



LA PARRILLA

— ★ DE ALCALÁ ★ —



Reservas

Tienda online



Opina

Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g)	22
Queso curado DOP Mancha Pago de la Jaraba 	12
Tataki de ternera <i>con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja</i>    	16
Torrezno con Vinagreta de Limón y Picadillo de Encurtidos 	13

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Croquetas de Jamón Ibérico (POR UNIDAD)   	2,25
Croquetas de Setas (POR UNIDAD)     	2,25
Ensaladilla Molina      	8
Patatas Guarras con Picadillo de Chorizo     	12
Calamar en Fritura Andaluza    	15
Gyozas de la Dehesa con teriyaki y polvo de pistacho (6 UDS)    	12
Rissoto de Boletus con lardones ibéricos     	14

SERVICIO DE PAN 1,50€ POR PERSONA

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.

LA HUERTA

Ensalada abrasador   **14**
mezclum, jamón ibérico, queso manchego, tomate y soja

Ensalada César con ternera crujiente     **15**
con queso, croutons y salsa césar

Aguacate a la brasa **14**

DE LA MANCHA

Atascaburras    **7**
Típico manchego elaborado a base de patatas cocidas, bacalao desalado, ajos y abundante aceite de oliva, todo majado en mortero

Ajomataero  **7**
Guiso manchego, típico de las matanzas en Albacete, elaborado principalmente con hígado de cerdo, pan desmigado, ajo y especias

Gazpachos manchegos  **13**
Guiso caldoso a base de trozos de torta cenceña troceada acompañado por carne

EL MAR

Emperador a la plancha  **15**
con aceite verde, patata y verduritas

Salmón braseado con patatas y verduritas  **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



**LA MAYORÍA DE NUESTRAS
CARNES SON SIN GLUTEN
MODIFICANDO LA GUARNICIÓN**

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Cachopo de ternera añoja   	22
<i>relleno de bacon ibérico, queso y membrillo</i>	
Entrecot de ternera de añoja a la brasa (300GR)	24
Medallón de ternera amielado a la brasa (200GR)  	18
Chuletón de ternera de añoja a la brasa (+-800GR)	45

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Abanico de ibérico a la brasa (250GR)	17
Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250GR)	18
Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230GR)	18

OTRAS CARNES

Pollo macerado en especias a la brasa	12,50
--	--------------



GUARNICIONES

Patatas fritas naturales	2,50
Ensalada de brotes tiernos	2,00

HAMBURGUESAS PREMIUM

Hamburguesa ibérica manchega 17

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

Hamburguesa Abrasador XL 16

200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, PAN, BACON, HUEVO, QUESO, LECHUGA, TOMATE, SALSA GAUCHA Y CEBOLLA CRUJIENTE

PARRILLADA DE CRIANZA PROPIA

PARRILLADA SUPREMA

58

RECOMENDADA PARA 3-4 PERSONAS

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

**Entrecot de añoja, medallón de ternera amielado,
entrecot de ibérico y tournedó de ibérico
con patata fritas y verduras al dente**

PARA LOS MÁS PEQUES

(HASTA LOS 14 AÑOS)

Macarrones a la boloñesa 🍝 9

Escalope de pollo 🍗 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 9

Nuggets de Ternera con patatas 🍗 🍌 🍌 9

CON BROCHE DE ORO

Brownie de Pistacho 🍪🍪🍪🍪 6
con Helado y Nutella de Pistacho

Tarta de queso 🍪🍪 5

Hojuelas con miel de romeros y helado de vainilla 5
🍪🍪🍪🍪🍪🍪🍪🍪

Helados variados 🍪🍪🍪 5

Piña natural 4



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.



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



Mozzarella



Granos de
sésamo



Oxido de
azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuzos

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.

Reservas

Tienda online



Opina

Ver carta