abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

RESTAURANTE BODEGAS

TRIANA

UN MUNDO POR DESCUBRIR
STARTERS

Jamón ibérico de cebo de campo cortado a mano (60g) 18,90
Hand-cut Iberian ham (60g)

Queso semicurado de cabra payoya 18,50
Semi-cured goat cheese

Porra antequerana con huevo duro, atún y jamón 13,40
Typical Antequera dish: It is a cold cream of tomato, bread and olive oil, accompanied by hard-boiled egg, tuna and ham

Ensaladilla de Triana con salmón ahumado 14,80
Spanish potato and smoked salmon salad with peas and mayonnaise

NEW Puerros confitados con A.O.V.E, velo de panceta y parmesano 12,50
Confit leeks with extra virgin olive oil, pancetta veil, and Parmesan

Berenjenas fritas con miel de caña 12,80
Fried aubergines served with cane honey

Tabla de crianza propia para dipear 19,50
(nuggets, finger de ternera y croquetas de jamón ibérico y bacon ibérico con dos salsas.)
Table to share with beef nuggets and finger, iberian croquettes with 2 sauces

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho 17
Beef tataki with cream and crunchy pistachio crust

NEW Musaka de berenjenas y verduras con salsa putanesca 14,50
Eggplant and vegetable moussaka with puttanesca sauce

Risotto de boletus con lardones de ibérico 16
Boletus risotto with iberian strips

NEW Lasaña de bacalao y salsa de ajo escalivada 14,50
Cod lasagna with roasted garlic "escalivada" sauce

Torreznos con vinagreta de limón y encurtidos 13,30
Torreznos (Crispy pork cubes) with lemon vinaigrette, onion and pickles

NEW Canelones de carne asada con salsa de parmesano 16,40
Roast meat cannelloni with Parmesan sauce

Revuelto de verduras 13,50
La mejor verdura de la vega antequerana con taquitos de gamba y jamón
Scrambled vegetables with shrimp and ham cubes
**If you prefer we can serve the scrambled eggs without ham and shrimp*

Tabla para dipear



Torreznos



Risotto de boletus



Servicio de pan y picos 1€ por persona
Bread service €1 per person

SABOR MÁXIMO | MAXIMUM FLAVOR

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.

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.



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

Beef tataki with crunchy pistachios pranile with soy sauce caramel

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

ENSALADAS
SALADS

Ensalada Curro Romero 15
mezcla de lechugas, aguacate, tomate, gambas y salsa rosa
Mixed lettuce, avocado, tomato, prawns and pink Sauce

Ensalada clásica de la casa 13,50
con vegetales de temporada
Classic house salad with seasonal vegetables

Ensalada césar con ternera crujiente 15
mezcla de lechugas, queso, croutons y salsa césar
Caesar salad with crunchy beef, cheese, crusty bread and Caesar sauce

Ensalada Curro Romero



Ensalada César



LAS CROQUETAS
Todas caseras y deliciosas, elaboradas con cariño en nuestros fogones
HOMEMADE CROQUETTES

Croquetas del puchero (6ud) 12
Grandma's croquettes (6 units)

Croquetas de gambas al pilpil (6ud) 12
Garlic prawn croquettes (6 units)

Croquetas de jamón ibérico (6ud) (Las mejores) 12
*Croquettes of iberian ham (6 units) | *The best*

Surtido de croquetas (6 ud) 12
assortment of croquettes (one of each)

Croquetas de jamón ibérico



CAZUELAS A FUEGO
CASSEROLES

Langostinos al pilpil 16,40
Prawn casserole with oil and spicy garlic

Caracoles de mi madre en salsa picantona 18,80
Snails. Typical dish of our restaurant with spicy sauce

Caracoles de mi madre



Boquerones vitorianos



PESCAÍTO FRITO
FRIED FISH

Boquerones victorianos 13,70
Anchovies from Málaga

Calamares fritos 15,80
Fried squid

Lomitos de bacalao con salsa agridulce y emulsión de limón 15
Cod fillets with sweet and sour sauce and lemon emulsion

GLUTEN FREE ***Si lo deseas, puedes pedir nuestras frituras SIN GLUTEN***
If you wish, you can order our GLUTEN FREE fries

Gambas cocidas de Huelva



MARISCO
SEAFOOD

Gambas cocidas de Huelva 22,50
White prawn of Huelva

Gambas rojas de Huelva a la plancha 29,90
Grilled red prawns from Huelva

Mejillones al vapor 12,60
Steamed mussels

Mejillones al vapor



PESCADOS
FISH

NEW Lubina al horno con parmentier trufada y cremoso de tomate concase y albahaca 17,80
Baked sea bass with truffled parmentier and creamy concassé tomato with basil

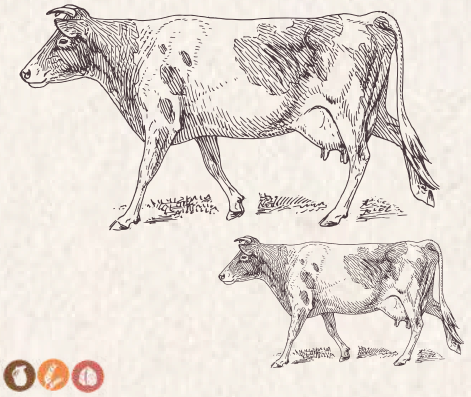
Merluza de pincho a la vasca con almejitas 20
Hake loin with clams

Pez espada a la brasa con ajiverde 19
Grilled swordfish with oil, garlic and parsley



Merluza de pincho

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA
OWN-BRED BEEF



Solomillo de ternera con foie (250 g) 28
Sirloin steak with foie (250g)

Presa añoja de ternera (200 g) 17,50
Beef loin (200 g)

Medallón de ternera amielado (200g) 18
Honeyed beef medallion (200g)

Cachopo de ternera con bacon, queso y membrillo 22
Beef "Cachopo" is fried beef fillet stuffed with cheese, bacon and quince

Costilla de añoja laqueada (450g) 23
cocinada a baja temperatura y terminada en brasa
Laquered beef rib (450g) Cooked for long hours at low temperature and finished in a charcoal oven

CRIANZA PROPIA

CORTES XL PARA LOS MÁS VALIENTES
OUR XL CUTS FOR THE BRAVEST

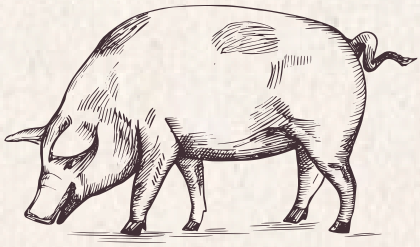
Chuletón de Ternera a la brasa (500g) 29
Chargrilled porterhouse steak (500g)

Picaña de añoja (500g) 28
Beef picaña (top sirloin cap) (1/2 kilo)



GUARNICIÓN:
GARNISH:
Todos nuestros platos van acompañados de patatas fritas o patata asada con alioli suave
All our dishes are accompanied by French fries or jacket potato with garlic

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA
OWN-BRED IBERIAN PORK



Tournedó de lomo ibérico (230g) con risotto de boletus 18
"Tournedó" (230 g). Iberian pork loin with garlic and rissoto

Lagarto ibérico (250g) 17,50
These are thin strips of pork meat between the ribs. It is a very juicy piece

Abanico ibérico a la brasa 17,80
Grilled Iberian pork fan cut

Carrillada estofada al vino de Málaga 18
Braised pork cheeks in Malaga wine

Costillar ibérico asado a fuego lento y lacado con BBQ 26
Iberian ribs. Slow roasted and lacquered with BBQ

NEW
Codillo de cerdo asado con su jugo y ahumado al romero 20
Roasted pork knuckle with its juice and rosemary smoked

EXTRAS
EXTRAS:
Patatas fritas caseras +4,50€
Home fries
Extra de verduras +4,50€
Extra vegetables

SALSAS (+1,50€):
SAUCES:
Pimienta, Roquefort o Pedro Ximénez
Pepper, Roquefort or sweet wine

LA CRIANZA PROPIA | OWN-BRED

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.

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.

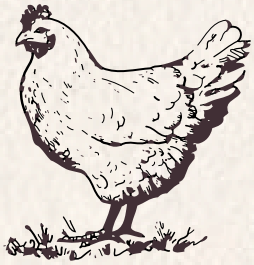


Todas nuestras carnes están cocinadas a la **brasa de carbón ecológico** de cáscara de coco que no emite hollín ni suciedad

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

POLLO DEL CORRAL

CHICKEN



Churrasco de pollo a la brasa (300g) 16
Grilled chicken steak

HAMBURGUESAS PREMIUM

PREMIUM BURGERS

Hamburguesa Bodegas Triana 15,50
Jugosa carne de ternera añoja, salsa Emy y mermelada de cecina
Juicy young beef, Emy sauce, and cured beef (cecina) jam

Hamburguesa Ibérica Manchega 15,50
Carne de 100% ibérico, jamón ibérico, queso manchego y salsa dulce de bacon
100% Iberian pork, Iberian ham, Manchego cheese, and sweet bacon sauce

GUARNICIÓN:
GARNISH:
Todos nuestros platos van acompañados de patatas fritas o patata asada con alioli suave
All our dishes are accompanied by French fries or jacket potato with garlic



PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

OWN-BRED GRILLED MEATS

Parrillada Mis ibéricos

42
Recomendada
para 2 personas

Degustación de Ibéricos a la brasa

"MIS IBÉRICOS" GRILLED. Tasting of grilled Iberian meats.

Abanico ibérico, tournedó de lomo ibérico, lagarto de ibérico
y choricillos rojos parrilleros

Iberian pork fan cut, Iberian pork loin tournedos, Iberian "lagarto" cut,
and grilled red chorizo sausages

Parrillada Suprema Abrasador

64
Recomendada
para 3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra Ternera Añoja
y Cerdo Ibérico de crianza propia

SUPREMA ABRASADOR GRILLED.
Tasting of the best noble pieces of our own-bred Veal and Iberian Pork

Tournedó ibérico, medallón de ternera amielado, presa de añoja y abanico ibérico

Tournedó of Iberian pork loin, Sirloin of veal lacquered with honey, veal loin and Iberian pork loin

Nuestras parrilladas van acompañadas de patatas fritas o asada con alioli

Our grills are accompanied by fries or roast potatoes with aioli



GLUTEN FREE **Si lo deseas, te podemos preparar la guarnición SIN GLUTEN**
If you wish, we can prepare the garnish WITHOUT GLUTEN



CARTA DE VINOS

RESTAURANTE BODEGAS TRIANA

D.O. RIBERA DEL DUERO

	Copa	Botella
MELIOR DE MATARROMERA • Roble *100% Tempranillo*	4,20	24
FINCA ENGALIA • Roble *100% Tempranillo*	3,90	18
CELESTE • Roble *100% Tinto fino*	4,90	25
EMILIO MORO *100% Tempranillo*		35
FINCA RESALSO *100% Tempranillo*		25
MATARROMERA • Crianza *100% Tempranillo*		38
PAGO DE LOS CAPELLANES • Roble *100% Tempranillo*		28
PAGO DE CARRAOVEJAS *4% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 94% Tempranillo*		65
MALLEOUS *100 % Tempranillo*		60
CASTILLO DEL YGAY *84 % Tempranillo 16 % Mazuelo*		300



D.O. RIOJA

	Copa	Botella
LA MALDITA *100% Garnacha*	3,50	16
CARLOS MORO *100% Tempranillo*		28
VIVANCO • Crianza *95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Maturana*	5,50	25
22 PIES CRIANZA *100% Tempranillo*	4,50	20
SANGRE DE TORO *Cariñena, Garnacha Tinta · D.O CATALUÑA*	3,50	14

D.O. BIERZO

	Copa	Botella
PACO MENCÍA *100% Mencía*	5,20	22

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

	Copa	Botella
VEGAN **CHINCHILLA ROBLE** *Tempranillo, Tintilla de Rota*	5,50	29
CLOE CHARDONNAY *D.O. Sierras de Málaga | Chardonnay 100%*	5,50	30



BLANCOS

	Copa	Botella
CAMINO DEL SUR • Verdejo *100% verdejo* · D.O. RUEDA	3,40	18
VERDEO • Verdejo *100% verdejo* · D.O. RUEDA	3,80	18
PERRITO FALDERO • Semidulce *Viura* · D.O C.A. LA RIOJA	3,80	18
BARBADILLO • Blanco de Albariza *Palomino Fina* · D.O. TIERRAS DE CÁDIZ	3,30	16
BARBADILLO VI • Frizzante *Moscatel*	3,90	20
CORTIJO LA FUENTE • Roble *Cabernet-Sauvignon, Syrah* · D.O. SIERRAS DE MÁLAGA		20
VIÑA CAEIRA • Albariño *100% Albariño* | D.O. RIAS BAIXAS	5,50	25
VIÑA SOL • Sauvignon Blanc *100% Sauvignon Blanc* · D.O. PENEDÉS	4,00	16
VIÑA ESMERALDA Moscatel | D.O. PENEDÈS	5,20	24
JEAN LEON 3055 CHARDONNAY 100% Chardonnay | D.O. PENEDÈS	5,50	30
LOLO *100% Albariño* | D.O. RIAS BAIXAS		22



ROSADOS

	Copa	Botella
BARBADILLO ROSADO Tempranillo, Cabernet Sauvignon	3,50	20
JEAN LEON 3055 ROSÉ Rosado | D.O. PENEDÈS	5,50	30

SIN ALCOHOL

BARBADILLO VI, FRIZZANTE 00 *Moscatel sin alcohol, D.O. Tieras de Cádiz*	4,90	23
NATUREO MUSCAT *Moscatel sin alcohol*	4,70	20

ESPUMOSOS

G.H.MUMM • Champagne Brut *45% Pinot noir, 30% Chardonnay, 25% Pinot meunier*		80
TERRER DE LA CREU BRUT NATURE Macabeo, Parellada, Xarel·lo | D.O. Cava	4,70	20
PACO & LOLA CAVA Albariño | D.O. Cava	5,50	30

