



*Del Campo a la Parrilla*

**RESTAURANTE**

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



## ...LO MEJOR DE ESPAÑA

- Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g) 15
- Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g) 20
- Surtido de ibéricos (jamón, salchichón, chorizo y lomo) 20  
- Tabla de ibéricos (jamón, lomo, salchichón y chorizo) 14  
- Lacón ibérico a la gallega con patata cachada (130g) 12 
- Orza de ternera con ali oli de pistacho 15   
- Tabla de quesos 16 

*Queso azul de cabra macerado en PX, crema de queso de cabra madurado, Neverito de cabra fresco madurado con mohos en carbón vegetal y queso de cabra umbria de los charcos de larga maduración*

## LA HUERTA

- Ensalada Abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con aceite de oliva virgen extra 14  
- Ensalada César, con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César 13    
- Ensalada de lardones de ibérico estilo Pekín, pasta brick y salsa teriyaki 15   
- Ensalada de bacon ibérico, frutos secos, lascas de queso manchego y vinagreta de caramelo 13   
- Ensalada mixta 12   

## TRIBUTO AL TOMATE

- Ternera escabechada con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce, y aceite de oliva virgen extra 15  
- Pistachos escabechados con tomate y bacon ibérico 15  

Servicio de pan 1 Euro

## 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

✓ 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

- Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 11   
- Croquetas de jamón ibérico (6Uds.) 10   
- Croquetas de bacon ibérico (6Uds.) 10   
- Croquetas de rabo de toro 12    
- Patatas "Guarras" (Tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante) 12     
- Mis bravas y olé 9        
- ✓ Ensaladilla rusa de encurtidos con poke de ternera 13      
- ✓ Berenjenas crujientes con miel y jamón ibérico 13  
- ✓ Setas y trigueros con jamón ibérico y romescu 16  
- ✓ Habitas tiernas co huevo frito y jamón ibérico 16  
- Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 15    
- Tabla para dippear (nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de bacon ibérico y dos salsas) 17     
- Carpaccio de presa ibérica con hummus de remolacha y crema de cacahuete 16   
- Risotto de boletus con lardones de ibérico (10 minutos) 14     
- Burritos tex mex Abrasador con carne de ternera e ibérico (4uds.) 12    
- Steak tartar de añoja 18      
- Huevos fritos con oreja a la plancha 14  
- ✓ Alcachofas con parmentier de pistacho, huevos fritos y jamón ibérico 15  
- ✓ Crema de calabaza con croutons (Durante el invierno) 8 
- ✓ Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico (Durante el verano) 8 

# 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) 17   

Magret de ternera a la brasa (300g de jugoso corte de aguja) 18

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

Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo 21   

Entrecot a la brasa (300g) 20

Centro de chuletón a la brasa (280g) 26

Chuletón a la brasa (550g) 29

Solomillo a la brasa (250g) 28

### Cortes XL ideales para compartir

T-Bone de añoja a la brasa (700g) 42

Picana de ternera a la brasa (1Kg) 44

Chuletón a la brasa (1Kg) 48

La mayoría de nuestras carnes sin  
modificando la guarnición



## CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Secretillo ibérico asado a baja temperatura con piña y teriyaki 15     

Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (500g) 22   

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

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250g) 17 

## PESCADOS

Bacalao gratinado con muselina  
sobre romescu 18    

Zamburiñas con Kimchi 15     

Chipirones salteados con tierra de maíz  
crujiente y jamón ibérico 15  

Mejillones a la brasa 14  

## 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

## PARRILLADA ABRASADOR

32€  
Dos personas

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico :  
Churrasco, marinado de ternera a las finas hierbas, virutas de ibérico a la brasa, dados de lacón ibérico y choricillos rojos  con patatas y pimientos verdes fritos

## DE MIS IBÉRICOS

36€  
Dos personas

Degustación de ibéricos a la brasa: secretillo ibérico asado a baja temperatura,      tournedó de lomo ibérico,  lardones de ibérico con teriyaki    y filetito ibérico con patatas y pimientos verdes fritos

## SUPREMA

56€  
3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico :  
Magret de ternera, medallón de ternera amielado,    tournedó de lomo ibérico  y entrecot de lomo ibérico  con patatas y verduras al dente

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

# 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

**Compra carnes para casa,** de primera calidad.  
[abrasador.com](http://abrasador.com)

# HAMBURGUESAS

Con patatas fritas naturales

Abrasador 120gr. Carne 100% ternera añoja, pan, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente 9

Oriental con verduras 120gr. de carne 100% ternera añoja, pimiento rojo y verde, calabacín, salsa teriyaki 10

Gourmet 200gr. de Carne 100% ternera añoja, pan, queso de cabra, mezclum, cebolla caramelizada 12

Ibérica Manchega 200gr. de carne 100% cerdo ibérico, pan, con mayonesa de pimentón, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, y cebolla crujiente 13

Abrasador XL 200gr. de Carne 100% ternera añoja, pan, bacon, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente 13



## SABOR MÁXIMO

Las hamburguesas que elaboramos en Del Campo a la Parrilla, contienen carne y sólo carne. Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos y tamaños.

Te contamos nuestro secreto en cuanto al corte de la carne que utilizamos: una sola picada y de piezas limpias de tejido conjuntivo, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable. No contienen ningún conservante ni aditivo.

# BROCHE DULCE

Brownie de pistacho con nutela y helado de chocolate negro 7    

Tarta de galleta (con natillas y chocolate) 6   

Carrot cake (Tarta de zanahoria) 7    

Black velvet (tarta de chocolate) 7   

Tarta de dulce de leche 6 

Cremoso de yogurt y limón natural exprimido con leche condensada 6 

Brownie con helado de vainilla 7   

Vaso de tarta de queso con polvo de galleta y mermelada de frambuesa 6   

Copa de chocolate con nata 6   

Natillas con galleta 6   

Torrija brioche con crema de chocolate y helado 7   

Tarta de queso artesana 7   

*Pregúntanos por los postre sin gluten disponibles hoy*

Brownie de pistacho con nutela y helado de chocolate negro





*Del Campo a la Parrilla*

RESTAURANTE

Descárgate la App Abrasador



y consigue 3,00€ de descuento de bienvenida para tu siguiente visita

# Como elegir el punto de la carne a tu gusto



## Poco hecha:

visualmente es marrón en su exterior, aunque sigue predominando el rojo en el centro de la pieza. Al tacto estará blanda pero elástica. Su temperatura interior está en torno a los 55°C.



## Al punto:

Esta suele ser la manera más común de pedir la carne... su aspecto es marrón por el exterior y un interior marrón con zonas rosadas. Cuando la comemos debe ser algo resistente.. La temperatura interior para este tipo de cocción está entre los 60° y 70°C.



## Pasada:

Tanto el interior como el exterior presentan un aspecto marrón, variando el tono, según que partes. Firme al tacto y con una temperatura interior en torno a los 75°C, más temperatura, sería sin duda síntoma de "carne quemada".



*Del Campo a la Parrilla*  
RESTAURANTE

## 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](http://abrasador.com)

Carne para casa



Reserva

Opiniones

[abrasador.com](http://abrasador.com)



**Únete a nosotros**, si eres restaurante y te quieres unir a nosotros.  
[abrasador.com](http://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)