
abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA
Toledo
VER CARTA
OPINA
RESERVA
Precios en Euros. IVA incluido

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100 g) 23

Surtido de ibéricos (160 g)
JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO, SALCHICHÓN, CHORIZO Y LOMO 16

Queso curado de oveja 15

Torrezno con vinagreta de limón y encurtidos 14

LA HUERTA

Ensalada abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con aceite de oliva virgen extra 16

Ensalada César, con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César 16

Ensalada de bacón ibérico, frutos secos, lascas de queso manchego y vinagreta de caramelo 15

Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno, cebolla fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 16

Ensalada de pistachos escabechados con tomate y bacón ibérico 17

SERVICIO DE PAN: 1.80€

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.

Opina en:

Opina en:

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 14

Croquetas de jamón ibérico, bacón ibérico y rabo de toro (6und) 12

Alcachofas con parmentier de pistacho, huevos fritos y jamón ibérico 16

Patatas "guarras"
SON TIERNAS PATATAS FRITAS CON PICADILLO DE CHORIZO, SALSA GAUCHA Y UN TOQUE PICANTE 14

Mis bravas y olé 12

Risotto de boletus con lardones de ibérico 17

Berenjenas crujientes con miel y jamón ibérico 15

Braseado de Verduras con Salsa de Queso 14

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 17

NUEVO **Gyozas de la dehesa con ajoblanco de pistacho y teriyaki** 14

Tabla para dipear
NUGGETS Y FINGERS DE TERNERA, CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO, CROQUETAS DE BACÓN IBÉRICO Y DOS SALSAS 20

Steak tartar sobre tuétano de ternera de añoja 21

NUEVO **Tajaditas de ibérico, setas y foie al bourbon con huevo poché** 15

Ajoblanco de pistacho con uvas 12

SI ERES DE LOS QUE AMAS LAS VERDURAS Y HORTALIZAS, AQUÍ TIENES TUS MEJORES OPCIONES. EN EL CASO DE QUE NO COMAS CARNE, DÍNOSLO Y QUITAMOS UN INGREDIENTE PARA ADAPTÁRTELO.

DEL MAR

NUEVO **Bacalao salvaje "Barquero" su pil pil y chips de ajo** 21

Precios en Euros. IVA incluido

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



TENERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200G) 19

Costilla de añoja laqueada (450G)
COCINADA DURANTE LARGAS HORAS A BAJA TEMPERATURA Y ACABADA EN BRASA 25

Cachopo de ternera relleno de jamón ibérico, cheddar y piquillo 26

Entrecot a la brasa (300G) 24

Centro chuletón a la brasa (280G) 27

Chuletón a la brasa (550G) 30

Solomillo a la brasa (250G) 29

CORTES XL DE TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO

NUEVO **Picaña ibérica ajillo y brasa** (700-800G) 46

NUEVO **Brocheta de solomillete macerado** (400G) 27

T-Bone de añoja a la brasa (700G) 50

Picaña de ternera a la brasa (1KG) 50

Chuletón a la brasa (1KG) 59

NUEVO **Thai T-Bone de cerdo ibérico con arroz y leche de coco** (500G) 42

NUEVO **Chuletón de cerdo ibérico al estilo cajún** (1KG) 50



Precios en Euros. IVA incluido

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Presa de ibérico a la brasa (250G) 24

Costillar ibérico asado a baja temperatura (500G)
LACADO CON SALSA BARBACOA 25

Entrecot ibérico al aroma de monte (250G) 19

Tournedó de lomo ibérico (250G) 19

Carrillera de cerdo al vino tinto 19

Carcamusas toledanas
PLATO TIPICO TOLENADO: GUISO DE MAGRO IBÉRICO EN SALSA DE TOMATE, CON GUISANTES, CHORIZO Y JAMÓN 15

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

Sabores de ternera e ibérico
DEGUSTACION DE 800G DE TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO:
DOS PIEZAS DE JAMÓN IBÉRICO ADOBADO, UN FILETITO DE IBÉRICO, CUATRO CHORICILLOS, TAJADITAS DE IBÉRICO, DOS CHURRASCOS EXTRA ACOMPAÑADOS DE PATATAS Y PIMIENTOS VERDES FRITOS 42
2 PERSONAS

De mis ibéricos
DEGUSTACIÓN DE 800G IBÉRICOS A LA BRASA:
SECRETILLO IBÉRICO, TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO, LARDONES DE IBÉRICO CON TERIYAKI Y JAMÓN IBÉRICO ADOBADO ACOMPAÑADO DE PATATAS Y PIMIENTOS VERDES FRITOS 48
2 PERSONAS

Abrasador suprema
DEGUSTACIÓN DE 1KG DE LAS MEJORES PIEZAS NOBLES DE NUESTRA TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO:
ENTRECOT DE TERNERA AÑOJA, MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO, ENTRECOT IBÉRICO, TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO ACOMPAÑADO DE PATATAS Y PIMIENTOS VERDES FRITOS 66
3 PERSONAS

HAMBURGUESAS PREMIUM

Hamburguesa gourmet
200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, PAN, QUESO DE CABRA, MEZCLUM, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CREMA DE QUESO 16

Hamburguesa ibérica manchega
200G DE CARNE 100% CERDO IBÉRICO, PAN CON MAYONESA DE KIMCHI, TOMATE, JAMÓN IBÉRICO, QUESO MANCHEGO, MEZCLUM Y CEBOLLA CRUJIENTE 17

Abrasador XL
200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, PAN, BACÓN, HUEVO, QUESO, LECHUGA, TOMATE, SALSA GAUCHA, CEBOLLA CRUJIENTE 16

SERVIDAS CON PATATAS FRITAS NATURALES

CARNE 100% NATURAL SIN CONSERVANTES, SIN ADITIVOS.

Precios en Euros. IVA incluido

POSTRES

Tarta de queso con helado de turrón		9
Torrija brioche con helado de vainilla		9
Brownie de pistacho con helado y nutella de pistacho		9
NUEVO **Coulant semifrío de caramelo salado**		8
Brownie de chocolate		9
Arroz con leche, canela y topping de chocolate negro		7

Precios en Euros. IVA incluido



CLUB ABRASADOR

¿Eres del Club Abrasador?

Te damos puntos.
5€ por cada 10 de compra.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA



Calidad y Confianza

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
OPINA
RESERVA