

MESÓN RURAL LA RONDA

Carta de platos





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

Caña de lomo ibérico

Queso de oveja curado en manteca 13 🕚



Alcachofas braseadas al carbón con jamón ibérico y pistachos



Revuelto de collejas y gambas 13 6 3



Salmorejo con huevo, jamón y AOVE 8 ይ 😘



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 🌮 😘 🐠



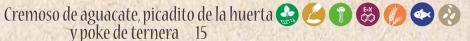


Huevos estrellados con patatas, jamón ibérico y pimientos 🛚 12 😘 🎉









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.



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







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



Ensalada Mixta: lechuga, tomate, cebolla, pimiento verde, huevo, atún 🐟 🧀 yzanahoria 8



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



Pez espada a la plancha 12 🗪







Bacalao confitado con verduritas crujientes y salsa de tomate 14 ይ

Pulpo a la brasa 16 (19)

Pulpo a la gallega

Sepia a la plancha

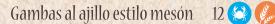
Totillitas de camarón 10 😭 💪 ይ

Chopitos a la plancha 12 (12)

Chopitos rellenos de jamón ibérico con alga espirulina 17 (17)













ELSABOR

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.



¡No te damos la brasa! Te damos puntos. 5€ por cada 100€ de compra



Churrasco extra de ternera a la brasa (300g.)

Filetitos de ternera rellenos de queso y calabacín con salsa de queso

15 7



Medallón de ternera amielado (200g.) 17 🤗 🐯





Trinxat de cadera de ternera a la brasa con toque de mostaza, (a) 18



Solomillo a la brasa (250g.) 26

Entrecot a la brasa (400g.) 20







Antojo de ternera añoja a la brasa (500g.)

Lomo parrilla de ternera añoja con salsa chimichurri (480g.)





Pluma ibérica a la brasa 18

Presa ibérica a la brasa (250g.) 17

Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (480g.)







Solomillo ibérico a la brasa (250g.) 17

Solomillo ibérico con salsa de roquefort o con salsa de pimienta 19 🚺

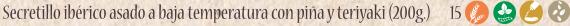


Tournedó de Lomo ibérico a la brasa (250g.)









LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia del Grupo Abrasador facilita de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. la alimentación de las personas, contribuyendo de los ácidos grasos del ibérico. a cuidar la salud cardiovascular, con mayor aporte

que desde I+D se trabaje en cortes que mejoran Este requisito lo cumplen un alto porcentaje



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





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



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



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



Chuletas de cordero

Codillo de cerdo asado

Churrasco de pollo

Pechuga de pollo a la plancha

Pechuga de pollo empanada







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.



Compra carnes para casa, de primera calidad. abrasador.com



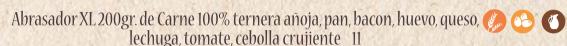


Ibérica Manchega 200gr. de carne 100% cerdo ibérico, pan, con mayonesa 🥬 de pimentón, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, v cebolla crujiente 11









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







Vegana con pepinillo y tomate 9











Natillas de la casa 4 🕜 😘



Cuajado de turrolate, nata y crema de chocolate 5 🕜 😂 🚯





Flan de higos con crema de vino dulce







Coulant de chocolate, nata y helado

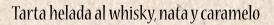




Copa de helado, nata , caramelo y barquillo











































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".





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





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.