



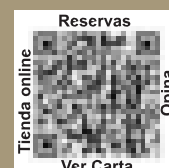
the Olive tree

RESTAURANT

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.



... ENTRADAS (STARTERS) ...

Jamón ibérico cortado a mano (60g) 14€
Hand-cut Iberian ham (60g)

Jamón ibérico cortado a mano (100g) 20€
Hand-cut Iberian ham (100g)

Sopa del día hecha en casa 8€
Homemade soup of the day

Ensalada de queso de cabra rebozado, manzana, semillas de calabaza y balsámico de frutos del bosque 13€
Breaded goat cheese, apple, pumpkin seeds salad and balsamic berries    

Ensalada de pistachos escabechados con tomate y bacon ibérico 16€
Pickled pistachios salad with tomato and Iberian bacon  

Cremoso paté de higaditos de pollo, chutney de manzana y tostadas de pan 13€
Creamy chicken liver pâté with apple & grape chutney, served with toasted bread   

Gamba cajún servida con arroz basmati aromatizado con cilantro y semillas de ajonjolí 12€
"Cajun" shrimp served with basmati rice flavored with coriander and sesame seeds    

Brochetas de pollo con teriyaki y sesamo sobre alga wakame 12,50€
Chicken Skewers with Teriyaki and sesame about wakame seaweed      

Parmentier de patata trufada, huevo poché y jamón ibérico 14€
Truffled potato parmentier, poached egg and Iberian ham  

Croquetas de jamón ibérico servidas con salsa tártara 10€
Iberian ham croquettes, served with tartar sauce    

Torreznos con vinagreta de encurtidos y limón 12€
"Torreznos" (is a kind of fried bacon snack produced in Spain) with pickle and lemon vinaigrette 

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 17€
Beef tataki with crunchy pistachios praline with soy sauce caramel     

Steak tartar de añoja cortado a cuchillo 18€
Knife-cut yearling steak tartare      

Extra de pan y hummus 2€
Extra bread and hummus

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

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA (OWN-BRED BEEF)

Medallón de ternera amielado (200g)
servido con parmentier de boniato y vegetales 18€

Honeyed beef medallion (200g) served with sweet potato parmentier and vegetables  

Costilla de añoja laqueada (450g) 22€

cocinada durante largas horas a baja temperatura y terminada en horno de brasa, servida con parmentier de patata y vegetales

Laquered beef rib (450g) (cooked for long hours at low temperature and finished in a charcoal oven, served with potato and vegetable parmentier)    

Solomillo de ternera a la brasa (250g) con chips de patatas cortadas a mano 29€

Chargrilled beef sirloin (250g) with hand-cut potato chips

Magret de añoja "Jugoso corte de Aguja" (300g) 18€

Beef magret "Juicy needle cut" (300g)

Cortes XL | XL Cuts (Ideales para compartir | ideal for sharing)

T-Bone de añoja a la brasa (800g) 48€

Grilled veal T-Bone (700g)

Chuletón a la brasa (1Kg) 52€

Chargrilled porterhouse steak (1Kg)

Tomahawk de añoja a la brasa (1,2Kg) 80€

Grilled beef tomahawk (1.2Kg)

La mayoría de nuestras carnes son sin gluten modificando la guarnición

Most of our meats are gluten-free by modifying the garnish.

**Nuestros cortes XL son servidos con patatas en tres cocciones cortadas a mano y verdura*
Our XL cuts are served with three-cooked hand-cut potatoes and vegetables.

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA (OWN-BRED IBERIAN PORK)

Entrecot con aroma de monte a la brasa (250g) con patatas baby horneadas y verdura de temporada 18€

Iberian entrecote with field essence (250g) with baked baby potatoes and seasonal vegetables

Tournedó de lomo ibérico trinchado (250g) con patata especiada 18€

Grilled iberian loin "Tournedó" (250g) with spiced potatoes

Solomillo de cerdo con salsa de champiñones con patatas baby horneadas y verdura de temporada 17€

Pork tenderloin with mushroom sauce with baked baby potatoes and seasonal vegetables 

Patatas fritas caseras 4,50€
Home fries

Extra de verduras 4,50€
Extra vegetables



Tournedó de lomo ibérico trinchado (250g)
Grilled iberian loin "Tournedó"



Entrecot con aroma de monte a la brasa
Iberian entrecote with field essence

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. Probamos el menú donde eliges un
primero, un principal y un postre, y nos gustaron
mucho todos los platos. Además son porciones
generosas, sales muy satisfecho, totalmente
recomendado!

OTRAS CARNES (OTHER MEATS)

Suprema de pollo rellena de tomate seco y queso mozzarella 18,50€

envuelta en jamón serrano y salsa de vino blanco

Chicken supreme stuffed with dried tomato and mozzarella cheese wrapped in cured ham and white wine sauce



Cordero al horno a baja temperatura en salsa de vino tinto o menta 25€

Lamb baked at low temperature in red wine or mint sauce



Panceta de cerdo en salsa Szechuan y piel crujiente sobre puré de patata y verdura de temporada 19,50€

Pork belly in Szechuan sauce and crispy skin on mashed potatoes and seasonal vegetables



Magret de pato laminado sobre cama de parmentier de boniato, reducción de naranja y verdura de temporada 19,50€

Laminated duck magret on a bed of sweet potato parmentier, orange reduction and vegetables of the season



PESCADOS (FISH)

Filete de bacalao con muselina de alioli y salsa de ajoblanco 23€

Cod fillet with aioli mousseline and white garlic sauce



Filetes de lubina con gambas al ajillo, patatas, espárragos y salsa tartara 24€

Baked seabass with garlic shrimp served with, potatoes, asparagus and tartar sauce



Filete de salmón a la brasa servido con patatas baby horneadas y verdura de temporada 19,90€

Grilled salmon fillet served with baked baby potatoes and vegetables of the season



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.*

PARRILLADA DE CRIANZA PROPIA (OWN-BRED BEEF)



59,00€
3-4 personas
3-4 people

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

Magret de ternera, medallón de ternera amielado,   tournedó de lomo ibérico y entrecot de lomo ibérico con patatas y verduras al dente

Tasting of the best prime cuts from our home-produced beef and iberian pork:

Beef magret, beef medallion marinated with honey,   iberian pork "tournedó", iberian pork entrecot with french fries and al dente vegetables

Te preparamos la verdura y patatas  , si lo deseas, pídelo
We prepare the vegetables and potatoes for you, gluten free if you wish, ask for it.

EL SABOR | TASTE

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 puedas disfrutar en familia, con amigos o pareja de una cocina fresca y moderna con todos los nutrientes que necesitas para tu ritmo de vida.

Flavour is always a priority in our dishes, and we, at Abrasador, being committed producers, also want our recipes to be healthy so you can enjoy, with your family, friends and partner, a fresh and modern cuisine, with all the nutrients you need for your lifestyle.



Finca La Pilarica, uno de los lugares en donde se realiza la crianza propia del grupo Abrasador

“Finca La Pilarica”, one of the places where “Abrasador Group” pigs and calves are raised

**Puedes comprar tu pedido de carnes para casa.
24-48 h sin gastos de envío.**
tiendaabrasadorencasa.com

You can order our meats from home

24-48 hours without shipping costs. tiendaabrasadorencasa.com

BROCHE DULCE (DESSERTS)

Brownie de chocolate servido con helado de vainilla y salsa de chocolate 8€

Homemade chocolate brownie with warm chocolate sauce and vanilla ice cream 

Cremoso de fruta de la pasión y crumble de almendras 7€

Lemon and passion fruit posset and almond crumble 

Crème brûlée 7€

Homemade Crème brûlée 

Torrija de la abuela servida con helado de vainilla y crujiente de chocolate blanco 8,50€

Grandma's French toast, vanilla ice cream and crispy white chocolate 

Exquisita tarta de queso, chocolate blanco y frutos del bosque 7,50€

Homemade white chocolate cheesecake, served with forest of the fruit 

Dama blanca (Helado de vainilla, almendra laminada, dulce de leche y nata) 7€

White Lady (Vanilla ice cream, flaked almonds, toffee sauce and cream) 

Tabla de quesos internacionales servida con crackers y frutos secos 12€

International cheese board served with crackers and nuts 

Café o carajillo de brandy, Baileys o whiskey 5,50€

Coffee or coffee "Carajillo" of brandy, Baileys o whiskey

**"Carajillo" is a coffee with a splash of liquor inside*



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Carajillo de Baileys
Coffee with Baileys

Brownie de chocolate
Homemade chocolate brownie

MENÚ DE 3 PLATOS (3-COURSE MENU)

*PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE
FIRST COURSE, MAIN COURSE AND DESSERT

29,99€

por persona | per person

PRIMERO A ELEGIR | FIRST COURSE TO CHOOSE

✓ Sopa del día
Freshly prepared soup of the day

Cremoso paté de higaditos de pollo, chutney de manzana y tostadas de pan
Creamy chicken liver pâté with apple & grape chutney, served with toasted bread   

Gamba cajún servida con arroz basmati aromatizado con cilantro y semillas de ajonjolí
"Cajun" prawn served with basmati rice flavored with coriander and sesame seeds   

Dos croquetas de pescado con Garam Massala y chutney de mango
Indian Spiced fish cake served with salad and mango chutney     

Tallarines de calabacín a la carbonara con torrezno
Zucchini carbonara noodles with "torrezno" 

Brochetas de pollo con teriyaki y sesamo sobre alga wakame
Chicken Skewers with Teriyaki and sesame about wakame seaweed     

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja (+4€)
Beef tataki with crunchy pistachios praline with soy sauce caramel (+4€)     

✓  Ensalada de queso de cabra rebozado, manzana, semillas de calabaza y balsámico de frutos del bosque
Breaded goat cheese, apple, pumpkin seeds salad and balsamic berries   

PARA LIMPIAR EL PALADAR: SORBETE | TO CLEANSE THE PALATE: SORBET

✓ Si eres de los que amas las verduras y hortalizas aquí tienes tus mejores opciones en el caso de que no comas carne, dínoslo y quitamos algún ingrediente para adaptártelo.

If you are one of those who love vegetables and greens here you have your best options in case you don't eat meat, tell us and we'll remove it an ingredient to adapt it.

MENÚ SIN GLUTEN +2€ | GLUTEN FREE MENU +2€

SEGUNDO A ELEGIR | MAIN COURSE TO CHOOSE

Suprema de pollo rellena de tomate seco y queso mozzarella envuelta en jamón serrano y salsa de vino blanco 

Chicken supreme stuffed with dried tomato and mozzarella cheese wrapped in cured ham and white wine sauce

Panceta de cerdo ibérico al horno en salsa Szechuan, trocitos de manzana y piel crujiente servido sobre un puré de patata y verduras de temporada

Baked Iberian pork belly in Szechuan sauce, apple pieces and crispy skin served over mashed potatoes and seasonal vegetables 

Exquisito y delicado risotto de pollo con champiñones y teja de parmesano

Exquisite and delicate chicken risotto with mushrooms and parmesan cheese 

Filete de salmón a la brasa servido con patatas baby horneadas y verduras de temporada

Grilled salmon fillet served with baked baby potatoes and seasonal vegetables 

Solomillo de cerdo con salsa de champiñones con patatas baby horneadas y verduras de temporada

Pork tenderloin with mushroom sauce with baked baby potatoes and seasonal vegetables 

PLATOS CON SUPLEMENTO | DISHES WITH SUPPLEMENT

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250g) (+2€)

Grilled iberian loin "Tournedó" (250g) (+2€)

Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250g) (+2€)

Grilled iberian entrecote with field essence (250g) (+2€)

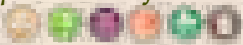
Magret de pato laminado sobre cama de parmentier de boniato, reducción de naranja y verduras de temporada (+2€)

Laminated duck magret on a bed of sweet potato parmentier, orange reduction and vegetables of the season (+2€) 

Lubina al horno totalmente desespina a mano, servida con un delicioso gratin de patata, verduras y salsa tartara (+10€) 

Baked sea bass completely deboned by hand, served with a delicious potato gratin, vegetables and tartar sauce (+10€)

Pierna de cordero a baja temperatura y terminada al horno servida con puré de patata casero y salsa de menta o vino tinto (+12€)

Leg of lamb at low temperature and finished in the oven served with homemade mashed potatoes and mint or red wine sauce (+12€) 

Solomillo de ternera de máxima calidad a la brasa, chips de patata cortada a mano y verduras de temporada (+12€)

Grilled top quality beef tenderloin, hand-cut potato chips and vegetables of the season (+12€)

POSTRES | DESSERTS

A ELEGIR UN POSTRE DE CARTA | CHOOSE A DESSERT FROM THE MENU

POSTRE CON SUPLEMENTO | DESSERT WITH SUPPLEMENT

*Tabla de quesos internacionales servida con crackers y frutos secos (+3€)

International cheese board served with crackers and nuts (+€3) 

MEJORAR LA ALIMENTACIÓN | IMPROVING NUTRITION

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.

Our project was born 25 years ago, and we have been part of the stockbreeding sector since 1977.

Jamón ibérico cortado a mano
Hand-cut Iberian ham



¿Eres del Club Abrasador?

Te damos puntos. 5€ por cada 100€ de compra.

¡We doñt bother you!

We give you points. 5€ for every 100€ purchase.

MENÚ ABRASADOR

*MÍNIMO PARA 2 PERSONAS.
El menú se sirve en mesas completas

MINIMUM 2 PEOPLE
The menu is served to full tables

35,90€
por persona | per person

*Incluye pan, hummus y aperitivo | Includes bread, hummus and appetizer

AL CENTRO PARA COMPARTIR | TO SHARE

MENÚ SIN GLUTEN +2€
GLUTEN FREE MENÚ +2€

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano
Hand-cut iberian ham

Ensalada de pistachos, tomate y bacon ibérico
Pistachio, tomato and Iberian bacon salad  

Croquetas de jamón ibérico servidas con salsa tartara
Iberian ham croquettes, served with tartar sauce    

PARA LIMPIAR EL PALADAR: SORBETE | TO CLEANSE THE PALATE: SORBET

SEGUNDO A ELEGIR | MAIN COURSE TO CHOOSE

Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250g)
Iberian entrecote with field essence (250g)

Tournedó de lomo ibérico trinchado (250g) con patata especiada
Grilled iberian loin "Tournedó" (250g) with spiced potatoes

Solomillo de cerdo con salsa de champiñones con patatas baby horneadas y verdura de temporada
Pork tenderloin with mushroom sauce with baked baby potatoes and seasonal vegetables 

Suprema de pollo rellena de tomate seco y queso mozzarella envuelta en jamón serrano y salsa de vino blanco
Chicken supreme stuffed with dried tomato and mozzarella cheese wrapped in cured ham and white wine sauce
     

Filete de bacalao con muselina de alioli y salsa de ajoblanco
Cod fillet with aioli mousseline and white garlic sauce    

Filete de salmón a la brasa servido con patatas baby horneadas y verdura de temporada
Grilled salmon fillet served with baked baby potatoes and vegetables of the season    

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR DE CARTA

INDIVIDUAL DESSERT TO CHOOSE FROM THE MENU

POSTRE CON SUPLEMENTO | DESSERT WITH SUPPLEMENT

*Tabla de quesos internacionales servida con crackers y frutos secos (+3€)
International cheese board served with crackers and nuts (+€3)   



the
Olivetree
RESTAURANT



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



Tienda online

Reserva

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



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 tiendaabrasadorencasa.com

Quality and Trust

The beef and Iberian meats that are served in Abrasador restaurants, come from the livestock that owns the family group in the town of Toledana de Menasalbas, for more than 40 years. Our Traceability System guarantees the control and monitoring of the product from birth to table consumption.

If you to enjoy the meat and iberian Abrasador in your home visit our web tiendaabrasadorencasa.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 para evitar trazas de alérgenos pero no podemos asegurar su ausencia.

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

Information about Allergens

If you suffer from any type of allergy or food intolerance, ask the waiter to provide allergen information available in our establishment and adapt your menu. We maintain the highest quality in our products and processes to avoid traces of allergens but we can not ensure their absence.

(Regulation (EU) No. 1169/2011 of October 25, 2011 on food information provided to the consumer)