abrasador

MŌJAMA

CARTA

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.

Reservas
Tienda online
Opina
Ver Carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo (100g) 19,50

Lacon ibérico a la gallega con patata cachada (130g) 12

Tabla de quesos artesanos 18
(Umbría de los charcos, Neverito, macerado en Pedro Ximénez
y el especial de la casa)

LA HUERTA

Burrata acompañada de caponata, tomate de temporada, rúcula 15
y tapenade de olivo

Ensalada César con ternera crujiente 14
lascas de queso, croutons y salsa César

Ensalada de ventresca con tomate del bueno, cebolla curtida 15
y mayonesa de alcaparras

Ensalada de langostinos crujientes, mango, aguacate, 17,50
tomate conserva y salsa tártara

Ensalada de pistachos escabechados con bacon ibérico 16

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.



Ensalada César con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César

Si padece intolerancia y/o alergia alimenticia

comuníquelo para evitar la posibilidad de contaminación cruzada; y de ser necesario, adaptaremos algún plato a sus necesidades.

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Mojama de atún con tomates de temporada, rúcula 17,50
y lascas de queso parmesano

Flores de alcachofa confitadas y jamón ibérico 19,50
con alioli de ajo asado y gelatina de vermut

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho 16
al caramelo de soja

Láminas crujientes de berenjenas 8,50
con miel de caña y ralladura de lima

Tallarines de calabacín a la carbonara con torrezno 15

Callos a la madrileña con patas y morro 16

Nido de huevos rotos con boletus y aceite de trufa 13,50

Surtido de croquetas (6 uds) 12
2 uds de jamón ibérico, 2 uds de bacon ibérico y 2 de rabo de toro

Risotto de boletus con lardones ibéricos 16

Steak tartar de ternera añoja sobre hueso de tuétano 20

Tabla de crianza propia para dipear 18
Nuggets y fingers de ternera, croquetas de ibérico con dos salsas



Parrillada suprema



Cachopo de ternera

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.

★ ★ ★ ★ ★

Celebramos un cumpleaños con los amigos y estuvimos muy bien. El ambiente muy agradable con música en directo. Muy buena atención por parte de los camareros y el personal. La cena estuvo genial, muy rica y abundante. El postre estuvo delicioso!. Estamos muy agradecidos por todo.

★ ★ ★ ★ ★

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.

SABOR A MAR

Atún de Almadraba a la parrilla 23,50

con fideos de verduras y salsa de soja y jengibre

Tartar de atún rojo con aguacate 21

marinado en salsa de soja, sésamo y cítricos

Risotto de pulpo con toques de tartufa 17,50

y salsa americana

Ceviche de corvina fresca trozada 17,50

marinada al estilo peruano

Pulpo braseado sobre cremoso de patata 23,50

y salsa mojo rojo canario

Pulpo frito con alioli de ajo y aceite al pimentón tradicional 36

Bacalao en tempura con pisto casero 17,50

Salmón al papillote 19,50

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



Pulpo frito con alioli de ajo y aceite al pimentón tradicional

¿Eres del Club Abrasador?

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

CARNES DE CRIANZA PROPIA

TERNERA AÑOJA

Entrecot de ternera añoja a la brasa (300g) 19,50

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 18

Costilla de ternera laqueada (450g) 22

cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa



Cortes XL
Ideales para compartir

Chuletón de ternera a la brasa (1Kg) 58

T-bone de ternera añoja a la brasa (650-700g aprox) 55

CERDO IBÉRICO

Picaña de ibérico al ajillo y terminada en brasa (600g aprox.) 48

Presa de ibérico a la brasa (250g) 23,50

Carrilleras de ibérico 17,50

en su salsa o con salsa de gambones

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g) 16

LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia de Grupo Abrasador nos permite ofrecer cortes selectos y saludables, creados desde nuestro departamento de I+D para mejorar la alimentación y cuidar de tu bienestar. Gracias a su elevado contenido en ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, nuestras carnes contribuyen activamente a la salud cardiovascular destacando como una fuente rica en estos beneficios esenciales.



Parrillada Suprema

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

PARRILLADA DE CRIANZA PROPIA

PARRILLADA SUPREMA

62

Recomendada para 3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra Ternera Añoja y Cerdo Ibérico de crianza propia ¡Al Punto exacto que desees!

Entrecot de ternera, medallón de ternera amielado, presa ibérica y tournedó ibérico con patatas fritas y verduras al dente

HAMBURGUESA GOURMET

Hamburguesa Gourmet 14,90

200gr de carne 100% ternera añoja, queso cheddar, mezclum, cebolla caramelizada y patatas fritas

Hamburguesa Ibérica manchega 14,90

200g de carne 100% ibérico con reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla crujiente y patatas fritas

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

PARA LOS MÁS PEQUES

HASTA LOS 14 AÑOS

Todos los platos van acompañados de patatas fritas, bebida y postre **13**

Hamburguesa de ternera

Pechuga de pollo a la plancha

Nuggets de ternera

BROCHE DULCE

Tarta de queso con coulis de fresa 7

Torrijas con helado de mandarina 7

Coulant de chocolate 6

Helado frito 7

Brownie de pistacho con sopa de chocolate blanco 7



Tarta de queso con coulis de fresa



Torrija con helado de mandarina

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

MŌJAMA



CÓMO 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".

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

MŌJAMA

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

VER GANADERÍA EN TIEMPO REAL

CRIANZA PROPIA



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

abrasador

MŌJAMA

DISH MENU

Prices in Euros, VAT included



Club Abrasador

Join us “Abrasador Club”

Win Points

5€ for every 100 purchases

Reservations

online store

Review

See menu

THE BEST OF SPAIN

Hand-cut Iberian ham (100g) 19.50

Galician Iberian lacon with chopped potato (130g) 12

Artisan cheese board 18
4 different varieties of cheese

SALADS

Burrata accompanied by caponata, seasonal tomato, arugula 15
and olive tapenade

Caesar salad with crispy beef 14
cheese slices, crusty bread and Caesar sauce

Belly salad with good tomato, pickled onion 15
and caper mayonnaise

Crispy prawn, mango, avocado salad, 17.50
preserved tomato and tartar sauce

Pickled pistachio salad with Iberian bacon 16

IMPROVING NUTRITION

Our project was born 25 years ago, and we have been part of the stockbreeding sector since 1977. Our goal is to improve people's nutrition with the meats from our home-reared animals through the restaurant industry and at your home. We feel privileged because we can assess our clients so they can eat as best as possible depending on their lifestyle and personal taste.
During all these years we have developed a we feel privileged because we can asses our clients so they can eat as best as possibledepending on their lifestyle and personal taste. During all these years we have developed a meticulous process so our products reach meat lovers in optimal conditions and full of appropriate nutritional values so they become part of a healthy diet, providing proteins with a high biological value and B vitamins, decreasing the saturate fat levels and increasing the essential fatty acid levels that our body cannot produce and that must be obtained through our diet.



Caesar salad with crispy beef cheese slices, crusty bread and Caesar sauce

If you suffer from food intolerance and/or allergy

communicate this to avoid the possibility of cross-contamination; and if necessary, we will adapt a dish to your needs.

STARTERS TO SHARE

Wind-dried tuna with seasonal tomatoes, arugula 17.50
and flakes of parmesan cheese

Candied artichoke flowers and Iberian ham 19.50
with roasted garlic aioli and vermouth jelly

Beef tataki with praline and crunchy pistachio 16
to soy caramel

Crispy slices of eggplant 8.50
with cane honey and lime zest

Zucchini noodles carbonara with "torreznos" (Crispy pork cubes) 15

Madrid-style tripe with legs and nose 16

Nest of scrambled eggs with boletus and truffle oil 13.50

Assortment of croquettes (6 units) 12
2 units of Iberian ham, 2 units of Iberian bacon and 2 units of oxtail

Boletus risotto with Iberian lardons 16

Beef steak tartare on marrow bone 20

Dipping board of home-grown products 18
Beef nuggets and fingers, Iberian croquettes with two sauces



suprema Grilled



Chargrilled beef medallion marinated with honey

We love that you give us a photo and your opinion

on Google or Tripadvisor. It motivates us, helps us and makes us continue striving for 10 service.

★ ★ ★ ★ ★

We celebrated a birthday with friends and we had a great time. Very pleasant atmosphere with live music. Very good attention from the waiters and staff. Dinner was great, very delicious and abundant. The dessert was delicious! We are very grateful for everything.

★ ★ ★ ★ ★

A wonderful place, the dinner was super good, the service was impeccable and super pleasant. We will 100% return, my family and I are very happy and we have gone home with a smile from ear to ear.

SEA

Grilled Almadraba tuna 23.50

with vegetable noodles and ginger soy sauce 

Red tuna tartar with avocado 21

marinated in soy sauce, sesame and citrus 

Octopus risotto with touches of tartufa 17.50

and American sauce 

Fresh chopped sea bass ceviche 17.50

Peruvian style marinade 

Braised octopus on creamy potato 23.50

and canary red mojo sauce 

Fried octopus with garlic aioli and traditional paprika oil 36 

Cod in tempura with homemade ratatouille 17.50 

Salmon al papillote 19.50 

THE FLAVOR

Flavor in our dishes is always a priority and for Abrasador as committed producers, it is also a priority that the dishes are healthy.

so you can enjoy fresh and modern cuisine with your family, friends or partner with all the nutrients you need for your pace of life.



Fried octopus with garlic aioli and traditional paprika oil

Are you Club Abrasador?

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

OUR OWN-BRED MEATS

OWN-BRED BEEF

Grilled beef entrecote (300g) 19,50

Chargrilled beef medallion marinated with honey (200g) 18

Lacquered beef rib (450g) 22

cooked for long hours at low temperature and finished on charcoal



XL cuts
ideal for sharing

Grilled beef steak (1Kg) 58

Grilled yearling beef t-bone (approx. 650-700g) 55

OWN-BRED IBERIAN PORK

Grilled Iberian garlic "picaña" (600g aprox.) 48

Grilled Iberian pork (250g) 23.50

Iberian cheeks 17.50

in sauce or with shrimp sauce

Grilled iberian loin "tournedó" (230g) 16

OWN-BRED

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.



Suprema Grilled

All our meats are cooked on the grill
made from ecological coconut shell charcoal,
which does not emit soot or dirt.

OWN-BRED GRILLS

SUPREMA GRILL

62
Recommended for 3-4 people

Tasting of the best noble pieces of our own-bred Beef and iberian pork, to the exact point you want!

Beef entrecôte, honeyed beef medallion, Iberian pork and Iberian tournedó with French fries and al dente vegetables

PREMIUM BURGERS

Gourmet burger 14,90

200g of 100% beef, cheddar cheese, lettuce, caramelized onion and French fries

Iberian Manchegan burger 14.90

200g of 100% Iberian meat with wine reduction, tomato, Iberian ham, Manchego cheese, mesclun, crispy onion and French fries

NUTRITION

Nutrition is one of our passions from a professional viewpoint. Therefore, we could not avoid thinking how to feed our livestock and how to select it so its contribution to human nutrition entailed the best possible combination.
All our livestock is fed with a healthy and balanced feed that provides the nutrients it needs and improves its quality of life. We produce the feed with the best selection of ingredients: in the case of heifers maize, barley and soya, and in the case of Iberian pigs maize, barley, oats, soya and peas, adding olive and high-oleic sun ower oils, improving, in this way, the nutritional and organoleptic qualities of their meat.



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

You can order our meats from home
24-48 hours without shipping costs.
tiendaabrasadorencasa.com

FOR THE LITTLE ONES

UP TO 14 YEARS

All dishes are accompanied by fries, drink and dessert **13**

Beef burger

Grilled chicken breast

Beef nuggets

SWEET BROOCH

Cheesecake with strawberry coulis 7

French toast with tangerine ice cream 7

Chocolate coulant 6

Fried ice cream 7

Pistachio brownie with white chocolate soup 7



Cheesecake with strawberry coulis



French toast with tangerine ice cream

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

MŌJAMA



HOW WOULD YOU LIKE YOUR MEAT?







RARE

BROWN ON THE OUTSIDE BUT RED ON THE INSIDE. TO THE TOUCH IT WILL BE WHITE AND ELASTIC. ITS INTERNAL TEMPERATURE WILL BE AROUND 55º.

MEDIUM WELL

THIS IS USUALLY THE MOST COMMON WAY OF ORDERING MEAT. BROWN ON THE OUTSIDE AND PINK ON THE INSIDE. THE INTERNAL TEMPERATURE IS BETWEEN 60º AND 70º.

WELL DONE

BOTH THE INSIDE AND THE OUTSIDE HAVE A BROWNISH APPEARANCE. FIRM TO THE TOUCH, WITH AN INSIDE TEMPERATURE OF 75º.

abrasador

MŌJAMA

Quality and Trust

The veal and Iberian meats served in the sea- ring restaurants come from the family lives- tock farm that the family has owned in Menasalbas, a town in Toledo for more than 40 years.Our traceability system guarantees control from birth to consumption on the table.

If you want to enjoy our meats at home, visit our website abrasador.com

LIVESTOCK WATCH LIVE

CRIANZA PROPIA



Join us, If you are a restaurant and want to join us

abrasador.com

Informationabout allergens

If you suffer from any type of allergy or food intolerance, consult the waiter to provide you with allergen informa- tion and adapt your menu. We maintain the highest quality in our processes and products (EU Regulation) N° 1169/2011 of October 25, 2011 on food information