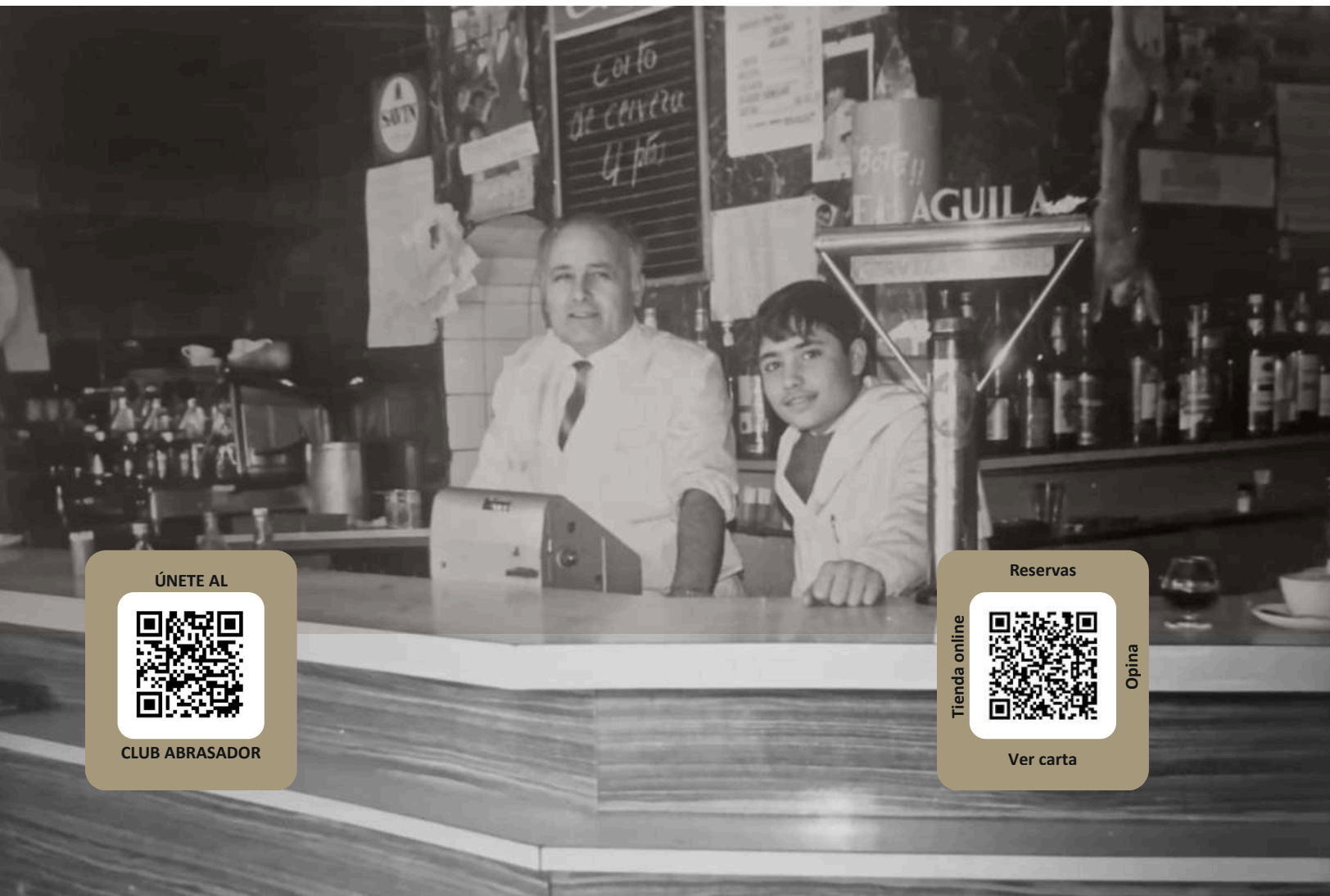
abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

l'aurea
restaurante

Precios en Euros, I.V.A incluido



ÚNETE AL
CLUB ABRASADOR

Reservas
Tienda online
Opina
Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

TABLA QUE QUESOS ARTESANOS, directos de los rebaños de cercanía 14€

Tres tipos de variedades el tierno, semicurado y curado, con maridajes selectos

TABLA DE CURADOS 18€

Una estupenda combinación de queso curado y jamón ibérico cebo de campo cortado a mano

LA HUERTA

Tomate relleno de burrata con pistachos escabechados y suave pesto 14€

Escalivada de verduras a la brasa con medallón de queso de cabra y peineta de flores 14€

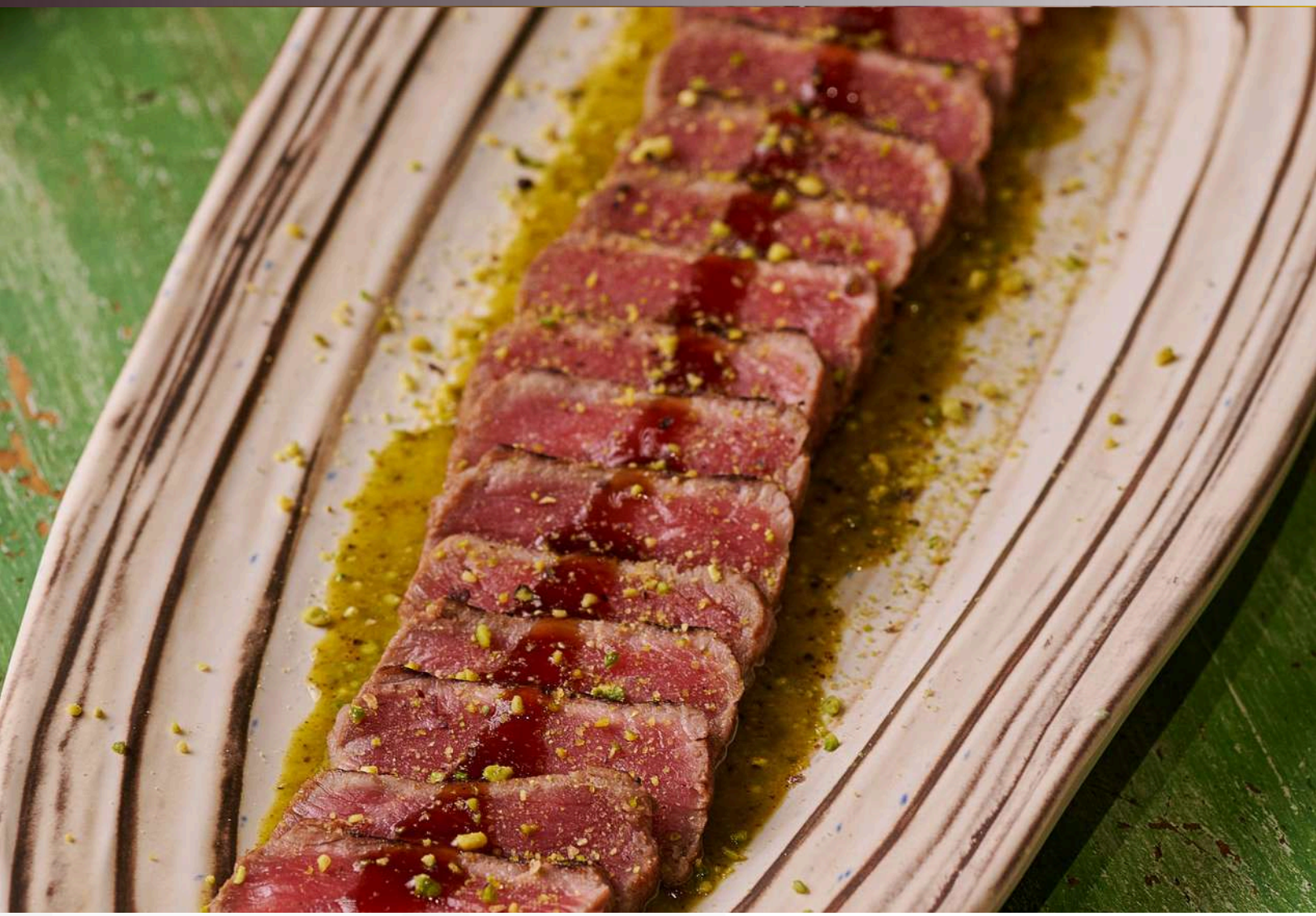
Ensalada de temporada (Adaptada a los productos de temporada. Consultar) 16€

Alboronia 14€

El primer pisto conocido de berenjena con membrillo

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 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.

UN MUNDO POR DESCUBRIR

MIGAS DEL PASTOR CON HUEVO 11€
No puede faltar el plato más típico de la zona , enseñada por nuestros mayores y mejorada a través de los tiempos

TIMBAL DE REVOLCONAS 17€
Patatas revolconas con picadillo y lacón , coronadas con torrezno

ROLLITOS DE OREJA CON BRAVAS 13€
Crujiente rollito brick relleno de tradicional oreja a la plancha acompañado de su pareja perfecta, patatas bravas

TATAKI DE TERNERA 18€
con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA 16€
acompañado de un elegante garbanzo confitado en azahar

CROQUETÓN TRES SALSAS 4€/ UNIDAD
Croquetón de ternera mechada

CROQUETAS VARIADAS 6 UNIDADES/10€ | 8 UNIDADES/ 12€
de jamón ibérico, bacón ibérico y rabo de toro

DE ANZUELO BLANCO

Solomillo de bacalao confitado con pil pil de temporada 24€

.Lomo de trucha 20€

EL SABOR

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.



Chuletón de añoja a la brasa (1Kg.)

¿Eres del Club Abrasador?

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

Club Abrasador

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Tosta de mollejas al curry y miel con yema confitada 17 €
acompañada de guarnición

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 18€
con suave gusto a mostaza y miel, acompañado con bouquet de lechuga roble y garrapiñadas

Costilla de añoja laqueada (450g) 22€
(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)

Crocante de Pluma de ternera añoja (200g) y pistacho con crema de boniato 22€
Tierna pieza de carne con ligero adobo de monte, rebozada en granillo de pistacho con crema de boniato

Entrecot de ternera a la brasa (300g) 21€
Acompañado por guarnición de temporada

Chuletón de ternera añoja (550g) 29€

Corte XL

(Ideal para compartir)

T - BONE (600g) 55€
El magnifico corte que contiene las mejores piezas, separadas por una T solomillo y entrecot, acompañado por guarnición de temporada

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Entrecot con aroma de monte a la brasa (250g) con patatas de la abuela y yema 18€

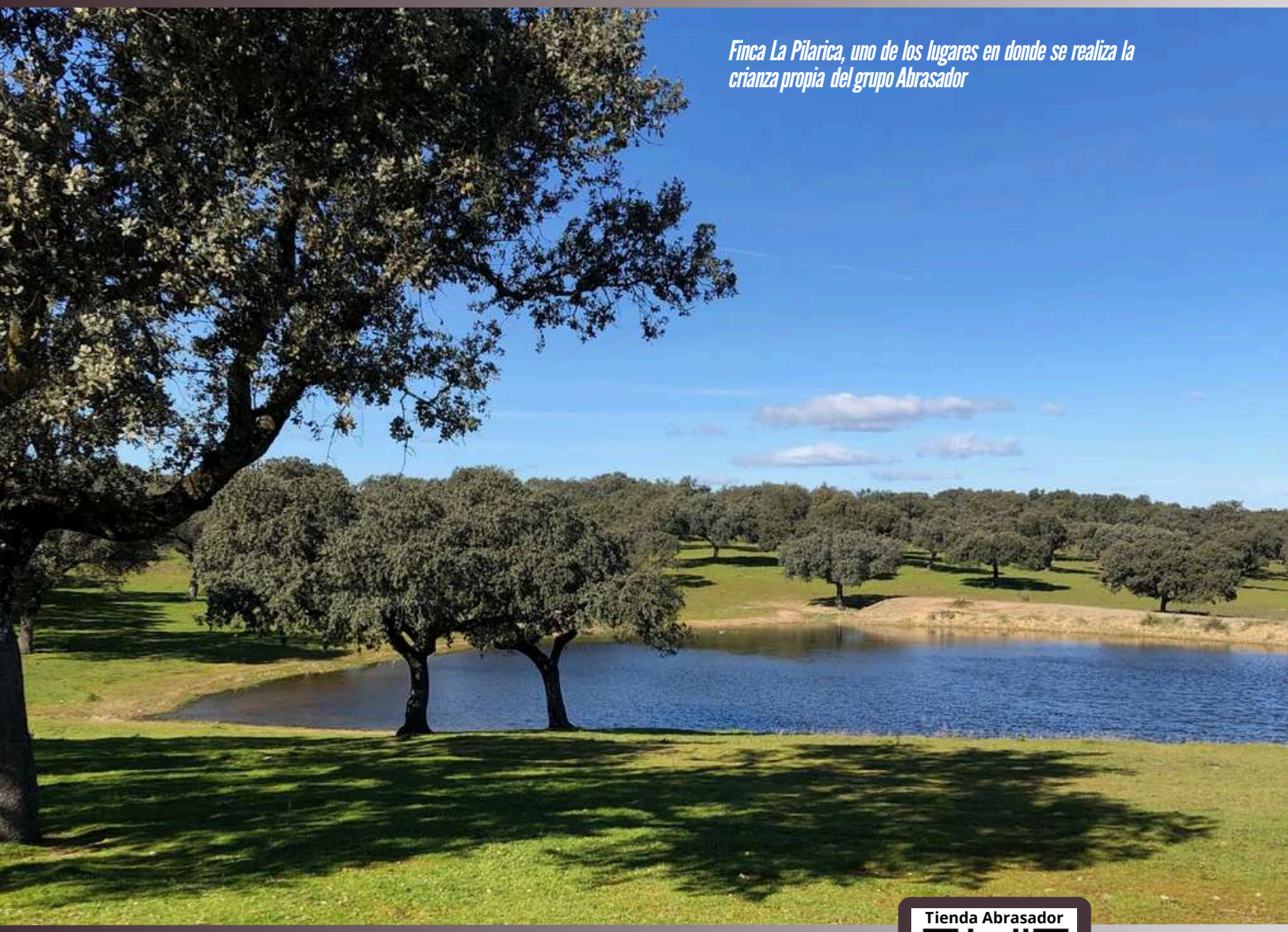
Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250g) 18€

CRIANZA PROPIA

La mayoría de nuestras carnes son sin gluten modificando la guarnición
sin gluten

LA ALIMENTACIÓN

Siendo la Nutrición una de nuestras pasiones profesionales, no podíamos dejar de pensar en cómo alimentar a nuestros ejemplares y qué selección hacer para que su aportación a la nutrición humana sea la mejor combinación posible. Todo nuestro ganado se alimenta con un producto sano y equilibrado que les aporta los nutrientes que necesitan y mejoran su calidad de vida cuya elaboración hacemos con la mejor selección, para las terneras, maíz, cebada y soja y para los cerdos ibéricos con maíz, cebada, avena, soja y guisantes, añadiendo aceite de oliva y girasol alto oleico en la elaboración de éstos piensos para el ibérico, potenciando así sus cualidades nutricionales y organolépticas.



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

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

Tienda Abrasador

PARRILLADA DE CRIANZA PROPIA

ABRASADOR SUPREMA

59€

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico: Pluma de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico y entrecot de lomo ibérico con patatas y verduras al dente

Te preparamos la verdura y patatas sin gluten, si lo deseas, pídelo



Parrillada Suprema

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

laurea
restaurante



Como elegir el punto de la carne a tu gusto







Poco hecha:

visualmente es marrón en su exterior, aunque sigue predominando el rojo en el centro de la pieza. Al tacto estará blanda pero elástica. Su temperatura interior está en torno a los 55ºC.

Al punto:

Esta suele ser la manera más común de pedir la carne… su aspecto es marrón por el exterior y un interior marrón con zonas rosadas. Cuando la comemos debe ser algo resistente.. La temperatura interior para este tipo de cocción está entre los 60º y 70ºC.

Pasada:

Tanto el interior como el exterior presentan un aspecto marrón, variando el tono, según que partes. Firme al tacto y con una temperatura interior en torno a los 75ºC, más temperatura, sería sin duda síntoma de “carne quemada”.

¿Eres del Club Abrasador?

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

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA



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 · Ápio · 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.

Reservas
Tienda online
Opina
Ver carta