abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

Las Cazuelas



VER CARTA

CARTA CAZUELAS

RESERVA

Precios en Euros. IVA incluido

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico de campo cortado a mano (60 g) **15**

Jamón ibérico de campo cortado a mano (100 g) **20**

Tabla de ibéricos
JAMÓN, SALCHICHÓN, CHORIZO Y LOMO **16**

Queso manchego puro de oveja curado
MEDALLA DE ORO LYON 2024 ..... **15**

Torreznos con vinagre de encurtidos y limón **11**

LA HUERTA

Ensalada de tomate del bueno y anchoas 00 sobre escabache **14**

Ensalada mixta **12**

Ensalada de ternera escabechada
TOMATE DEL BUENO, CEBOLLA FRECA, PIPARRA DULCE Y ACEITE DE OLIVA V.E. **14**

Ensalada templada de rulo de cabra
ASADILLO MANCHEGO Y JAMÓN IBÉRICO **14**

Ensalada cesar con ternera crujiente
QUESO, CROUTONS Y SALSA CÉSAR **14**

SERVICIO DE PAN: 1€



Precios en Euros. IVA incluido

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.

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

Opina en:

Opina en:

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Alitas de pollo rellenas 6/ud

Gyozas de la dehesa al curry con ajoblanco de pistacho (5ud) 12

Tataki de ternera
CON PRALINÉ Y CRUJIENTE DE PISTACHO AL CARAMELO DE SOJA 15

Témpura de verduras 14

Croquetas variadas caseras
DE JAMÓN, MORCILLA, GAMBAS, BACÓN IBÉRICO, QUESO ROQUEFORT
CON MANZANA CARAMELIZADA 1,80/ud

Tabla de crianza propia para dipear
NUGGETS Y FINGERS DE TERNERA, CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO, CROQUETAS DE BACON IBÉRICO Y DOS SALSAS 17

Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 12

Braseado de verduras con queso 14

Huevos al pazo con parmentier de patata, setas, virutas de jamón, huevo a baja temperatura 15

Homenaje pimientrocinico
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE TERNERA AÑOJA REDUCIDA EN CERVEZA Y ESPECIAS 13

Steak tartar de añoja 18

Gofre bravo de patata con bacon ibérico 10

Patatas "guarras"
TIERNAS PATATAS FRITAS CON PICADILLO DE CHORIZO, SALSA GAUCHA Y UN TOQUE PICANTE 12

Tallarines de calabacín carbonara con torrezno 15

Canelón de carpaccio de picaña ibérica con crema de queso manchego, verduritas, piñones y albahaca 16

Salteado de setas con tajaditas de tournedó al bourbon con foie y huevo poché 16



PARA LOS MÁS PEQUES

Lágrimas de pica pollo 9

Fingers de ternera y croquetas con patatas fritas 9

Pechuga de pollo 9

Hamburguesa abrazador
120G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, QUESO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CRUJIENTE 11

Precios en Euros. IVA incluido

LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia de nuestra ganadería 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.

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



CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Entrecot con aroma de monte a la brasa (250G) **18**

Secreto ibérico a la brasa **22**

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230G) **18**

Carrillada ibérica en salsa **18**

Solomillo a la brasa sobre parmentier de setas (200G) **20**

TERNERA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200G) **18**

Costilla de añoja laqueada (450g)
COCINADA DURANTE LARGAS HORAS A BAJA TEMPERATURA Y ACABADA A LA BRASA **22**

Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo **22**

Entrecot a la brasa (300G) **22**

Chuletón a la brasa (550G) **30**

Solomillo a la brasa (250G) **28**

Crocante de pluma de ternera añoja y pistacho
CON LIGERO ADOBO DE MONTE, GRANILLO DE PISTACHO Y CREMA DE BONIATO **22**

CORTES XL DE TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO PARA LOS MAS VALIENTES

Chuletón de ternera a la brasa (+1KG) **49**

T-bone de añoja a la brasa (700G) **43**

chuletón "cajún" de jamón ibérico (+1KG) **39**

Precios en Euros. IVA incluido

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

De mis ibéricos
DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS A LA BRASA:
SECRETILLO IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA, TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO, LARDONES DE IBÉRICO CON TERIYAKI, CHORIZOS PARRILLEROS Y JAMÓN IBÉRICO ADOBADO CON PATATAS FRITAS 38

Suprema
DEGUSTACIÓN DE LAS MEJORES PIEZAS NOBLES DE NUESTRA TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO A LA BRASA:
PRESA DE TERNERA, MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO, TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO Y ENTRECOT DE IBÉRICO CON PATATAS 59

HAMBURGUESAS PREMIUM

Gourmet
200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, QUESO DE CABRA, MEZCLUM, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS FRITAS 14

Ibérica manchega
200G DE CARNE 100% CERDO IBÉRICO, REDUCCIÓN DE VINO, TOMATE, JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO, MEZCLUM, CEBOLLA CRUJIENTE Y PATATAS FRITAS 14

Vegana
CON LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA 14

DEL MAR

Pata de pulpo rebozada con doritos 23

Canelón de aguacate relleno de mariscos y salsa bahía 15

Tarta de salmón, mango y quinoa 20

Ensaladilla de marisco 10

Cazón a la gaditana sobre salmorejo 12

Calamar a la andaluza 12

Bacalao al horno o gratinado con alioli 20

Lomo de rodaballo a la brasa 22

Zamburiñas 3/ud

Precios en Euros. IVA incluido

CLUB ABRASADOR

¿Eres del Club Abrasador?

Te damos puntos.
5€ por cada 10 de compra.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA



Calidad y Confianza

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

Contiene Gluten · Crustáceos · Huevos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frutos de cáscara · Apio · Mostaza · Granos de sésamo · Óxido de azufre y sulfitos · Moluscos · Altramuces

Las carnes de ternera e ibérico que se sirven en este restaurante, 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.

VER CARTA
OPINA
CAZUELAS
RESERVA