



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

Reserva



Tienda online

Opina

Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g) 15

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g) 20

Tabla de ibéricos 16

jamón, salchichón, chorizo y lomo



Queso curado de oveja 14



Selección de quesos 16

*Moluego tierno y curado con ceniza, Granizo tierno y curado con trufa,
Bienqueda de pasta blanca y queso azul maduración 45 días con leche de oveja*



LA HUERTA

Ensalada de ahumados 14

mezcla de lechugas, salmón, ancholinas, cebolla crujiente



Ensalada mixta 12



Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno 15

cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra



Ensalada templada de rulo de cabra 13

asadillo manchego y jamón ibérico



Ensalada César con ternera crujiente 13

queso, croutons y salsa César



Servicio de pan 1€

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 de ternera escabechada

Nos encanta que nos pongas alguna foto y tu opinión en Google o Tripadvisor. Nos motiva y nos hace seguir esforzandonos por un servicio de 10.

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Tataki de ternera 15

con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja     

Tempura de verduras 12  

Croquetas variadas caseras 1,50€/ud     

de jamón, morcilla, gambas, bacon, queso roquefort con manzana caramelizada

Tabla de crianza propia para dipear 17      

nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de bacon ibérico y dos salsas

Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 11   

Torreznos con vinagreta de limón y encurtidos 10 

Risotto de boletus con lardones de ibérico 15    

Ratatouille de verduras con tomate reducido y queso 14 

Homenaje Pimientrocínico 13

pimientos del piquillo rellenos de ternera añoja reducida en cerveza y con especias  

Steak tartar de añoja 18       

Gofre Bravo de patata con bacon ibérico 10       

Papatas "guarras" 12      

tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante

Tallarines de Calabacín Carbonara con Torrezno 15 

SABOR MÁXIMO

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.

Con mucho mimo y cuidado desde el principio del proceso productivo conseguimos piezas limpias y delicadas, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable.



Homenaje Pimientrocínico



Reserva tu mesa, así nos ayudas a dar un servicio más organizado. **Abrasador.com** o en la central de reservas 966 49 06 55

CON MÁS TRADICIÓN

Alitas de pollo rellenas 6€/ud  

Canelón de aguacate relleno 10€/ud     

Ensaladilla de marisco 10/ud   

Queso manchego frito, confitura de tomate de pimientos rojos asados 16  

Timbal de patata y morcilla con cebolla caramelizada 12  

DEL MAR

Calamar en tempura 12  

Pata de pulpo rebozada con doritos 20   

Bacalao al horno o gratinado con alioli 17   

Tartar de atún y aguacate 20 

Tartar de salmón, mango y quinoa 20 

Lomo de Rodaballo a la brasa 18 

Canelón de rape y gambas 10    

Zamburiñas 3€/ud  

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.)



¡No te damos la brasa!

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

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

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

Presa de añoja a la brasa (250g) 17

Costilla de añoja laqueada (450g) 20
cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa   

Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo 20   

Entrecot a la brasa (300g) 21

Chuletón a la brasa (550g) 29

Solomillo a la brasa (250g) 26

Rabo de ternera estofado 16  

Crocante de pluma de ternera añoja y pistacho 22
con ligero adobo de monte, granillo de pistacho y crema de boniato    

CORTES XL (PARA VALIENTES)

Chuletón de ternera a la brasa (+ 1Kg) 48

T-Bone de añoja a la brasa (700g) 42

La mayoría de nuestras
carnes son sin gluten
modificando la guarnición



CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Secreto ibérico a la brasa 20

Entrecot con aroma de monte a la brasa (250g) 17

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g) 17

Carrillada ibérica en salsa 16

Costillar ibérico asado a fuego lento (480g) 22
y lacado con salsa BBQ   

LA CRIANZA PROPIA

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.



Parrillada Suprema



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

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

DE MIS IBÉRICOS

37€
Dos personas

Degustación de ibéricos a la brasa:

Secretillo ibérico asado a baja temperatura,     tournedó de lomo ibérico, lardones de ibérico con teriyaki    chorizos parrilleros y jamón ibérico adobado con patatas fritas.

SUPREMA

58€
3-4 personas

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

Presca de ternera, medallón de ternera amielado   tournedó de lomo ibérico y entrecot de ibérico con patatas

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

OTRAS CARNES

Confit de pato al hojaldre 12   

Chuletitas de cabrito fritas con ajos tiernos 14

Chuletas de cordero 15

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

HAMBURGUESAS PREMIUM

Gourmet

200g de carne 100% ternera añoja, queso de cabra, mezclum, cebolla caramelizada y patatas fritas 12  

Ibérica Manchega

200g de carne 100% cerdo ibérico, reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla crujiente y patatas fritas 13   

Hamburguesa Vegana

con lechuga, tomate y cebolla 13       

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Lagrimas de pica pollo 8   

Fingers de ternera y croquetas con patatas fritas 9   

Nuggets de ternera con patatas fritas 9   

Pechuga de pollo 8

Hamburguesa Abrasador 11

120g de carne 100% ternera añoja, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente  



BROCHE DULCE

Brownie de pistacho con nutella y helado de chocolate blanco 7 🌾 🍪 🍌 🍷

Torrija con helado 6 🌾 🍪

Tiramisú 5 🌾 🍪

Tarta de queso 5 🍪

Flan de huevo 4 🍌 🍪

Coulant de chocolate 5 🌾 🍪 🍌

Fruta del tiempo 4

Mousse de chocolate 5 🍷 🍪

*Brownie de pistacho
con nutella y helado*





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.

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