





Únete al Club Abrasador

¡No te damos la brasa! Te damos un cheque de descuento de 5 euros por cada 500 puntos que consigas. ¡Y son fáciles de conseguir!



Cómo 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 su interior es marrón con zonas rosadas. Cuando la comemos debe ser algo resistente.

La temperatura interior para este tipo de cocción está entre los 60° y los 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 síntomas de "carne quemada".

PARA COMENZAR



Enchilada de Ternera

14,00

Una de nuestras sabrosas "recetas gamberras", con oreja y morro de ternera



12,00 Torreznos de ibérico con vinagreta de limón y encurtidos

Este sabor no lo has probado en tu vida



17,00 Tataki de ternera

Corte oriental con todo el sabor Abrasador



Piquillos rellenos de Trocina (4 uds)

13,00

Con nuestro famoso relleno especial, guisado con cerveza



13,00 Burritos de Trocina de Ibérico

Prueba esta original adaptación



Fingers de ternera

12,00

Crujientes, tiernos y sabrosos



12,00 Nuggets de ternera

Verás como repites



Croquetón de ternera

4,00

Te encantará el meloso sabor de su crema de morcillo



14,00 Jamón ibérico cebo de campo (60 grs)

Finas lonchas de nuestro afamado jamón ibérico



Lacón ibérico

12,00

Delicioso con pimentón dulce y aceite de oliva



Si es celíaco, busque este símbolo en los platos. Los que lo tengan, podemos hacerlos sin gluten

NUESTRAS TABLAS



Tabla de ibéricos (90 grs)

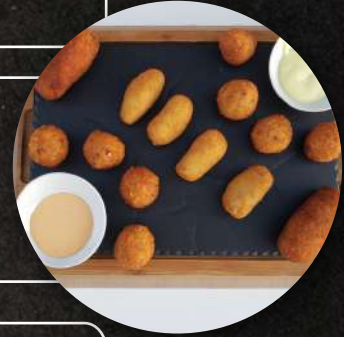
Prueba una selección de nuestros embutidos

13,50



22,00 Tabla de croquetas (14 uds)

¡¡Todas nuestras croquetas juntas!! Jamón ibérico, bacon ibérico, rabo de ternera y nuestro croquetón de ternera



Media Tabla de croquetas (7 uds)

¡¡Todas nuestras croquetas juntas!! Jamón ibérico, bacon ibérico, rabo de ternera y nuestro croquetón de ternera

12,00



17,00 Tabla para Dippear

Croquetas ibéricas, Fingers de ternera y Nuggets de Ternera



Tabla del Mar

Tortillitas de camarones, croquetas de choco en su tinta y delicias de merluza

16,00



19,50 Nuestro plato para compartir ¡Abre el apetito en compañía!

Jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, queso curado, fuet ibérico, longaniza, pan, tomate y aceitunas



Nuestra Tabla de Quesos de Aquí

6 deliciosos quesos en cada tabla
Suministrados por Los Quesos de Juan (Medina del Campo). Sabrosos y artesanales, hechos en la región (300g)

18,00

- 1 Barraqueño (Leche cruda de Cabra)
- 2 Pata de Mulo (Leche cruda de oveja. Método tradicional)
- 3 Blanco de Los Quesos de Juan (Oveja. Con vino blanco en cuajada)
- 4 Viejo entre Encinas (Vaca, pasta cocida)
- 5 Bleu de Roda (Azul, de oveja)
- 6 Queso invitado de esta temporada



Los quesos pueden variar en función de la disponibilidad del mercado. Marídalos con nuestras cervezas y vinos.

ENSALADAS



Ensalada de Ternera Escabechada 14,00
¡Qué ensalada!



13,00 Ensalada Abrasador
Tomate, jamón ibérico, queso curado,
vinagreta de tomate y soja, aceite de oliva



Ensalada de bacon ibérico 13,00
Frutos secos salteados, láminas de queso y
reducción de Módena



13,00 Ensalada César al aire Abrasador
Nuestra sabrosa versión con ternera crujiente



Ensalada Mixta 10,50
La tradicional. Si quieres quitar algo, dínoslo



SOPAS Y GUIOSOS



Crema de verano o de invierno 8,00
Sabrosa crema castellana según la época

10,50 Crema de marisco
No estamos en costa pero sabe a mar



Chipirones en su tinta 16,00
Nuestra rica receta del Cantábrico



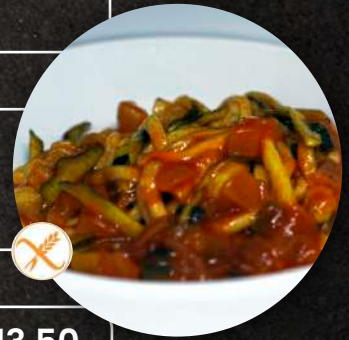
15,00 Callos con garbanzos, pata y morro (400 grs)
¡Buenísimos!



Risotto de boletus con lardones de ibérico y salsa teriyaki 17,00
No has probado nada igual



13,00 Tallarines con verduras
Sorprendentes



Magro de Ibérico con tomate 13,50
Tradicional guiso acompañado de su rica salsa de tomate casera



13,50 Guiso de carne
Prueba nuestra receta tradicional con salsa de almendras



Carrilleras de ternera en Goulash 17,50
Tradicional receta al vino tinto de Muedra



A LA BRASA

NUESTRAS CARNES DE TERNERA



Steak Tartare de ajoja (150 grs) 18,00
Para los verdaderos amantes de nuestra carne



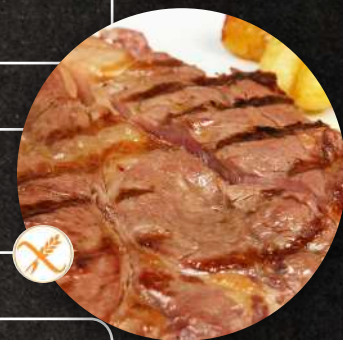
14,00 Churrasco de ternera (300 grs)
2 trozos de 150 grs.
Saborea la esencia de la carne a la brasa



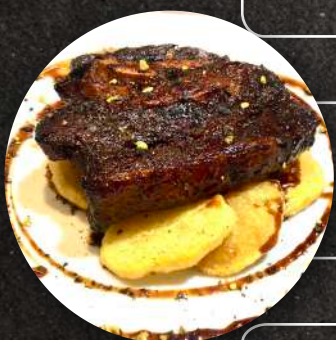
Trinchat de cadera (350 grs) 20,50
Preciado corte de la Bola



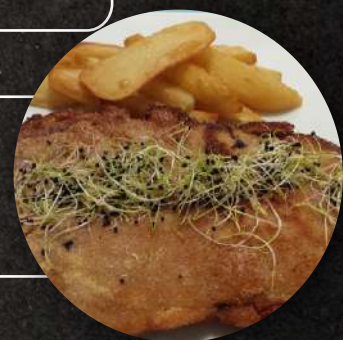
18,00 Magret de ternera (300 grs)
Jugoso y selecto corte de Aguja



Medallón de cadera amielada (200grs) 18,00
Prueba el sabor de este original corte



23,00 Cachopo de ternera (380 grs)
La conocida especialidad asturiana,
al estilo Abrasador



Costilla Laqueada de Ajoja (350 grs) 18,00
¡Una pasada!



28,50 Chuletón de ternera (550 grs)
El corte mas completo de la pieza



Solomillo de ternera (250 grs) 27,50
Un sabor difícil de olvidar

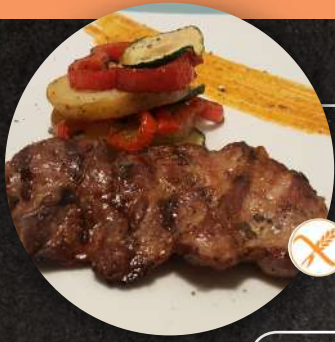
¡Al punto exacto que tú desees!

Nuestro compromiso es que la carne te llegue como a tí te gusta.

Si no es así, corregiremos el punto lo que sea necesario o la haremos de nuevo.

A LA BRASA

NUESTRAS CARNES DE CERDO IBÉRICO



Abanico ibérico

Prueba esta delicada pieza, rica y vetuada

16,00



19,00 Presa ibérica (250 grs)

Jugosa, sabrosa...un manjar



Costillar de ibérico (500 grs)

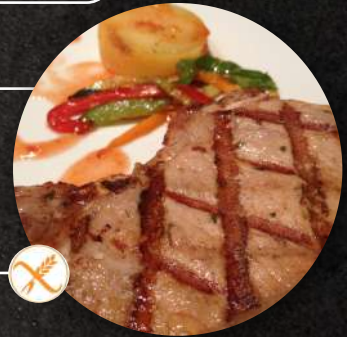
Asado en lento a baja temperatura.
Tierno, sabroso. ¡Huumm!

26,00



18,50 Entrecot ibérico "al aroma de monte" (250 grs)

Nuestro corte más original y sabroso



Tournedó de lomo ibérico (250 grs)

¡Vas a flipar!

17,00



23,00 Solomillo ibérico (500 grs)

En su punto exacto, una jugosa delicia



Nuestras Salsas

Todos nuestros platos llevan salsas incluidas.
Si se acaban, pide más.
(Pregunta por los alérgenos)

Guarniciones

La mayoría de nuestros platos van acompañados con patatas fritas o verdura.

A LA BRASA

NUESTRAS HAMBURGUESAS



De ternera (200 grs)

12,00

Con su pan de cristal especial, un jugoso filete de 200 grs., queso, tomate y lechuga



13,00 Ibérica (200 grs)

Presentación como la anterior. ¡Deliciosa! Se hace con el magro fresco del jamón ibérico.



De ternera (120 grs)

8,50

¿No tienes tanta hambre?
Aquí tienes un filete más pequeño



Todas nuestras hamburguesas incluyen, patatas fritas, mayonesa, mostaza y ketchup. Si quieres otra de nuestras salsas, pídelas.

A LA BRASA

NUESTRAS PARRILLADAS



Parrillada Abrasador (2 personas)

32,50

Churrasco de ternera, Marinado de ternera a las finas hierbas, Virutas de ibérico a la brasa, Daditos de Iacón ibérico y Mini choricillos de ternera. Todo acompañado con patatas fritas y pimientos asados



36,50 Parrillada de Mis Ibéricos (2 personas)

Degustación de ibéricos a la brasa: Abanico ibérico, Tournedó de lomo ibérico, Filetito ibérico, Lardones de ibérico con teriyaki. Todo acompañado con patatas fritas y pimientos asados



Parrillada Suprema (3 personas)

55,00

Magret de ternera, Medallón de cadera amielada, Tournedó y Entrecot de ibérico al aroma de monte. Todo acompañado de verduras a la brasa y patatas en gajos.



Nuestras Salsas

Nuestras parrilladas incluyen una selección de 5 salsas. No te cortes. Si quieres más, pide más.

Guarniciones

La mayoría de nuestros platos van acompañados con patatas fritas o verdura.

¡Al punto exacto que tú deseas!

Nuestro compromiso es que la carne te llegue como a tí te gusta.

Si no es así, corregiremos el punto lo que sea necesario o la haremos de nuevo.

NUESTROS PESCADOS



Salmón al horno de brasa (300 grs) 15,00

Con su aroma a brasa sobre cama de verduras



16,00 Lubina al horno de brasa (450 grs)

Este plato nos sale...hummm!!



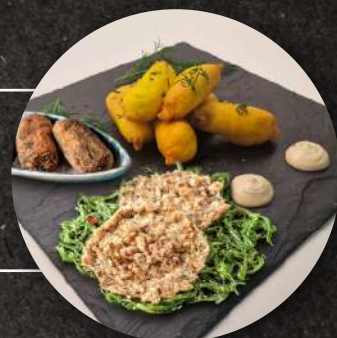
Chipirones en su tinta 16,00

Nuestra rica receta del Cantábrico



16,00 Tabla del Mar

Tortillitas de camarones, croquetas de choco en su tinta y delicias de merluza



PASTA



Tortelloni Ricotta 11,50

Espinacas, zanahoria y queso Ricotta



11,50 Tortelloni Clásico

Carne de cerdo y verdura



Tallarines con verduras 13,00

Sorprendentes



NUESTRAS PIZZAS

Las elaboramos en fresco, las congelamos y las horneamos bajo pedido



Tex-Mex

Mozarella, carne de cerdo, salsa barbacoa, bacon, cebolla morada



11,50



Quesos

Salsa de tomate, Cheddar, Gouda, Emmental, Nueces



11,50



11,50

Atún

Salsa de tomate, Mozzarella, Atún, Cebolla morada



11,50

Huerta

Mozarella, Salsa de tomate, Cebolla morada, Champiñones, Tomate cherry, Calabacín, Aceitunas negras, Albahaca fresca



¡En nuestro servicio, tú eres el Jefe!

PLATOS VEGETARIANOS Y VEGANOS



Braseado de verduras

12,00

Deliciosa selección de verduras a la parrilla



12,00 Risotto de boletus

No has probado nada igual



Ensaladas

Pide cualquiera de nuestras ensaladas sin la carne

2 euros
menos



Tallarines con verduras

Sorprendentes

13,00



MENÚ INFANTIL

Menú infantil

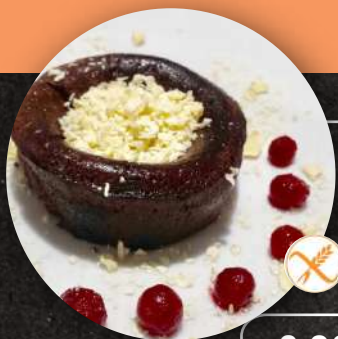
Pasta rellena y
Lomo ibérico fresco
ó Fingers de ternera
ó Lacón ibérico a la plancha
ó Hamburguesa de ternera (100 grs.)

11,50



Todos los menús infantiles incluyen patatas y croquetas.
Incluido postre

POSTRES



Coulant de Chocolate
Y ese chocolate fundido dentro...

6,00



6,00 Tarta de Manzana y Dulce de Leche
Rica, rica...rica



Brownie de pistacho y chocolate blanco
Este sabor no te lo esperabas

6,00



6,00 Tarta de Queso
Esta es una delicia absoluta



Esfera de Limón
Al jefe le encanta

6,00



6,50 Torrija Brioche
Golosa invención



Flan de Queso
Pequeñín pero lleno de sabor

3,00



2,50 Tarrina de Helado
Vainilla-chocolate ó Nata-fresa ó Café y nata



Yogurt

2,50



2,50 Fruta
(julio y agosto)



BEBIDAS

AGUA

Agua 1/2L	1,90
Agua 1L	2,30
Agua con gas	2,00
Gaseosa	2,20

REFRESCOS, ZUMOS Y BATIDOS

Refrescos	2,50
-----------	------

CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATES

Café normal	1,50
Café Grande	1,90
Café Americano	1,90
Capuchino	2,00
Té	1,50
Chocolate	2,40
Cola Cao	2,00
Vaso de Leche	1,40

APERITIVOS

Mosto	1,60
Tinto de verano	3,70
Martini Rojo y Blanco	2,50
Vermouth Velay	2,50

CERVEZAS

Estrella Galicia 33cl	2,40
Estrella Galicia 33cl sin gluten	2,40
1906 33cl	2,90
Caña	2,20
Jarra	3,40
Radler. Caña	2,20
Radler. Jarra	3,40
Caña 0,0	2,40
Jarra 0,0	3,40

Artesanas Domus

Domus Aurea (IPA)	3,50
Domus Summa (Roja escocesa)	3,70
Domus Pangea (Triple belga)	4,90
Domus Ninfa (Triple Stout)	4,90
Domus Santo Tomé (Belgian Dubbel)	4,90
Domus Catedrale (Roja)	4,90

LICORES

	Desde
Chupitos o copas diversos	2,40
Bayley`s	3,10
Whyskys diversos	3,60
Combinados	6,00



VINOS

BLANCOS

Copa 10cl. Botella 75cl.

Copa 10cl. Botella 75cl.

TORO

Ernesto del Palacio
Verdejo y Malvasía

10,70

LA MANCHA

Espanillo
100% Verdejo

10,00

DULCES

Lagartolapeña Semidulce
(Tordesillas)
50% verdejo 50% moscatel

18,00

Menade Dulce (Rueda)
Sauvignon Blanc

3,00 16,00

Finca Antigua Moscatel
(La Mancha)
Uva moscatel

11,00

ESPECIALES

Finca Valdemoya. Frizzante
(Rueda) Verdejo

11,00

Infitus FIZZI. Frizzante
(Tierra de Castilla) Verdejo

11,00

Martivillí Brut Nature. Espumoso
(Rueda) 100% Verdejo

17,00

TORDESILLAS

Muedra Verdejo Joven
100% verdejo

3,00 14,50

Alidobas Verdejo
(Crianza sobre lías)
100% verdejo

17,00

RUEDA

Monasterio de Palazuelos
(Vendimia nocturna)
Verdejo 100%

10,20

Monasterio de Palazuelos Joven
Sauvignon

11,00

Cuatro Rayas (Vendimia nocturna)
Verdejo 100%

12,70

Malvid Joven
100% verdejo

12,70

Finca Montepedroso Joven
100% verdejo

16,50

Malvid Selección.
(Crianza sobre lías)
100% verdejo

15,50

Cuarenta Vendimias
(Crianza sobre lías)
100% verdejo

15,50

Menade Verdejo (Ecológico)
100% verdejo

16,00

Nosso Natural. (Sin sulfitos)
100% verdejo

18,00

Castelo de Medina FB
(Crianza en Barrica)
100% verdejo

20,00

La Mision. (Orgánico de Crianza)
Cepas centenarias de Verdeja

26,00

VINOS

TINTOS

Copa 10cl. Botella 75cl.

Copa 10cl. Botella 75cl.

CIGALES

Burro Loco Tinto (Ecológico) 15,50
Tempranillo

Carredueñas Crianza 18,00
Tempranillo

RIOJA

Villa Bujanda (Crianza) 16,00
100% tempranillo

LA MANCHA

Villa Abad (Joven) 10,00
50% tempranillo, 50% Syrah

TORDESILLAS

Bodega Muelas del Año (de la casa) 6,50

Muedra (Crianza) 3,00 16,00
100% tempranillo

TORO

Ernesto del Palacio (Joven) 12,50
100 % Tinta de Toro

Rejadorada (Roble) 16,00
Tinta de Toro

Ernesto del Palacio (Roble) 15,50
100 % Tinta de Toro

Iturria (Crianza) 3,00 17,00
90% Tinta de Toro,
10% Garnacha

Ernesto del Palacio (Crianza) 16,00
100% Tinta de Toro

Iturria Valdosán (Reserva) 21,00
100% Tempranillo

RIBERA DE DUERO

Pinna Fidelis (Roble) 16,50
Tempranillo 100%

La Planta (Joven) 3,50 17,50
Tempranillo 100%

Protos (Roble) 16,50
Tinta del País 100%

Finca Santa María (Roble) 17,00

Matarromera Crianza 2019 29,00

Emilio Moro (Crianza) 6,00 30,00
Tempranillo 100%

CASTILLA Y LEÓN

Mauro (Crianza) 43,00
85% tempranillo, 15% syrah y
cabernet sauvignon

VINOS

ROSADOS

RUEDA

Finca Valdemoya Rosado 11,00
100% tempranillo

Blush Rosé 12,00
100% tempranillo

CIGALES

Sinfo 2,50 12,50
Tempranillo, verdejo y albillo

Burro Loco Dolce Frizzante (Ecológico) 15,50
Tempranillo

Carredueñas (Crianza sobre lías) 17,00
Tempranillo

HISTORIA
Y PATRIMONIO
VINÍCOLA



RUTA DEL VINO DE RUEDA

Disfrútala paso a paso



PAISAJES
CASTELLANOS




TRADICIÓN
E INNOVACIÓN



www.rutadelvinoderueda.com


 CONTIENE
GLÚTEN


 CRUSTÁCEOS

 APIO


 HUEVOS


 MOSTAZA


 PESCADO


 GRANOS
DE SÉSAMO


 CACAHUETES

 DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS

 SOJA

 MOLUSCOS

 LACTEOS

 ALTRAMUCES

Los platos pueden tener presentaciones diferentes a las fotos



Si es celíaco, busque este símbolo en los platos.
Los que lo tengan, podemos hacerlos sin gluten



Únete al Club Abrasador

¡No te damos la brasa! Te damos un cheque de descuento de 5 euros por cada 500 puntos que consigas. ¡Y son fáciles de conseguir!



Nos encanta que nos pongas alguna foto y tu opinión en Google o Tripadvisor. Nos motiva y nos hace seguir esforzándonos por un servicio de 10

Todas nuestras carnes están cocinadas a la brasa de carbón ecológico que no emite hollín ni suciedad.

Lo que somos

Nuestros padres iniciaron este negocio en 1982 y nos inculcaron la búsqueda continua de la excelencia. Y es lo que hacemos desde entonces. En esa búsqueda, nos encontramos con los productos de Abrasador.

El hecho de poseer ganadería propia, permite a la familia de Abrasador ejercer el control de cada una de las fases por las que ha de pasar la carne antes de ser servida en el plato.

Su filosofía de negocio coincide plenamente con nuestra búsqueda continua de calidad y excelencia en todos nuestros servicios.



Información Sobre Alérgenos

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, consúltelo al camarero para adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad y seguridad de nuestros productos, separamos nuestros alimentos para evitar trazar de alérgenos, pero no podemos asegurar su ausencia.

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Camino Pollos, 8, 47100 Tordesillas, Valladolid
+34 983 77 09 53
info@campingelastral.es

