



CASA BENITO

Carta de platos

Precios en Euros, I.V.A. incluido



Descárgate la App Abrasador

y así puedes ver la carta, hacer pedidos, reservas y consigue 3 € de descuento de Bienvenida para tu siguiente visita.



LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g) 20

Jamón ibérico cebo de campo y queso manchego 19,50 

Surtido de ibéricos (jamón ibérico, lomo, salchichón y chorizo) 20  

Queso curado 19 

Torreznos con vinagreta de encurtidos y limón 11 

LA HUERTA

Ensalada Abrasador 14
tomate, jamón ibérico y queso manchego con aceitunas   

Ensalada de lardones ibéricos estilo Pekin con pasta brick y salsa Teriyaki 15   

Ensalada César con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César 13    

TRIBUTO AL TOMATE

Ensalada de ternera escabechada 15
con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra  

Pistachos escabechados con tomate y bacon ibérico 15  

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 Pekin con lardones ibéricos

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

UN MUNDO POR DESCUBRIR

- Croquetas caseras de jamón ibérico (6 uds) 9   
- Surtido de croquetas (de jamón, de bacon ibérico y de rabo) 9   
- Tabla para dipear (finger y nuggets de ternera y croquetas con salsas) 17   
- Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 14  
- Huevos fritos con oreja a la plancha 14  
- Tataki de Ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 15     
- Alcachofa breaseada al carbón con jamón ibérico y pistacho (4 uds) 15   
- Risotto de boletus con lardones de ibérico 14    
- Tempura de verduras 11 
- Rusa de encurtidos con poke de ternera 13         
- Carpaccio de presa ibérica con hummus de remolacha y crema de cacahuete 16   
- Steak tartar de añoja 18     
- Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 11   
- Ratatouille de verduras con crema de queso 14 
- Patatas "guarras" 12     
- tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante
- Trigueros con jamón ibérico 16

DEL MAR

- Zamburiñas a la brasa gratinadas con mayonesa de kimchi (8 uds) 18   
- Bacalao desalado a la plancha con patata cocida, cebolleta y aceitunas negras 18   
- Pulpo braseado con patata y carbonara ibérica 19  

EL SABOR

El sabor de 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 tirno de vida.



Chuletón de añoja a la brasa (1Kg)

**CRIANZA
PROPIA**



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

TERENERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de Ternera amielado a la brasa (200g)	17	 
Medio kilo de picaña de ternera a la brasa	22	
Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo	21	  
Chuletón de ternera a la brasa (pieza de aproximadamente 1Kg)	48	
Solomillo de ternera a la brasa (250g)	28	
Entrecot de ternera a la brasa (400g)	24	
Lagarto de ternera añoja (250g)	18	
Antojo de añoja (1/2 Kg)	25	
T-Bone de ternera añoja	42	

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250g) con patata cachada y praliné de pistacho	17	 
Costillar ibérico asado a fuego lento y lacado con salsa barbacoa (480g)	22	  
Presa de ibérico a la brasa (250g)	18	
Entrecot de ibérico al aroma del monte a la brasa (250g)	17	
Bulat de ibérico a la brasa (250g)	18	

Te preparamos la guarnición sin gluten si lo deseas 

LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia del Grupo Abrasador facilita que desde I+D se trabaje en cortes que mejoren 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



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

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

PARRILLADA ABRASADOR

31
Dos personas

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos de Padrón ¡Al punto exacto que desees!

Churrasco de ternera, marinado de ternera a las finas hierbas, viruta de ibérico a la brasa, dados de lacón ibérico y choricillos rojos de ibérico   

PARRILLADA MIS IBÉRICOS

36
Dos personas

Degustación de ibéricos de crianza propia a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón ¡Al punto exacto que desees!

Secretillo ibérico asado a baja temperatura,      tournedó de lomo ibérico,  jamón ibérico adobado y lardones de ibérico   

PARRILLADA SUPREMA

54
3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico con verduras al dente ¡Al punto exacto que desees!

Lagarto de ternera añoja, medallón de ternera amielado,   tournedó ibérico  y entrecot de ibérico 

Te preparamos la guarnición sin gluten si lo desees 

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 estos piensos para el ibérico, potenciando así sus cualidades nutricionales y organolépticas.



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

HAMBURGUESAS DE CRIANZA PROPIA

Hamburguesa abrasador XL (200gr) carne 100% ternera añoja, bacon ibérico, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas fritas 13   

Hamburguesa ibérica manchega (200g) Carne 100% ibérica, reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso manchego, lechuga, cebolla crujiente y patatas 13    

Hamburguesa 3 quesos (200g) carne 100% ternera añoja, lechuga, tomate, queso manchego, cheddar y queso de cabra 13  

Nuestras hamburguesas se sirven acompañadas de patatas fritas

Te preparamos la guarnición sin gluten si lo deseas 

SABOR MÁXIMO

Las hamburguesas que elaboramos en Del Campo a la Parrilla, contienen carne y sólo carne. Recibiendo cada vez más 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 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

Tarta de queso con helado de vainilla 6   

Torrija brioche con helado de vainilla 7  

Brownie de chocolate con nueces y helado 6    

Tarta de manzana con helado 7     

Brownie de pistachos con helado y nutella de pistachos 7    

Tarta de la abuela 6     

Arroz con leche 6 



NUESTRA BODEGA

TINTOS

Tejoneras D.O MADRID Varietal	20,00
Marqués de Griñón D.O MADRID Tempranillo	17,50
El más cercano: Mago de Pioz D.O LAALCARRÍA Varietal	16,00
La viña de Ricardo D.O RIBERA DEL DUERO Tempranillo	18,00
Valtravieso Finca Santa María D.O RIBERA DEL DUERO Tempranillo	19,00
Ricardo Dumas D.O RIBERA DEL DUERO Tempranillo	16,00
47 PSRQ D.O RIBERA DEL DUERO Tempranillo	21,00
Conde de San Cristobal D.O RIBERA DEL DUERO Tempranillo	23,00
Hesvera Roble D.O RIBERA DEL DUERO Tempranillo	17,00
Medrano Crianza D.O RIOJA Tempranillo	18,50
Pretextos D.O RIOJA Tempranillo	17,00
Muriel Fincas de la Villa D.O RIOJA Tempranillo	17,00
Madremía D.O TORO Tempranillo	21,00
Finca Sobreño Crianza D.O TORO Tinta de Toro	18,50
Finca Luna Beberide crianza (93 PUNTOS PARKER) D.O BIERZO Mencía	20,00

BLANCOS

4R4U D.O RUEDA Verdejo	13,50
Hombre Pez D.O RUEDA Verdejo	15,00
Seducción BLANCO JOVEN SEMIDULCE Viura y Moscatel 7%	17,00
Folklore D.O RÍAS BAIXAS 100% Albariño	17,00
Luna Beberide (91 PUNTOS PARKER) D.O BIERZO Godello	18,00

CERVEZAS ARTESANAS



DOMUS REGIA | Pale Ale 3,80

Suave y de baja carbonatación, tiene un marcado carácter de malta, bien equilibrado con el lúpulo inglés. De color cobrizo intenso y cuerpo bajomedio. El primer contacto en gusto es con el dulce de la malta, apareciendo el lúpulo y sus leves toques florales y herbales con la cerveza en boca.

DOMUS SANTO TOMÉ | Belgian Dubbel 4,20

Cerveza de Abadía, con los característicos perfiles de una Dubbel Belga, pero con una especial suavidad y ligereza que invita a repetir. De color ámbar rojizo y espuma cremosa y persistente, en nariz predominan los toques florales propios de la levadura belga, con un suave matiz de cereza. En boca se presenta con cuerpo medio y carbonatación suave, con un retrogusto dulce de las maltas caramelizadas.

DOMUS SIN GLUTEN | Lager; German Pilsen sin Gluten 3,80

Cerveza para todos los públicos, pero especialmente para el intolerante al gluten.

DOMUS SIN | Pale Ale sin Alcohol 3,80

Por fin una Sin Alcohol sabrosa y apetecible. Cerveza tostada, de color ámbar y espuma Blanca, con aromas de lúpulo y presencia de malta en boca. ¡Querrás repetir!

DOMUS PANGEA | Triple Belga 3,80

Pangea es una cerveza estilo belga Triple que conjuga el azafrán y la pimienta rosa como elementos autóctonos de los dos orígenes cerveceros que le confieren un aroma exótico y especiado, Bélgica y Brasil. El toque leve de pimienta resulta suavemente dulzona y sabrosa, aun su graduación alcohólica.

SABOR ARTESANAL

Domus es una fábrica de cerveza Craft pionera en España, reconocida a nivel nacional e internacional por tu experiencia y calidad.

DOMUS significa cervezas frescas y únicas, sublime de trago, rebotante de sensaciones. Una experiencia gastronómica y artesanal exclusiva para todos los paladares.





CASA BENITO

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

Carne para casa



Reserva

Opiniones

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 (Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria).