto de
la Catedral
cervecería • restaurante

“NOS GUSTARÍA CONTARTE ALGO. NUESTRO SECRETO”

Precios en Euros, I.V.A incluido



Únete al Club Abrasador
¡No te damos la brasa! Te damos
puntos. 5€ Por cada 100 de compra.



Todo comenzó desde una huerta de Cuenca...

LA HUERTA

ENSALADA DE PISTACHOS ESCABECHADOS CON BACON IBÉRICO		16
ENSALADA ABRASADOR		15
MEZCLA DE LECHUGAS, JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO, TOMATE, Y SOJA		15
ENSALADA TEMPLADA CON SETAS, CHAMPIÑONES, TOMATE Y FRUTOS SECOS		15

Camino a la Catedral, compartimos aventuras y experiencias...

ENTRANTES

TABLA DE QUESOS MANCHEGOS OVEJA		17
VILLAREJO, PREMIO INTERNACIONAL AL MEJOR QUESO MANCHEGO DEL MUNDO		18
TABLA SURTIDA DE IBÉRICOS		16
ALCACHOFAS CON PARMENTIER, BACON IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO		10
FESTIVAL DE CROQUETAS (3 UDS DE JAMÓN IBÉRICO Y 3 UDS DE BACON IBÉRICO)		13
TORREZNO CON SALSA GAUCHA Y PIPARRAS		17
TATAKI DE TERNERA AÑOJA		16
CON PRALINÉ Y CRUJIENTE DE PISTACHOS CON CAMELOS DE SOJA		13
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE MARIANA, AJETES, BOLETUS, PANCETA Y TRUFA		12
FINGERS DE TERNERA		12
CON SALSA BARBACOA Y SALSA GAUCHA		
QUESO FRITO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS		

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 OPTIMAS CONDICIONES Y CON VALORES NUTRICIONALES ADECUADOS PARA QUE FORMEN UNA DIETA SALUDABLE, CON APORTE DE PROTEINA 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.

TORREZNO CON SALSA GAUCHA



SI TE GUSTA LA EXPERIENCIA, APÓYANOS EN GOOGLE Y TRIPADVISOR

DEJANDO TU OPINIÓN Y ALGUNA FOTO DE LOS PLATOS. VER TU RESEÑA NOS MOTIVA PARA SEGUIR ESFORZÁNDONOS EN UN SERVICIO DE 10.

Hicimos nuestras las recetas tradicionales Conquenses...

DEGUSTACIÓN TÍPICA CONQUENSE

- **AJOARRIERO Y MORTERUELO**     15
🔗 Conoce aquí más de estas recetas conquenses
- **MIGAS MANCHEGAS CON HUEVO, CHORIZO Y PANCETA**   15
- **QUESO FRESCO DE CABRA A LA PLANCHA Y NUESTRO PISTO**  15
- **BACALAO AL AJO MIEL Y CONFITURA DE TOMATE**     19
- **ALBÓNDIGA DE CIERVO RELLENA DE QUESO MANCHEGO Y PARMENTIER DE PATATA**    16

HAMBURGUESAS

**DISPONIBLES TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS MEDIO DÍA*

HAMBURGUESA ABRASADOR PREMIUM XL 15
200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, BACON IBÉRICO, HUEVO, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CRUJIENTE.   

HAMBURGUESA EL SECRETO GOURMET 15
200GR CARNE DE TERNERA AÑOJA, QUESO FRESCO DE CABRA A LA PLANCHA, DULCE DE MEMBRILLO, BACON IBÉRICO, LECHUGA Y TOMATE



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.



ALBÓNDIGA DE CIERVO RELLENA DE QUESO MANCHEGO Y PARMENTIER DE PATATA



RESERVA TU MESA ASI NOS AYUDAS A DAR UN SERVICIO MÁS ORGANIZADO
ABRASADOR.COM O EN LA CENTRAL DE RESERVAS 652332410

Nuestras carnes de crianza propia 100% certificada, es uno de nuestros mayores Secretos, únicas, como nuestra Catedral...

A LA BRASA SABE MEJOR

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

VACÍO DE TERNERA A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI (300G)	19
MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO A LA BRASA (200G)	19
MAGRET DE TERNERA A LA BRASA (300G)	20
PRESA DE TERNERA AÑOJA (200G)	18
ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA (400G)	24
CHULETÓN A LA BRASA (800G)	39
COSTILLA DE TERNERA LAQUEADA (450G)	23
CENTRO DE CHULETON (280G)	28

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

SECRETO DE CERDO IBÉRICO (350G)	22
TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO A LA BRASA (230G)	19
COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA (500G)	25
ENTRECOT IBÉRICO AL AROMA DE MONTE (250G)	18
SOLOMILLETE DE CERDO IBÉRICO MARINADO (400G)	25
PICAÑA DE IBÉRICO AL AJILLO (300G)	21

CADA CARNE SE SIRVE ACOMPAÑADA DE UNA GUARNICIÓN A ELEGIR ENTRE:

ARROZ FRITO, PATATAS RELLENA DE QUESO, PATATAS FRITAS CON PIMIENTOS DE PADRÓN

PIDE UNA GUARNICIÓN EXTRA POR 2,50€

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

PUEDES DISFRUTAR EN FAMILIA, CON AMIGOS O PAREJA DE UNA COCINA FRESCA Y MODERNA CON TODOS LOS NUTRIENTES QUE NECESITAS PARA TU RITMO DE VIDA.



ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA (400G)

¡NO TE DAMOS LA BRASA! TE DAMOS PUNTOS.
5€ POR CADA 100€ DE COMPRA.



Porque queremos que degustes nuestras mejores aventuras con nuestros deliciosos cortes de Ternera Añaja y Cerdo ibérico...”

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

SABORES DE TERNERA E IBÉRICO

38€

**DEGUSTACIÓN DE 800G TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO A LA BRASA:
CHURRASCO DE TERNERA, MARINADO DE TERNERA A LAS FINAS HIERBAS, JAMÓN ADOBADO, DADOS DE LACÓN
IBÉRICO Y CHORICILLOS ROJOS DE IBÉRICO CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN**

ABRASADOR SUPREMA

62€

**DEGUSTACIÓN DE 1KG DE LAS MEJORES PIEZAS NOBLES DE NUESTRA TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO:
MAGRET DE TERNERA, MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO  , TOURNEDÓ DE LOMO DE IBÉRICO, ENTRECOT
DE IBÉRICO CON PATATA FRITAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN**

Producto de calidad, brasa ecológica, inspiración y tradición en un entorno único, esfuerzo y pasión, ese es nuestro verdadero Secreto de la Catedral...

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.

CRIANZA
PROPIA

PARRILLADA SUPREMA ABRASADOR



TODAS NUESTRAS CARNES ESTÁN COCINADAS A LA BRASA
DE CARBÓN ECOLÓGICO DE CÁSCARA DE COCO, QUE NO EMITE HOLLÍN NI SUCIEDAD.

Y por supuesto, un dulce final a un maravilloso relato...

NUESTROS POSTRES

TORRIJA "EL SECRETO" CON HELADO		7,50
TARTA DE QUESO Y COULIS DE FRUTOS ROJOS		7
TARTA DE LA ABUELA		6
BROWNIE DE PISTACHO Y HELADO		7,50



Este Secreto sí puedes contarlo, El Secreto de la Catedral siempre estará dispuesto a brindarte la mejor experiencia posible.



el secreto de
la catedral
cervecería • restaurante



ÚNETE AL CLUB ABRASADOR
¡NO TE DAMOS LA BRASA! TE DAMOS PUNTOS
5€ POR CADA 10 DE COMPRA

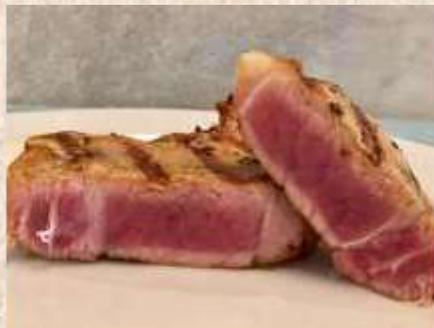


CÓMO ELEGIR EL PUNTO DE LA CARNE A TU GUSTO



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



el secreto de

la catedral

cervecería • restaurante



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 (Reglamento (UE) n° 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria).



el secreto de

la catedral

VINOS

TINTOS

DEPAULA

Monastrell. D.O Manchuela. CU

17€

VOLVER

Tempranillo. Mancha. CU

22€

SAPE

Syrah. D.O. Manchuela. CU

22€

VIÑA JARABA

Cabernet, Tempranillo. Pago Jaraba. AB

18€

SECRETO DE LIBRATO

Syrah, Tempranillo. Tierra Castilla. CU

21€

OPTA

Tempranillo, Syrah. Pago Calzadilla. CU

21€

BUITRE

Garnacha Tintorera. Manchuela. CU

19€

PIQUERAS

Garnacha Tintorera. Almansa. AB

18€

3,70€/copa

ANGEL

Bobal. Manchuela. CU

17€

TINÁCULA

Bobal. Ribera del Júcar. CU

19€

3,50€/copa

LOMO ALTO

Cabernet, Tempranillo. Mancha. CU

17€

CANFORRALES CRIANZA 17€

Cabernet Sauvignon
Tierra Castilla. CU

3,50€/copa

PUENTE DE RUS

Tinto joven. Tempranillo. Mancha. CU

15€

3,00€/copa

TODOS LOS VINOS CONTIENEN SULFITOS

**AMAMOS LOS VINOS DE NUESTRA REGIÓN,
AMAMOS NUESTRAS TIERRAS Y ÉSTOS SON SUS FRUTOS
PUESTOS EN COPA**



el secreto de
la catedral
cervecería · restaurante

VINOS

BLANCOS

PUENTE DE RUS

Verdejo. Mancha. CU

15€

3,00€/copa

ESENCIA 27

Semidulce Verdejo
Castilla Y León

17€

3,50€/copa

MARA

Godello. Galicia

19€

3,70€/copa

MARQUES DE VIZHOJA

Galicia

19€

ALJIBE

Chardonay. AB

18€

3,70€/copa

LA CASILLA DE ADRIÁN

Macabeo. Manchuela. CU

17€

CERVEZA / VERMUT / OTROS

1/3 MAHOU 5 ESTRELLAS 2,80€

VERMUT BANDARRA 3,70€

1/3 ALHAMBRA 1925 3,80€

VERMUT CUENCA 3,90€

1/3 ARTESANA 3,80€

ORUJOS/RESOLÍ 3,00€

MIRANDO PA CUENCA

TINTO DE VERANO 3,70€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO
INCREMENTO EN TERRAZA +0,20€