



Tus cenas de brasa y vanguardia

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



Menú del día

3 entradas a compartir:

Ensalada mixta. (3,4)
Ensalada de queso de cabra y mermelada de tomate. (1,*,7)
Nachos con carne, cheddar y pico de gallo. (1,7,12)
Risotto de boletus con lardones. (7,12)
Tabla de ibéricos. (6,7)
Croquetas de jamón ibérico. (1,3,7)
Torrezno. (*)
Lacón a la gallega
Tataki de ternera con praliné de pistacho. (6,8)
Huevos rotos con jamón. (3)

Segundos a elegir:

Churrasco de ternera a la brasa.	Parrillada ibérica (Mín. 2 pers.) (12)
Filete de cerdo ibérico a la brasa.	Parrillada Abrasador (Min. 2 pers.) (7)
Codillo asado.	Carrillada de ternera al vino tinto. (12)
Pescado del día.	Pescado (sugerencia del chef)
20 €	25 €

Cachopo (3,7)	
Costillar con salsa barbacoa. (1,6,12,)	Chuletón de ternera 550gr.
Entrecot de ternera 300 gr.	
Bacalao gratinado. (4,7)	
29 €	36 €

Incluyen pan y postre.

BEBIDA NO INCLUIDA.

(Estos menús se sirven a mesa completa)

Alérgenos: 1 gluten 2 crustáceos 3 huevo 4 pescado 5 cacahuets 6 soja 7 lácteos 8 frutos de cáscaras 9 apio 10 mostaza 11 grano de sésamo 12 dióxido de azufre y sulfitos 13 altramuces 14 moluscos *adaptable

Nuestras raciones

Calamares 12€ ^(1,14)	Ajo arriero 12€ ^(1,3,4)
Tataki de ternera 14€ ^(6,8)	Morteruelo 12€ ⁽¹⁾
Nachos con carne y cheddar 12€ ^(1,7,12)	Zarajo lechal 8€
Sepia plancha 15€ ⁽¹⁴⁾	Oreja plancha 10€
Pulpo a la brasa 24€ ⁽¹⁴⁾	Morcilla 2,90ud
Croquetas jamón ibérico 11€ ^(1,3,7)	Chorizo 2,90ud
Verdura salteada con cheddar 14€ ^(7,8,12)	Chopitos 14€ ^(1,3,14)
Huevos rotos con jamón ibérico 12,50€ ⁽³⁾	Queso frito 10€ ^(1,7)
Torrezno 12€	Bravas 8€ ^(*)
Ensalada de queso de cabra 12€ ^(1,*,7)	Jamón ibérico 21€
Ensalada César 14€ ^(1,3,7,12)	Rabo frito 14€
Ensalada mixta 11€ ^(3,4,12)	Pan por persona 0,70€

Parrilladas de Crianza Propia

Parrillada Abrasador 35€ 2 personas

Degustación de ternera añoja con cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos de padrón.

(Churrasco, marinado de añoja, filetito ibérico, dados de lacón y chorizo) ⁽⁷⁾

De mis ibéricos 39€ 2-3 personas

Degustación de ibéricos a la brasa: jamoncito ibérico, tournedó de lomo ibérico, filetito ibérico y lardones de ibérico con patatas fritas y pimientos del padrón. ⁽¹²⁾

Suprema 65€ 3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia. (Chuletón de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico, entrecot de ibérico con patatas fritas y pimiento de padrón) ^(9,10,12)

Alérgenos: 1 gluten 2 crustáceos 3 huevo 4 pescado 5 cacahuets 6 soja 7 lácteos 8 frutos de cáscaras 9 apio 10 mostaza 11 grano de sésamo 12 dióxido de azufre y sulfitos 13 altramuces 14 moluscos *adaptable

Carnes a la brasa de Crianza Propia

Chuletón de ternera a la brasa (550gr) 29€

Entrecot de ternera a la brasa (300gr) 22€

Medallón de ternera amielado a la brasa (200gr) 16€^(6,9)

Entrecot ibérico al aroma de monte a la brasa (250gr) 16€

Costillar a baja temperatura con salsa barbacoa 19€^(1,6,12)

Churrasco de ternera a la brasa (350gr) 14€

Carrillada de ternera al vino tinto. 15€⁽¹²⁾

Cachopo 19€^(3,7)

Tostas

Lacón a la plancha con tomate y salsa de queso cheddar 10€^(1,7)

Pollo y verduras con teriyaki 10€^(1,6,12)

Atún, pimiento de piquillo, tomate y reducción de módena 10€^(1,4,6)

Jamón ibérico con tomate 10€⁽¹⁾

Virutas de ibérico cebolla confitada y pasas 10€^(1,12)

Hamburguesas

Hamburguesa abrasador (120gr) carne 100% ternera añoja, pan, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas 8€ ^(1,7,11)

**Hamburguesa XL (200gr) carne 100% ternera añoja, pan, bacón, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas 11€
^(1,7,3,11)**

**Hamburguesa ibérica (200gr) carne de ibérico, jamón ibérico, pan, lechuga, queso manchego, cebolla crujiente, tomate y patatas 12€
^(1,7,11)**

Alérgenos: 1 gluten 2 crustáceos 3 huevo 4 pescado 5 cacahuetes 6 soja 7 lácteos 8 frutos de cáscaras 9 apio 10 mostaza 11 grano de sésamo 12 dióxido de azufre y sulfitos 13 altramuces 14 moluscos *adaptable

Nuestras Carnes de Crianza Propia

Chuletón de ternera a la brasa (550gr) 29€

Entrecot de ternera a la brasa (300gr) 22€

Medallón de ternera amielado a la brasa (200gr) 16€(6,9)

Entrecot ibérico al aroma de monte a la brasa (250gr) 16€

Costillar a baja temperatura con salsa barbacoa 19€(1,6,12)

Churrasco de ternera a la brasa (350gr)14€

Carrillada de ternera al vino tinto. 15€(12)

Cachopo 19€(3,7)

Pescados

Bacalao gratinado. 19€ (4,7)

Emperador a la plancha.) 14€

Nuestros Postres

Natillas con galleta. 4€ (1,3,7)

Crema catalana. 4,50€ (3,7)

Flan de Baileys. 6€ (3,7)

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos. 6€ (1,3,7)

Coulant de chocolate con helado de vainilla y nata. 6€ (1,3,7,8)

Coulant de queso con helado de vainilla y nata. 6,50€ (1,3,7,8)

Brownie con helado de vainilla y nata. 6€ (1,3,7,8)

Tortitas con chocolate y nata. 4€ (1,3,6,7,8)

Crepes con chocolate y nata. 4€ (1,3,6,7,8)

DEL CAMPO  LA PARRILLA



Finca Embid
restaurante

MENÚ INFANTIL

A ELEGIR UN PLATO Y POSTRE

LASAÑA DE CARNE. 1,7

MACARRONES BOLOÑES . 1,3,6,10

COMBINADO PECHUGA EMPANADA. 1,3

COMBINADO CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO.1,3,7

COMBINADO DE LOMO PLANCHA.3

COMBINADO DE CALAMARES A LA ROMANA. 1,3,4

POSTRES

NATILLAS CASERAS. 1,3,7,12

CREPE DE CHOCOLATE Y NATA.1,3,6,7,8

TORTITAS CON CHOCOLATE Y NATA. 1,3,6,7,8

BOLA DE HELADO DE VAINILLA. 7

INCLUYE POSTRE 1 BEBIDA Y PAN

9,90€

Alérgenos: 1 gluten 2 crustáceos 3 huevo 4 pescado 5 cacahuets 6 soja 7 lácteos 8 frutos de cáscaras 9 apio 10 mostaza 11 grano de sésamo
12 dióxido de azufre y sulfitos 13 altramuces 14 moluscos *adaptable



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



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 para evitar trazas de alérgenos pero no podemos asegurar su ausencia.