



RESTAURANTE BODEGAS



TRIANA

Precios en Euros, I.V.A incluido

Club abrasador



Únete al Club Abrasador

¡No te damos la brasa! Te damos puntos en cada visita para conseguir importantes descuentos.

Ver carta



Reserva

Tienda online

Opina

UN MUNDO POR DESCUBRIR

STARTERS

Jamón ibérico de cebo de campo cortado a mano (60g) 16

Hand-cut Iberian ham (60g)

Queso semicurado de cabra payoya 17

Semi-cured goat cheese

Porra antequerana 13

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

Spanish potato and smoked salmon salad with peas and mayonnaise

Mis bravas y olé 12

Fries with slightly spicy sauce

Berenjenas fritas con miel de caña 12

Fried aubergines served with cane honey

Tabla de crianza propia para dipear 19

(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 16

Beef tataki with cream and crunchy pistachio crust

Tallarines de calabacín a la carbonara con torrezno 15

Zucchini noodles carbonara with "torreznos" (Crispy pork cubes)

Ratatouille de verdura con tomate reducido y queso 14

Vegetable ratatouille with reduced tomato and cheese

Steak tartar de añoja cortado a cuchillo 20

Knife-cut yearling steak tartare

Torreznos con vinagreta de limón y encurtidos 12

Torreznos (Crispy pork cubes) with lemon vinaigrette, onion and pickles

Risotto de boletus con lardones de ibérico 16

Boletus risotto with iberian strips

Carpaccio de presa ibérica 16

Iberian carpaccio

Jamón ibérico



Torreznos



Risotto de boletus



REVUELTOS

SCRAMBLED EGGS

Revuelto de bacalao y patata paja 12

Cod scrambled eggs and thin crispy fries

Revuelto de verduras 12

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*

Alcachofas con parmentier huevos fritos y jamón 15

Artichokes with potato parmentier fried egg and ham



Trabajamos con
huevos frescos de la
Granja San Hilario

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 praline 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 de ternera escabechada 15

tomate del bueno, cebolleta y ternera escabechada
Marinated beef salad, tomato, spring onion and marinated beef

Ensalada César con ternera crujiente 14

mezcla de lechugas, queso, croutons y salsa César
Caesar salad with crunchy beef, cheese, crusty bread and Caesar sauce

Ensalada de ternera escabechada



Ensalada César



LAS CROQUETAS

Todas caseras y deliciosas, elaboradas con cariño
 en nuestros fogones

HOMEMADE CROQUETTES

Croquetas del puchero (6ud) 10

Grandma's croquettes (6 units)

Croquetas de setas (6ud) 10

Mushroom croquettes (6 units)

Croquetas de queso azul y almendras (6ud) 10

Blue cheese and almond croquettes (6 units)

Croquetas de gambas al pilpil (6ud) 10

Garlic prawn croquettes (6 units)

Croquetas de jamón ibérico (6ud) (Las mejores) 10

*Croquettes of iberian ham (6 units) | *The best*

Croquetas de bacon ibérico (6ud) 10

Iberian bacon croquettes (6 units)

Surtido de croquetas (6 ud) 10

assortment of croquettes (one of each)

Croquetas de jamón ibérico



Caracoles de mi madre



CAZUELAS A FUEGO

CASSEROLES

Langostinos al pilpil 14

Prawn casserole with oil and spicy garlic

Caracoles de mi madre en salsa con un toque picantito 16

Snails. Typical dish of our restaurant with spicy sauce



Tournedó de lomo ibérico trinchado (230g)
Grilled iberian loin "Tournedó"



Medallón de ternera amielado a la brasa
Grilled honeyed beef medallion

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.

We appreciate your photos and your opinion on google or tripadvisor. It motivates ud and makes us continue to strive for a 10 service.



Un sitio maravilloso, la cena super buena, el trato ha sido impecable y super agradable. Volveremos 100%, estamos mi familia y yo muy contentos y nos hemos ido a casa con una sonrisa de oreja a oreja.



Muy buen producto, ambiente familiar, estuvimos muy a gusto. Nos gustaron mucho todos los platos. Además son porciones generosas, sales muy satisfecho, totalmente recomendado!

PESCAÍTO FRITO

FRIED FISH

Boquerones vitorianos 12  
Anchovies from Málaga

Calamares fritos 14   
Fried squid

Lomitos de bacalao con salsa agridulce y emulsión de limón 14
Cod fillets with sweet and sour sauce and lemon emulsion   

Tortillita de camarones 12   
Crispy shrimp omelette



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

Boquerones vitorianos



Gambas cocidas de Huelva



MARISCO

SEAFOOD

Gambas cocidas de Huelva 19 
White prawn of Huelva

Gambas rojas de Huelva a la plancha 24 
Grilled red prawns from Huelva

Conchas finas S/M 19 
Oysters on the half shell

Mejillones al vapor 12 
Steamed mussels

Conchas finas



PESCADOS

FISH

Pata de pulpo a la brasa con ratatouille de verdura y patata 26 
Grilled Octopus with vegetables, potato and spicy green sauce

Bacalao al ajo gratinado con patatas y mojo verde 19  
Cod with Garlic au gratin with potatoes and spicy green sauce

Merluza de pincho a la vasca con almejititas 19     
Hake loin with clams

Gallo San Pedro al estilo Triana 18   
Dory Fish chef-style

Pez espada a la brasa con ajiverde 18 
Grilled swordfish with oil, garlic and parsley

Cazuela de merluza



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.*

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

OWN-BRED BEEF

Presa añoja de ternera (200 g) 17

Beef loin (200 g)

Solomillo de ternera con foie (250 g) 28

Sirloin steak with foie (250g)

Crocante de pluma de ternera añoja y pistacho (200g) 22

Crispy beef and pistachio (200g) with sweet potato cream

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

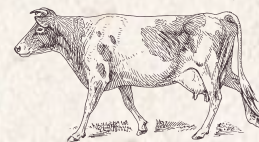
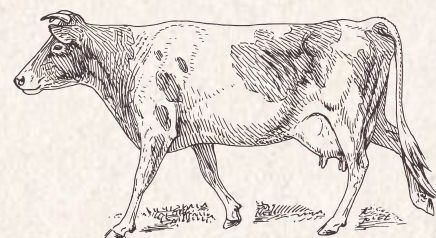
Rabo de toro estofado 17

Stewed oxtail

Costilla de añoja laqueada (450g) 22

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



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) 26

Beef picaña (top sirloin cap) (1/2 kilo)

Chuletón de Ternera a la brasa (1 kg) 52

Chargrilled porterhouse steak (1Kg)



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 risotto

Lagarto ibérico (250g) 17

These are thin strips of pork meat between the ribs. It is a very juicy piece

Presa ibérica (250g) 21

Iberian "Presa" Iberian pork loin

Secreto ibérico (350g) 20

Iberian "Secreto" Iberian pork loin

Entrecot ibérico con aroma de monte (250g) 18

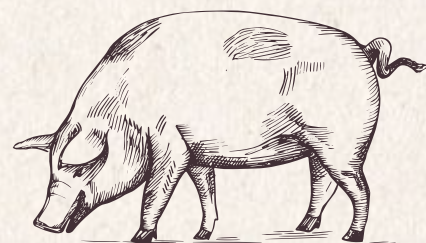
Iberian entrecote with spices

Costillar ibérico asado a fuego lento y lacado con BBQ 25

Iberian ribs. Slow roasted and lacquered with BBQ

Carrillada con bechamel de tomillo y rebozada en panko 18

Pork Cheek with thyme bechamel and battered in Panko



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

POLLO DEL CORRAL

CHICKEN

Churrasco de pollo a la brasa (300g) 15

Grilled chicken steak



HAMBURGUESAS PREMIUM

PREMIUM BURGERS

Hamburguesa Abrasador 14

Jugosa carne de ternera añoja, bacon ibérico, huevo, queso, lechuga, tomate y cebolla crujiente 🍷🍷🍷

Juicy Veal, Iberian Bacon, Egg, Cheese, Lettuce, Tomato and Crunchy Onion

Hamburguesa Ibérica Manchega 15

Carne de 100% ibérico, jamón ibérico, queso manchego, lechuga mezclum, tomate y cebolla crujiente 🍷🍷🍷🍷

100% Iberian pork, Iberian ham, Manchego cheese, Mixed lettuce, tomato and crispy onion

Hamburguesa Gourmet 14

Jugosa carne de ternera añoja, queso de cabra, lechuga mezclum y cebolla caramelizada 🍷🍷🍷

Juicy Veal, Goat Cheese, Mixed Lettuce and Carmelized Onion

Hamburguesa El Torcal 15

Carne de cerdo deshilachado, aros de cebolla, queso brie y salsa BBQ 🍷🍷🍷🍷

Shredded Pork, Onion Rings, Brie Cheese and BBQ 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 Churrascos

35

Recomendada
para 2 personas

Degustación de exquisitos cortes de ternera añoja y cerdo ibérico

MIXED GRILL. Tasting of exquisite cuts of Añoja veal and Iberian pork.

Churrasco de ternera, marinado de ternera a las finas hierbas, viruta de ibérico a la brasa, dados de bacon ibérico y choricillos rojos de ibérico



Beef loin, marinated beef with fine herbs, grilled Iberian shavings, diced

Iberian bacon and red iberian sausage

Parrillada Mis ibéricos

39

Recomendada
para 2 personas

Degustación de Ibéricos a la brasa

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

Secretillo ibérico asado a baja temperatura, tournedó de lomo ibérico, filetito ibérico y lagarto de ibérico

Iberian loin roasted at low temperature, tournedó of Iberian loin, Iberian steak and strips of Iberian loin between the ribs of the pork

Parrillada Suprema Abrasador

62

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 presa ibérica

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



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





RESTAURANTE BODEGAS



TRIANA



Club Abrasador



Unete al Club Abrasador

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

JOIN us "abrasador club"

Win points. 5€ for every 100€ purchases

Reserva



Tienda online

Opina

Ver carta

Como elegir el punto de la carne a tu gusto

How would you like your meat?



POCO HECHA
RARE



AL PUNTO
MEDIUM WELL



PASADA
WELL DONE

RESTAURANTE BODEGAS



CARTA DE VINOS

Precios en Euros, I.V.A incluido



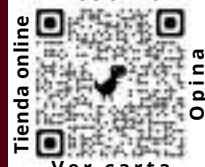
Club Abrasador



Únete al Club Abrasador

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

Reserva



CARTA DE VINOS

RESTAURANTE BODEGAS

TRIANA

D.O RIBERA DEL DUERO



MELIOR

ROBLE 2019

100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 **24€**



**FINCA
ENGALIA**

ROBLE

100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 **3,50€**
 **18€**



CELESTE

ROBLE

100% Tinto Fino

D.O. Ribera del Duero

 **4,50€**
 **25€**



**EMILIO
MORO**

2018

100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 **35€**



**FINCA
RESALSO**

2021

100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 **25€**



VEGA REAL

ROBLE

100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 **24€**



VEGA REAL

EMPECINADO
CRIANZA 2019

**100% Tinta del
país**

*D.O. Ribera del
Duero*

 **30€**



LA PLANTA

2022

**100%
Tempranillo**

*D.O. Ribera del
Duero*

 **24€**



ARZUAGA

CRianza

**Tempranillo
90%. Cabernet
Sauvignon y
Merlot 10%**

*D.O. Ribera del
Duero*

 **38€**



CAIR CUVÉ

CRianza

**85% Tempranillo
15% Merlot**

*D.O. Ribera del
Duero*

 **27€**



MATARROMERA

CRianza

100% Tempranillo

*D.O. Ribera del
Duero*

 **38€**



PAGO DE LOS CAPELLANES

ROBLE

100% Tempranillo

*D.O. Ribera del
Duero*

 **28€**



PAGO DE CARRAOVEJAS

**4% Cabernet
Sauvignon, 2%
Merlot, 94%
Tempranillo**

*D.O. Ribera del
Duero*

 **55€**

D.O RIOJA



LA MALDITA GARNACHA

100% Garnacha

D.O. Rioja

 3,50€

 16€



RAMÓN BILBAO

CRianza 2018

Tempranillo 100%

D.O. Rioja

 24€



LUIS CAÑAS

CRianza 2016

95% Tempranillo,
5% Garnacha.

D.O. Rioja

 27€



EDULIS

CRianza

100%
Tempranillo

D.O. Rioja

 24€



AZPILICUETA

85% Tempranillo,
10% Graciano, 5%
Mazuela

D.O. Rioja

 24€



VIVANCO

CRianza

95% Tempranillo,
3% Graciano, 2%
Maturana

D.O. Rioja

 4,50€

 25€



VIVANCO

BRUNE

Tempranillo 90%
y Maturana
Tinta 10%

D.O. Rioja

 35€

D.O SIERRAS DE MÁLAGA



CORTIJO LA FUENTE

ROBLE

*Cabernet-
Sauvignon,
Syrah*

*D.O. Sierras de
Málaga*

 20€

D.O JEREZ Y SANLUCAR DE BARRAMEDA



PASTRANA MANZANILLA PASADA

**100% Palomino
Fino**

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry.
Manzanilla-Sanlúcar de
Barrameda.*

37,5cl

 30€



SOLEAR MANZANILLA

**100% Palomino
Fino**

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry.
Manzanilla-Sanlúcar de
Barrameda.*

 2,80€

 15€



SOLEAR MANZANILLA EN RAMA

**100% Palomino
Fino**

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry.
Manzanilla-Sanlúcar de
Barrameda.*

37,5cl

 30€



TIO PEPE FINO

**100% Palomino
Fino**

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry.
Manzanilla-Sanlúcar de
Barrameda.*

37,5cl

 20€

BLANCOS



CAMINO DEL SUR

VERDEJO

100% verdejo

D.O. Rueda

3€
18€



ALTANZA

*100% Sauvignon
blanc*

D.O. Rioja

4€
20€



BARBADILLO

BLANCO DE
ALBARIZA

Palomino Fina

*D.O. Tierras de
Cádiz*

3€
14€



JOSÉ PARIENTE

VERDEJO

100% verdejo

D.O. Rueda

24€



BARBADILLO VI

FRIZZANTE

Moscatel

3,50€
20€



MARTIN CODAX

ALBARIÑO

100% Albariño

D.O. Rias Baixas

29€



PERRITO FALDERO

SEMIDULCE

Viura

D.O C.a. La Rioja

3€
18€



POLVORETE

100% godello

D.O Bierzo

24€



BARBADILLO ROSADO

*Tempranillo,
Cabernet
Sauvignon*

3,50€
20€

OTRAS DENOMINACIONES



JUAN JIL

100% Monastrell
D.O. Jumilla

 26€



HABLA DEL SILENCIO

EXTREMADURA

**Syrah, Cabernet
Sauvignon,
Tempranillo**

 26€

ESPUMOSOS



JUVE CAMPS PURPURA

**34% Macabeo, 33%
Parellada, 33%
Xarel-lo**
D.O. Cava

 30€



FREIXENET PROSECCO

ESPUMOSO - BRUT

100% Glera
D.O. Prosecco

 28€



FREIXENET ITALIAN ROSÉ

ROSADO SECO -
BRUT

**Pinot Noir,
Glera**

 28€



G.H.MUMM

CHAMPAGNE - BRUT

**45% Pinot noir,
30%
Chardonnay,
25% Pinot
meunier**

 80€



**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.*

*¡Es muy importante para todo
nuestro equipo!*



RESTAURANTE BODEGAS



TRIANA

BROWNIE DE CHOCOLATE

CON BOLA DE HELADO

5,50€

BROWNIE DE PISTACHOS

CON SOPA DE NOCILLA Y HELADO

5,50€

RECOMENDADO

BIENMESABE ANTEQUERANO

POSTRE TÍPICO DE LA CIUDAD

5,50€

REALIZADO A BASE DE ALMENDRA



SOUFLÉ

DE CHOCOLATE BLANCO
O DE CHOCOLATE NEGRO

5,50€

COPA DE HELADO

TURRÓN - VAINILLA - CHOCOLATE

5,50€

5,00€

5,00€

Carta de POSTRES

TARTA
DE QUESO 5,50€

TARTA
DE LIMÓN 5,50€

TARTA
DE ZANAHORIA
5,50€



CREPES
CON NOCILLA 5,50€

TATIN DE
MANZANA 5,50€





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

RESTAURANTE BODEGAS



TRIANA

Carne para casa



Reserva

Opiniones

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 (Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria).