



MESÓN RURAL LA RONDA

Carta de platos

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

Reserva



Tienda online


Opina

Ver carta




...
LO MEJOR DE ESPAÑA
...



Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g.) 16



Caña de lomo ibérico 14

Queso de oveja curado en manteca 13 





UN MUNDO POR DESCUBRIR




Alcachofas braseadas al carbón con jamón ibérico y pistachos 16   

Revuelto de collejas y gambas 13  

Salmorejo con huevo, jamón y AOVE 8   

Mis papas bravas y olé 9        

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 15    

Croquetas caseras de jamón ibérico 10   


















Croquetas de rabo de ternera añoja 10    

Tabla de crianza propia para dipear (nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de bacon ibérico y dos salsas) 17   

Huevos estrellados con patatas, jamón ibérico y pimientos 12  

Cremoso de aguacate, picadito de la huerta y poke de ternera 15       

Nachos con ternera, guacamole, picadito de la huerta y queso 13    

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 Cesar con ternera crujiente



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.




LA HUERTA

Ensalada Abrasador: Mezclum Jamón ibérico, queso manchego y tomate con vinagreta de soja 12  


Ensalada César con ternera crujiente, lechugas, queso, croutons y salsa César 12    



Ensalada de campo y parrilla, lechugas, pimientos asados, churrasco de ternera a la brasa y salsa de oliva y miel 13  

Ensalada Mixta : lechuga, tomate, cebolla, pimiento verde, huevo, atún y zanahoria 8  

Ensalada de queso burrata con tomate, mezclum, nuez, balsámico, aceite y pistachos 13   

PESCADOS

Pez espada a la plancha 12 


Bacalao confitado con verduritas crujientes y salsa de tomate 14  



Pulpo a la brasa 16 




Pulpo a la gallega 16 

Sepia a la plancha 14 

Totillitas de camarón 10   

Chopitos a la plancha 12 

Chopitos rellenos de jamón ibérico con alga espirulina 17  

Gambas al ajillo estilo mesón 12   

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

- Churrasco extra de ternera a la brasa (300g.) 14
- Filetitos de ternera rellenos de queso y calabacín con salsa de queso 15  
- Medallón de ternera amielado (200g.) 17  
- Trinxat de cadera de ternera a la brasa con toque de mostaza, manchego y rúcula (350g.) 18  
- Solomillo a la brasa (250g.) 26
- Entrecot a la brasa (400g.) 20
- Costilla de añoja laqueada (500g.) *(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)* 18    
- Antojo de ternera añoja a la brasa (500g.) 25
- Lomo parrilla de ternera añoja con salsa chimichurri (480g.) 22 

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

- Pluma ibérica a la brasa 18
- Presa ibérica a la brasa (250g.) 17
- Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (480g.) 22   
- Solomillo ibérico a la brasa (250g.) 17
- Solomillo ibérico con salsa de roquefort o con salsa de pimienta 19 
- Tournedó de Lomo ibérico a la brasa (250g.) 16  
- Secretillo ibérico asado a baja temperatura con piña y teriyaki (200g.) 15    

LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia del Grupo Abrasador facilita de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Este requisito lo cumplen un alto porcentaje 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 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 chorizillos 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

OTRAS CARNES

- Chuletas de cordero 16
- Codillo de cerdo asado 17
- Churrasco de pollo 8
- Pechuga de pollo a la plancha 9
- Pechuga de pollo empanada 10   

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

HAMBURGUESAS

Con patatas
fritas naturales

Ibérica Manchega 200gr. de carne 100% cerdo ibérico, pan, con mayonesa de pimentón, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, y cebolla crujiente 11    




Abrasador XL 200gr. de Carne 100% ternera añoja, pan, bacon, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente 11   





De espinacas y piñones, calabacín, lechuga, tomate y queso 9   




Vegana con pepinillo y tomate 9    




BROCHE DULCE




Natillas de la casa 4  

Cuajado de turrolate, nata y crema de chocolate 5   

Flan de higos con crema de vino dulce 5    

Coulant de chocolate, nata y helado 5   

Copa de helado, nata, caramelo y barquillo 5   

Tarta helada al whisky, nata y caramelo 5   





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".



MESÓN RURAL
LA RONDA

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



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 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)