



RESTAURANTE
CASA ISABEL
BRASAS Y TRADICIÓN



Reservas

Tienda online



Opina

Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico Cebo de Campo cortado a mano (60 g)	18
Jamón ibérico Cebo de Campo cortado a mano (100 g)	24
Surtido de ibéricos (160g)	  18
Tabla de quesos artesanales de Quesería de la Jara <i>Queso azul al Pedro Ximénez, Neverito y Umbría de los charcos</i>	  18
Torreznos con vinagreta de limón y encurtidos	 15

LA HUERTA

Ensalada César con ternera crujiente <i>queso, croutons y salsa César</i>	    16
Ensalada de perdiz en escabeche	 17
Ensalada de aguacate, langostinos y salsa rosa	     17

TÍPICO DE AQUÍ

Picadillo de chorizo	 12
Morcilla en caldera	12
Paté de perdiz	15



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.



UN MUNDO POR DESCUBRIR

Tataki de ternera

con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja

     16

Steak tartar sobre tuétano de ternera añoja

el toque picante al gusto

      26

Tabla de crianza propia para dipear

(Fingers de ternera, Nuggets de ternera, croquetas de jamón ibérico, de bacon ibérico y dos salsas)

     20

Gyozas de la dehesa al curry

con ajo blanco de pistacho (6ud)

    14

Alcachofas confitada rellena de pistacho y bacon con yema curada

   12

Carpaccio de presa ibérica con crema de cacahuete y pistacho

     18

"Patatas guarras"

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

     12

Surtido de croquetas

(2 de rabo de toro, 2 de bacon ibérico, 2 de jamón ibérico)

    12

DEL MAR

Bacalao Barquero salvaje, receta de autor

    26

Pulpo a la brasa con parmentier

 22

SERVICIO DE PAN: 1.50€

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)   **20**

Costilla de añoja laqueada (450g)
cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa     **26**

Entrecot a la brasa (300g) **26**

Centro de chuletón a la brasa (280g) **29**

Chuletón a la brasa (800g aproximadamente) **45**

Solomillo a la brasa (250g) **32**

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Presa de ibérico a la brasa (250g) **22**

Entrecot de ibérico al aroma de monte a la brasa (250g) **18**

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g) **18**

Secreto de ibérico a la brasa (350g) **22**

Solomillo ibérico a la brasa o al Pedro Ximénez (200g)  **26**

Lagarto ibérico (280g)  **22**



HAMBURGUESAS PREMIUM

Hamburguesa ibérica manchega

200g de carne 100% cerdo ibérico, pan con mayonesa de kimchi, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezzclum y cebolla crujiente

 16

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.

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

Sabores de ternera e ibérico

degustación de ternera añoja y cerdo ibérico:

dos piezas de jamón ibérico adobado , dos churrascos extra, un filetito de ibérico, cuatro chorizillos  y tajaditas de ibérico, acompañados de patatas y pimientos verdes fritos

40

Abrasador Suprema

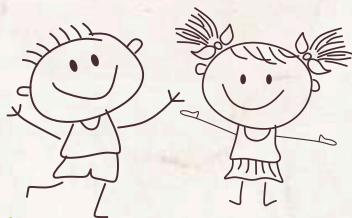
Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia:

medallón de ternera amielado,  entrecot ibérico al aroma de monte, tournedó ibérico y entrecot de ternera añoja acompañado de patatas y verduras al dente ¡Al punto que desees!

65



La mayoría de nuestras
carnes son sin gluten
modificando la guarnición



PARA LOS MÁS PEQUES

Escalopines de ternera	12
Fingers de ternera y croquetas de ibérico con patatas	   12
Hamburguesa de ternera	12
Nuggets de ternera y croquetas de ibérico con patatas	   12

POSTRES

Milhojas de nata y crema	   6
Tarta de queso	   7
Torrija brioche con bola de helado	    7
Brownie de pistacho	    8
Coulant semifrio de caramelo salado	    7



Precios en Euros. IVA incluido

Cómo 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.



RESTAURANTE
CASA ISABEL
BRASAS Y TRADICIÓN

RESTAURANTE
CASA ISABEL
BRASAS Y TRADICIÓN



**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



Altramuzes

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



Ver carta

Opina