



Carta

CASA PEPE

CALIDAD - COMPROMISO - FAMILIA

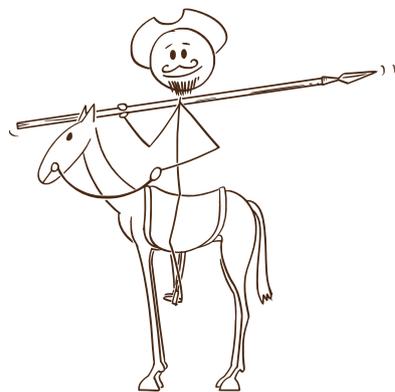


Únete al Club Abrasador
¡No te damos la brasa! Te damos puntos.
5€ por cada 100€ de compra



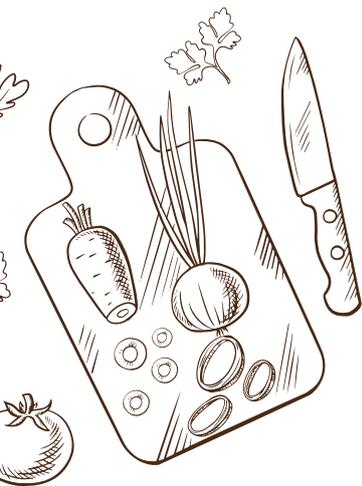
LO MEJOR DE ESPAÑA

- Jamón ibérico cebo de campo cortado a cuchillo (100g) 22
- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (100g) 28
- Jamón ibérico de bellota con queso y lomo 25
- Tabla de ibéricos con queso de La Mancha 26
- Selección de quesos de La Mancha 18



LA HUERTA

- Ensalada de mango y aguacate con langostinos sweet chilli 15
- Tomate gourmet con bonito casero 15
- Parrillada de verduras naturales 15
- Burrata fresca con cherrys asados 16
- Ensalada de tomate raff, pistachos escabechados y bacon ibérico 15
- Ensalada de foie con frutos secos y vinagreta de frutos rojos 19
- Alcachofa confitada con salsa de azafrán y colita de taylor 5,50/und



OVEJA QUE BALA...

- Dúo de croquetas (8 unds) 12
- Patatas bravas "las Finas" 10
- Torrezno ibérico Abrasador 10
- Mollejas de cordero lechal 28
- Gachas manchegas 12
- Pisto manchego 12
- Calamar nacional a la andaluza a la plancha 22
- Pulpo brasa con parmentier de patata y mojo canario 27
- Steak tartar de ternera añoja sobre hueso 20

ARROCES

(Mínimo 2 personas) - preparación 30 minutos

- Arroz caldoso con bogavante 24 /persona
- Arroz con pollo campero 18 /persona



MARISCOS



**Nuestra gran especialidad*

- Gamba blanca (100g) 15
- Gamba al ajillo 18
- Mejillones (1kg) 15
- Almejas 22
(a la marinera o a la manzanilla)
- Ostra Guillaudeau (Ud) 6

PESCADOS

- Corvina gratinada sobre crema de marisco 24
- Cochas de merluza en salsa verde 38
- Lenguado a la brasa 28
- Bacalao confitado en AOVE con salsa de trufa 25
- Tataki de atún rojo 25
- Sepia a la plancha 17
- Mejillas de merluza en salsa verde 20

Pan y aperitivo 2,50€ por persona

CARNES ABRASADOR

CRIANZA PROPIA DEL CAMPO A TU MESA

TERNERA AÑOJA

- ★ Solomillo de ternera añoja (250g) 28
receta Victor Puerto 33
- Entrecot de ternera añoja (300g) 22
- Rabo de toro guisado con vino tinto 23
- Medallón de ternera amielado (200g) 18
- Chuletón XL de ternera añoja (900g / 1kg) 55

CERDO IBÉRICO

- Carrillada de ibérico guisada a la cerveza 18
- Secreto ibérico a la brasa 22
- Pluma ibérica a la brasa 24
- Picaña de ibérico 34
- Solomillo ibérico 21

*Las guarniciones de las carnes pueden contener gluten



PARRILLADA DE CRIANZA PROPIA



Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico

Entrecot de ternera, medallón de ternera amielado, solomillo de ibérico y picaña de ibérico con patatas y verduras

59

PARA COMPARTIR
3-4 PERSONAS

HAMBURGUESAS *Abrasador*

Elige tu carne Gourmet

Terneja Añoja VS *Cerdo ibérico*

Pan brioche, queso, bacon, lechuga, tomate, cebolla caramelizada 15

SALSAS PARA TU CARNE

- Queso manchego 1,5
- Trufa 1,5
- BBQ con frutos rojos 1,5
- Pimienta verde 1,5

OTRAS CARNES Y ASADOS

- Chuletillas de cordero lechal 24
a la brasa o fritas con ajos
- Cochinillo tostón - 1/4 para 2 personas 45
- Cochinillo tostón - ración 24
- Paletilla de cordero lechal 28
- Lechazo asado al horno 1/4 para 2 personas 50
- Chuletón de vaca 80/kg

*Las guarniciones de las carnes pueden contener gluten

NUESTROS MENÚS

MENÚ ASADOR

Para compartir 2 personas

Selección de ibéricos con queso de La Mancha 

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

Zamburiñas con velo de ibérico 

Plato fuerte a elegir cada 2 personas

1/4 de cochinillo tostón

1/4 de lechazo al horno

1 chuletón de ternera añoja (1kg)

Servido con patatas panaderas y ensalada 

Tarta de queso manchego  

Café o infusión

Pan y agua

Vino de la casa, una copa de cerveza o refresco

45€ por persona

este menú se servirá a mesa completa

MENÚ LABORAL

**Disponible de lunes a viernes a mediodía salvo festivos*

Primer plato a elegir

Ensalada de mango, aguacate y langostinos sweet chilli   

Pimientos rellenos*

Judías con perdiz o guiso del día

Raviolis con salsa de trufa   

Segundo plato a elegir

Hamburguesa vegetariana    

Sepia a la plancha 

Muslo de pollo deshuesado a la brasa 

Jamón adobado a la brasa 

Postre a elegir o café

Fruta natural

O Natillas caseras  

Pan y agua

Vino de la casa o una copa de cerveza o refresco

26€ por persona

MENÚ FAMILIAR

Para compartir

Selección de ibéricos con queso de La Mancha 

Ensalada de tomate Raff, pistachos escabechados y bacon ibérico  

Gambones confitados con curry y coco  

Ratatouille de verdura con tomate reducido y queso  

Plato fuerte a elegir

Bacalao confitado en AOVE con salsa de trufa  

Mejillas de merluza en salsa verde  

Cordero de la tierra asado en su jugo

Medallón de ternera amielado  

Solomillo de ibérico Abrasador

Postre

Cheesecake   

O Brownie de chocolate negro    

Café o infusión

Pan y agua

Vino de la casa, una copa de cerveza o refresco

42€ por persona

este menú se servirá a mesa completa



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.

