



abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

El Laurel

RESTAURANTE



Precios en Euros. IVA incluido

VER CARTA



RESERVA

OPINA

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g) 18

Degustación de quesos de Ubrique 18

Payoyito El Laurel 18

Tostas de pan con salteado de setas, huevos de corral, aceite de trufa
queso crema y patatas pajas

Torreznos con huevo de corral 14

LA HUERTA

Nuevo Ensalada César con ternera crujiente 15

Queso, croutons y salsa César

Ensalada de ternera escabechada 15

con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y AOVE

Ensalada crujiente de queso de cabra 14

con confitura de tomate, frutos secos y cherrys

Ensalada fresca de mango, aguacate, piña y langostinos 15

con salsa rosa

SERVICIO DE PAN: 2.00€

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.



UN MUNDO POR DESCUBRIR

Tataki de ternera añoja con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja	    	17
Croquetas caseras (6 uds) de jamón ibérico, de bacon ibérico y de rabo de toro	  	12
Steak tartar de ternera añoja sobre hueso de tuétano	     	20
Alcachofas baby salteadas con langostinos y pimientos del piquillo		16
Ensaladilla de pulpo y langostinos con mayonesa de carabineros	   	15
Piruletas de langostino envuelto en bacon y calabacín en tempura con swit chili	 	15
Papas con lascas de jamón salsa de queso de Ubrique, huevo y cebolla crujiente	  	14
Nuevo Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo	  	14
Nuevo Gyozas de la dehesa al curry (6 uds) Con reducción de P.X. de naranja y cebollino	   	14

DEL MAR

Nuevo Lomo de bacalao Barquero salvaje con parmentier de patata, receta de autor		22
Dorada al aroma con timbal de verduras		20
Nuevo Brochetas de salmón marinadas	 	16

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



DEL CORRAL

Pollo relleno (300g)

de jamón york, queso, espinacas y piñones con salsa de queso Payoyo y setas

 16

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Presa de ibérico a la brasa (250g)

22

Nuevo **Costillar ibérico asado a fuego lento** (480g)
y lacado con salsa BBQ

    24

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g)

19

Lagarto de ibérico a la brasa (250g)

19

Solomillo ibérico a la brasa (250g)

20

Churrasco de ibérico a la brasa (250g)

18



Nuevo **Cachopo ibérico de morcilla y cebolla caramelizada**

22

Nuevo **Medallón ibérico cremoso a la brasa** (220g)

   19

CORTES XL DE TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO

Chuletón a la brasa (800g)

45

Nuevo **Chuletón de cerdo ibérico al estilo "CAJÚN" a la brasa** (1kg)

48



La mayoría de nuestras
carnes son sin gluten
modificando la guarnición

TENERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g)	  19
Centro de chuletón a la brasa "lo mejor del chuletón" (280g)	28
Solomillo de ternera a la brasa (250g)	28
Entrecot de ternera a la brasa (300g)	24
Costilla de añoja laqueada (450g) cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa	    26

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

De mis ibéricos Degustación de ibéricos de crianza propia a la brasa: Presa de ibérico, tournedó de lomo ibérico, churrasco ibérico y lagarto ibérico con patatas fritas y pimientos verdes fritos. ¡Al punto exacto que desees!	 54 2 PERSONAS
Parrillada Suprema Abrasador Degustación de 1kg de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico: Medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico, entrecot de añoja y presa de ibérico con patatas fritas y verduras al dente ¡Al punto exacto que desees!	  64 2 -3 PERSONAS

ENTREPANES PREMIUM

Sandwich Abrasador

Fingers de ternera, pastrami, queso ahumado, huevo frito, lechuga, tomate y mahonesa trufada.

    **16**



SERVIDAS CON PATATAS
FRITAS NATURALES

Hamburguesa ibérica Payoya

200g de carne 100% cerdo ibérico, reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso Payoyo, mezclum y cebolla crujiente

    **17**

Abrasador XL

200g de carne 100% ternera añoja, bacón ibérico, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente

    **17**



CARNE 100% NATURAL
SIN CONSERVANTES,
SIN ADITIVOS.

PARA LOS MÁS PEQUES

Pizza de jamón serrano y huevo

   14

Pizza de atún y cebolla

    14

Fingers de ternera, croquetas de ibérico y patatas

   10

Nuggets de ternera con patatas

   10

POSTRES

Tarta de queso

  6

Torrija brioche con crema de chocolate y helado

   6

Brownie de pistacho con helado de chocolate negro y nutella de pistacho

    6

Coulant semifrío de queso con pistacho

   7

Brownie de chocolate con helado de vainilla

    9

Coulant de chocolate con helado

    6

Tiramisú celestial

    6

Precios en Euros. IVA incluido



Como elegir el punto de la carne

a tu gusto

Pasada

Para quienes no quieren ver "nada de sangre". Aquí el color rosa desaparece por completo y la carne tiene un tono marrón uniforme por dentro y por fuera. La textura se vuelve mucho más firme y seca.

Al punto

La favorita de la mayoría y la que no falla. La carne ya no se ve roja, sino que luce un bonito centro rosado. Mantiene mucho jugo y sabor, pero tiene una textura un poco más firme al morder. Es el punto medio ideal.

Poco hecha

Es la opción para disfrutar la carne en su estado más puro. Por fuera tiene esa costra tostadita, pero por dentro conserva un rojo intenso. Al corte es súper tierna y jugosa; prácticamente se deshace en la boca.

El Laurel
RESTAURANTE



CLUB ABRASADOR



CLUB ABRASADOR

¿Eres del Club
Abrasador?

Te damos puntos.

5€ por cada 100 de compra.



abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

Calidad y Confianza

**CRIANZA
PROPIA**

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



RESERVA

OPINA



abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

El Laurel

RESTAURANTE



Prices in euros. VAT included.

VIEW MENU



BOOK A TABLE

LEAVE A REVIEW

THE BEST OF SPAIN

Hand-carved Iberian "cebo de campo" ham (60 g) 18

Selection of cheeses from Ubrique 18

Payoyito El Laurel cheese 18

Toasted bread with sautéed mushrooms, free-range eggs, truffle oil, cream cheese, and crispy straw potatoes

Crispy pork belly (torreznos) with free-range egg 14

SALADS

New Caesar salad with crispy beef 15

Cheese, croutons, and Caesar dressing

Pickled-style marinated beef salad 15

with high-quality tomato, fresh spring onion, sweet piparra peppers, and EVOO

Crispy goat cheese salad 14

with tomato jam, nuts, and cherry tomatoes

Fresh salad with mango, avocado, pineapple, and prawns 15

with cocktail sauce (pink sauce)

BREAD SERVICE: €2.00

Prices in euros. VAT included.



IMPROVE YOUR DIET

With the mission of improving people's diet through restaurant dining and at home, using our own farm-raised meats, our project was born 25 years ago, building on a livestock tradition dating back to 1977.

We feel privileged to be able to offer our customers guidance on how to eat in the best way according to their lifestyle and personal tastes. Over all these years, we have developed a...

a highly careful process to ensure our products reach meat lovers in optimal condition, with the proper nutritional values so they can form part of a healthy diet. They provide high-quality biological protein and B-group vitamins, while reducing saturated fat levels and increasing the amount of essential fatty acids that our body cannot produce on its own and must obtain through food.



We would love for you to share a photo and your feedback on Google or TripAdvisor. It motivates us, helps us improve, and encourages us to keep striving to deliver a top-quality service.



A WORLD TO DISCOVER

Beef tataki with praline and crispy pistachio crumbs with soy caramel sauce	    	17
Homemade croquettes (6 pcs) with Iberian ham, Iberian bacon, and oxtail fillings	  	12
Yearling beef steak tartare served on bone marrow	     	20
Sautéed baby artichokes with prawns and piquillo peppers		16
Octopus and prawn salad with scarlet prawn mayonnaise	   	15
Prawn lollipops wrapped in bacon with courgette tempura with sweet chilli sauce	 	15
Potatoes with shaved ham flakes "Ubrique" cheese sauce, egg, and crispy onion flakes	  	14
New Nachos with beef, guacamole, and tomato, onion and coriander	  	14
New "Dehesa-style" curry gyozas (6 pcs) with Pedro Ximénez orange reduction and chives	   	14

OF THE SEA

New Wild "Barquero" cod loin with potato parmentier, chef's signature recipe		22
Sea bream with aromatic herbs, served with a vegetable timbale		20
New Marinated salmon skewers	 	16

OUR OWN FARM-RAISED PRODUCTION

Our own livestock farming allows our R&D team to develop cuts that improve people's nutrition, contributing to cardiovascular health with a higher content of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids. A high percentage of the fatty acids found in Iberian pork meet these requirements.

All our meats are grilled over ecological coconut shell charcoal, which produces no soot or dirt.



FREE-RANGE (CORRAL-RAISED)

Stuffed chicken (300 g)

with York ham, cheese, spinach, and pine nuts, served with Payoyo cheese and mushroom sauce

 16

IBERIAN PORK FROM OUR OWN FARM-RAISED LIVESTOCK

Grilled Iberian “presa” (250 g)

22

New Slow-roasted Iberian rib rack (480 g)
glazed with BBQ sauce

    24

Grilled Iberian pork loin tournedó (230 g)

19

Grilled Iberian “lagarto” cut (250 g)

19

Grilled Iberian pork tenderloin (250 g)

20

Grilled Iberian churrasco (250 g)

18



New Iberian cachopo with black pudding and caramelised onion

22

New Creamy grilled Iberian medallion (220 g)

   19

XL CUTS OF YEARLING BEEF AND IBERIAN PORK

Grilled rib steak (800 g)

45

New Cajun-style grilled Iberian pork rib steak (1 kg)

48



La mayoría de nuestras
carnes son sin gluten
modificando la guarnición

OUR OWN FARM-RAISED YEARLING BEEF

Grilled honey-glazed beef medallion (200 g)	  19
Grilled ribeye centre "the best part of the rib steak" (280 g)	28
Grilled beef sirloin (250 g)	28
Grilled beef entrecôte (300 g)	24
Glazed yearling beef rib (450 g), slow-cooked for several hours at low temperature and finished over the grill	    26

OUR OWN FARM-RAISED GRILL SELECTIONS

My Iberian Selection

Grilled tasting of our own farm-raised Iberian pork:

Iberian presa, Iberian pork loin tournedó, Iberian churrasco, and Iberian lagarto, served with French fries and fried green peppers. Cooked exactly to your preferred doneness.

 **54**
FOR 2 PEOPLE

Abrasador Supreme Grill Platter

1 kg tasting of the finest cuts from our yearling beef and Iberian pork:

Honey-glazed beef medallion, Iberian pork loin tournedó, yearling beef entrecôte, and Iberian presa, served with French fries and al dente vegetables. Cooked exactly to your preferred doneness.

  **64**
FOR 2 - 3 PEOPLE

PREMIUM SANDWICHES AND BURGERS

Abrasador Sandwich

Beef fingers, pastrami, smoked cheese, fried egg, lettuce, tomato, and truffle mayonnaise.

    **16**

Payoya Iberian Burger

200 g of 100% Iberian pork beef, wine reduction, tomato, Iberian ham, Payoyo cheese, mixed greens, and crispy onion.

    **17**

Abrasador XL Burger

200 g of 100% yearling beef, Iberian bacon, egg, cheese, lettuce, tomato, and crispy onion.

    **17**



SERVED WITH NATURAL
FRENCH FRIES



100% NATURAL MEAT
NO PRESERVATIVES,
NO ADDITIVES.



FOR THE LITTLE ONES



Serrano ham and egg pizza

   14

Tuna and onion pizza

    14

Beef fingers, Iberian croquettes, and fries

   10

Beef nuggets with fries

   10

DESSERTS

Cheesecake

  6

Brioche French toast with chocolate cream and ice cream

   6

Pistachio brownie with dark chocolate ice cream and pistachio Nutella

    6

Semi-cold cheese coulant with pistachio

   7

Chocolate brownie with vanilla ice cream

    9

Chocolate coulant with ice cream

    6

Heavenly tiramisu

    6

Prices in euros. VAT included.



How to choose the doneness of your meat *to your liking?*

Well done

For those who don't want to see "any blood." Here, the pink color disappears completely, and the meat has an even brown tone inside and out. The texture becomes much firmer and drier.

Medium

The favorite choice for most people and a safe bet. The meat is no longer red but shows a beautiful pink center. It keeps plenty of juiciness and flavor while having a slightly firmer texture when bitten. It's the perfect middle ground.

Rare

It's the perfect choice to enjoy meat in its purest form. On the outside, it has that beautifully seared crust, while inside it keeps an intense red center. When cut, it's incredibly tender and juicy — it practically melts in your mouth.

El Laurel
RESTAURANTE





**Are you a member of
the Abrasador Club?**

**We give you points.
€5 for every €100 spent.**



**quality
and trust**



ALLERGEN INFORMATION

If you suffer from any type of food allergy or intolerance, please consult our staff. We will provide you with the available allergen information in our establishment and adapt your menu accordingly.

We maintain the highest quality standards in our products and processes to avoid traces of allergens, but we cannot guarantee their complete absence. (Regulation (EU) No 1169/2011 of 25 October 2011 on food information to consumers)



Contiene
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Óxido de
azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

The beef and Iberian pork served in this restaurant come from the livestock farm owned by our family group in the town of Menasalbas, Toledo, with more than 40 years of tradition.

Our traceability system guarantees full control and monitoring of the product from birth to its final consumption at the table.

VER CARTA



RESERVA

OPINA