abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

ABRAZZAS

A'BRASA EL SABOR DE LO NUESTRO

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

ENTRANTES

Alitas Abrazzas 9,90

Alitas arrebozadas Acompañadas de salsa dulce (reducción de chicha morada) o salsa picante (de ají amarillo o rocoto) (9uds)

Alitas Acevichadas 12,90

Alitas arrebozadas sobre una cama de lechuga, coronada con chalaquita (cebolla, tomate, cilantro, ají limón y lima) y mayonesa acevichada (9uds)

Papa a la Huancaína 12,90

Rodajas de patatas cocidas bañadas en crema huancaína a base de ají amarillo, queso fresco latino, leche y coronado con gajos de huevo cocido y aceituna, mayonesa de aceituna y togarashi con cubitos de queso latino

Yuquitas fritas 9,90

Bastones de yuca arrebozadas (mandioca) crujiente y blandita por dentro acompañada con crema huancaína

Causa Limeña 12,50

Patata prensada con pasta de ají amarillo, lima y AOVE. Rellena con ensaladilla peruana coronada con huevo cocido, aguacate y aceituna, acompañado de huancaína y mayonesa de aceituna

Causa Acevichada 18,90

Plato combinado de nuestra causa limeña como base coronada con nuestro fresco ceviche clásico

Choritos a la Chalaca 12,90

Mejillones cocidos al vapor coronados con chalaquita (cebolla y tomate en cuadros con cilantro, ají limo y lima) (9uds)

Gyozas de la dehesa 12,00

Rellenas con cerdo ibérico acompañado de salsa acevichada de ají amarillo, teriyaki y polvo de pistacho (6uds)

Tequeños de queso 6,90

Palitos de queso fresco envueltos de masa crujiente (4uds)

Salchipapa 9,00

Patatas crujientes con rodajas fritas de 3 salchichas alemanas (frankfurt, bratwurst y bockwurst).

Ensalada vegetariana 9,90

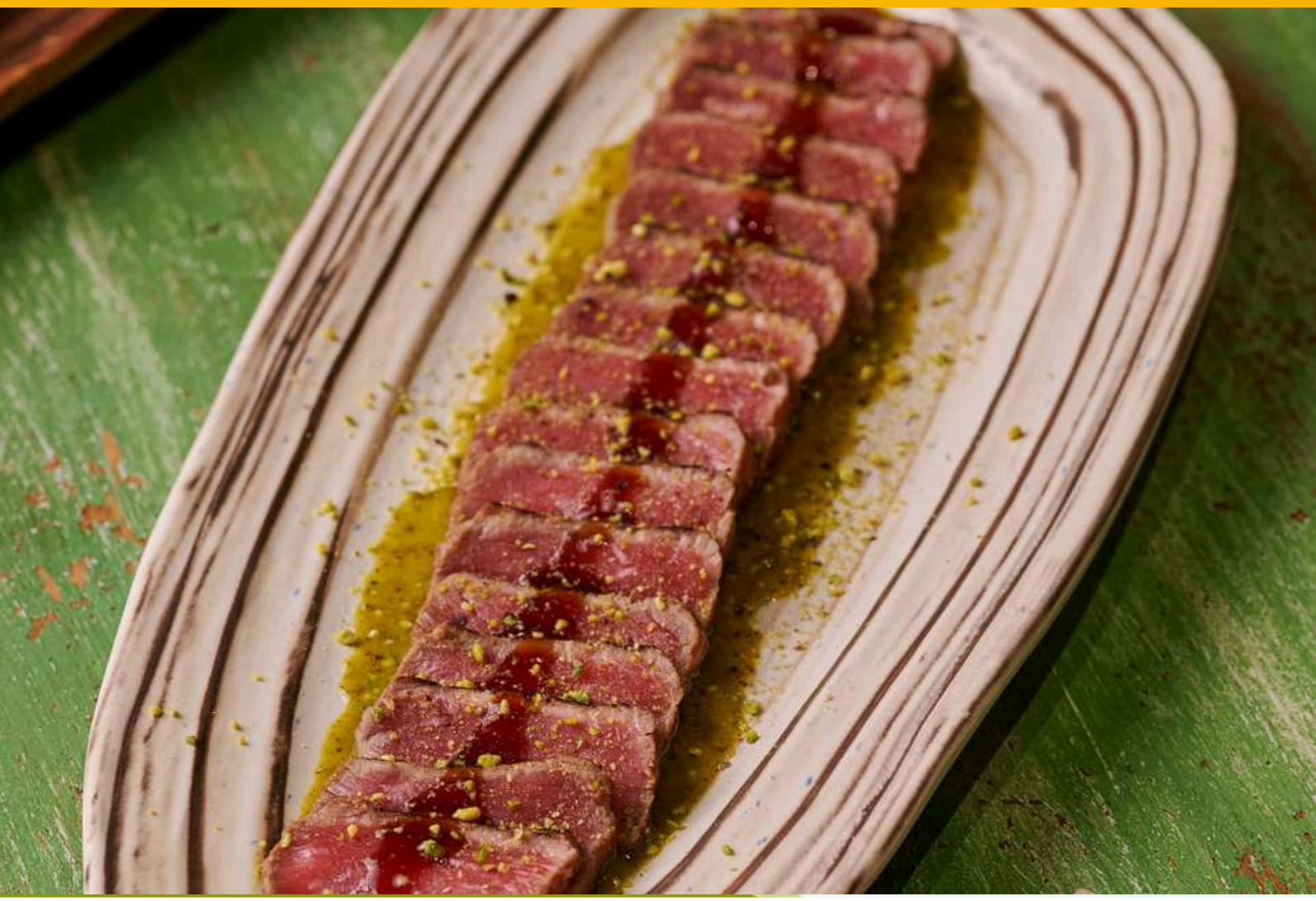
Piña, aguacate, maiz, lechuga, tomate, pepino, remolacha y zanahoria

Ensalada de la casa 8,00

Lechuga, tomate, pepino, remolacha y zanahoria, aliñada con salsa vinagreta estilo peruano y/o aceite y vinagre

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.



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.

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo (100g) 21,00

Queso curado de oveja (150g) 14,00

Torrezno con chalaquita 13,00

Variado de croquetas (6uds) 11,00
2 de bacon ibérico, 2 de jamón iberico, 2 sorpresa

CALDOS

(En temporada)

Caldo de gallina

Parihuela

Sudado de pescado

DE LA HUERTA

Ensalada vegetariana 9,90
Piña, aguacate, maiz, lechuga, tomate, pepino, remolacha y zanahoria

Ensalada de la casa 8,00
Lechuga, tomate, pepino, remolacha y zanahoria, aliñada con salsa vinagreta estilo peruano y/o aceite y vinagre





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.

★★★★★

Es mi restaurante peruano favorito en Madrid. Una comida tan rica y preparada con tanta amor nos queda sin palabras cada vez que venimos. También el camarero ha sido muy muy majo, amable y nos ayudó con todo (incluso diciendo que lleva cada salsa y como se hace).

★★★★★

Lo descubrí hace tiempo de casualidad con unos amigos y tenía un recuerdo buenísimo. Un par de años más tarde he vuelto con la familia y ha sido excepcional. La comida riquísima. El pollo, el Arroz Chaufa…todo está buenísimo. El trato excepcional y super atento. El trato es exquisito. Volveremos muchas veces!!

WOK Y CRIOLLOS

Anticucho de Corazón de Ternera 14,90
Ración de Rachi (librillo de ternera marinado) 13,90
Anticucho de Corazón de Ternera con Rachi 16,90

Trozos de corazón de ternera marinado con ajíes y especias; acompañado de rodajas de patatas doradas, trozo de choclo y salsa de la casa

Lomo saltado de Ternera Añoja 19,90

Ternera salteada al wok con cebolla, tomate, cilantro, salsa de ostras y salsa de soja, perfumado con aceite de sésamo, servido con patatas fritas y arroz blanco

Arroz Chaufa para Compartir

Al estilo chifa

Arroz salteado en wok con especias orientales (salsa de soja, salsa de ostras, aceite de sésamo), jengibre, huevo y cebollín

Pollo 14,90
Cerdo agridulce 16,90
Mariscos 18,90
Ternera 16,90

Verduras 14,90
Cerdo agridulce/ternera 16,90
Cerdo agridulce/pollo 15,90
Pescado 14,90

Arroz Chaufa personal

Pollo 8,50
Ternera 9,90
Mariscos 11,00

Cerdo agridulce 9,50
Verduras 8,50
Pescado 8,50

Aeropuerto para compartir

Arroz chaufa + fideos chinos y brotes de soja

Pollo 16,90
Cerdo agridulce 18,90
Mariscos 20,90
Ternera 18,90

Verduras 16,90
Cerdo agridulce/ternera 18,90
Cerdo agridulce /pollo 17,90
Pescado 16,90

Ají de Gallina 17,50

Mousse caliente de ají amarillo y ají mirasol, leche y frutos secos con pechuga de pollo desmenuzado; con guarnición de patatas cocidas y arroz blanco; decorada con huevo, aceituna botija y queso parmesano

Fettuccine a la Huancaína con Lomo Saltado 21,90

Exquisita pasta al dente bañada en nuestra cremosa y sedosa salsa huancaìna (aji amarillo, queso fresco) Acompañada con un jugoso lomo fino salteado al wok con cebolla, tomate, cilantro, salsas orientales y un toque ahumado.

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.



Puedes comprar tu pedido de carnes para casa. 24-48 h sin gastos de envío.
tiendaabrasadorencasa.com

DEL MAR

Nuestros ceviches

Dados de pescado marinados con jugo de lima, cebolla y sal.
Acompañado de batata almibarada, maìz cocido y crujiente de maíz (canchita). Frescura y contraste de sabores en un solo bocado

Ceviche de Perca 17,90

Ceviche de Corvina 22,90

Ceviche al Rocoto 21,00

Para quienes buscan carácter y potencia. Es un plato con mas "garra" y un color rojizo provocativo por el sabor mas profundo y terroso del rocoto.

Ceviche al Ají amarillo 21,00

Refrescante, elegante y sedoso, gracias a la crema de ají amarillo que armoniza perfectamente con la acidez del limón

Ceviche Mixto (pescado y mariscos) 23,90

Dados de perca con anillos de calamar, puntillas de calamar, langostinos, laminas de pulpo y mejillones

Jalea para compartir 23,90

Trozos de pescado y mariscos crujientes con yuca rebozada, coronada con sarza criolla y acompañada de salsa tartára de la casa

Chicharrón de pescado 16,90

Fritura de pescado con yuca (mandioca) frita acompañada de sarza criolla y salsa tártara

***Con copita de leche de Tigre 18,90**

Dúo marino 19,90

La combinación perfecta del ceviche de pescado clásico y crocante chicharrón de pescado

Leche de Tigre Personal 8,50

Jugo resultante de la maceración del ceviche, acompañado de unos trozos de pescado y langostino

Opción a corvina +4e

***El pescado ha sido previamente congelado según normativa sanitaria, para evitar el anisakis**

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.



Entrecot de ternera

¿Eres del Club Abrasador?

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

A LA PARRILLA

Matrimonio Abrazzas 8,90
Chorizo y Morcilla servido con patatas doradas (o fritas +1e) y guarnición de pimientos padrón *(Se puede variar por 2 chorizos)*

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

CORTE DE CARNE: entera o trinchada a elección

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) **18,00**

Entrecot de ternera añoja a la brasa (300g) **21,00**

Picaña de ternera añoja a la brasa (300g) **26,00**

Entraña de ternera añoja a la brasa (250g) **16,90**

Solomillo de ternera añoja a la brasa (250g) **29,00**

*Servido con patatas doradas (o fritas +1e) y guarnición de pimientos padrón

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

CORTE DE CARNE: entera o trinchada a elección

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g) **18,00**

Secreto ibérico a la brasa (350g) **22,00**

Entrecot ibérico al aroma de monte (270g) **19,00**

*Servido con patatas doradas (o fritas +1e) y guarnición de pimientos padrón

HAMBURGUESAS

Abrasador 14,00
200gr. Carne 100% ternera añoja, pan brioche, bacón, huevo, queso cheddar, lechuga

Gourmet 15,00
200gr. Carne 100% ternera añoja, pan brioche, queso rulo de cabra, lechuga y cebolla caramelizada

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

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

PARRILLADA ABRAZZAS

41,00
2 personas

Degustación de cortes de ternera añoja seleccionados especialmente por Abrazzas a la brasa

Asado de tira, entraña, picaña, chorizo criollo y morcilla de cebolla con patatas doradas (o fritas +1e) y guarnición de pimientos padrón

PARRILLADA SUPREMA

Degustación de 1Kg de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico:

61,00
3-4 personas

Medallón de ternera amielada , entrecot de ternera, tournedó ibérico y entrecot de ibérico con patatas doradas (o fritas +1e) y guarnición de pimientos padrón





POLLO A LA BRASA

★ Nuestro plato estrella ★

Pollo marinado con una mezcla de especias y toque secreto; horneado lentamente en carbón de encina que le otorga un sabor ahumado y una textura dorada por fuera y jugosa por dentro. Plato típico de la gastronomía peruana.

Pollo completo Abrazzas 35,90
Con guarnición de patatas fritas (o asadas +1e), ensalada y 3 salsas

½ Pollo completo Abrazzas 18,90
Con guarnición de patatas fritas (o asadas +1e), ensalada y 3 salsas

1/4 Pollo completo Abrazzas 11,80
Con guarnición de patatas fritas (o asadas +1e), ensalada y 3 salsas

Mostrito 17,00
1 /4 pollo a la brasa acompañado con patatas fritas (o asadas +1e) , ensalada, 3 salsas y chaufa de pollo

Picoteo de pollo 17,90
Medio pollo a la brasa troceado con patatas fritas (o asadas +1e), ensalada y 3 salsas

Ante una intolerancia a la lactosa, una opción recomendada: pollo con patatas y ensalada, sin salsas

Guarniciones

Arroz blanco 3,50

Maíz Peruano (canchita) 3,00

Pimientos del Padrón 6,00

Choclo (2 trozos) 3,90

Patatas fritas 5,50

Patatas doradas 5,50

Patatas asadas 5,50

Camote (Boniato) 5,50

Salsas extra

Reducción de chicha morada 1,50
Crema Huancaína 1,50
Tártara 1,50
Ají limo 1,50
Chimichurri 1,50

ALÉRGENOS



Ante una intolerencia o restricción alimentaria, informar a nuestro personal para que se atienda con la importancia que se tiene.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

ABRAZZAS
A'BRASA EL SABOR DE LO NUESTRO

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.