



# Carta

Unete al Club Abrasador

¡No te damos la brasa! Te damos puntos en cada visita para conseguir importantes descuentos.



Jamón ibérico cebo de campo (60gr.) 15

Jamón ibérico cebo de campo (100gr.) 20

Tabla de ibéricos y queso (jamón, lomo, salchichón y chorizo) 17 🚺 🚉







Tabla de jamón ibérico cebo de campo y lomo ibérico cebo de campo 19

Lacón ibérico a la gallega con patata cachada 12

Queso curado de oveja 14 🕚





Abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego 🕚 🔮 🥬 😸 v tomate con vinagreta de soja 14









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



De bacon ibérico con frutos secos, lascas de manchego 🕜 😸 🕦 v vinagreta de caramelo 13











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





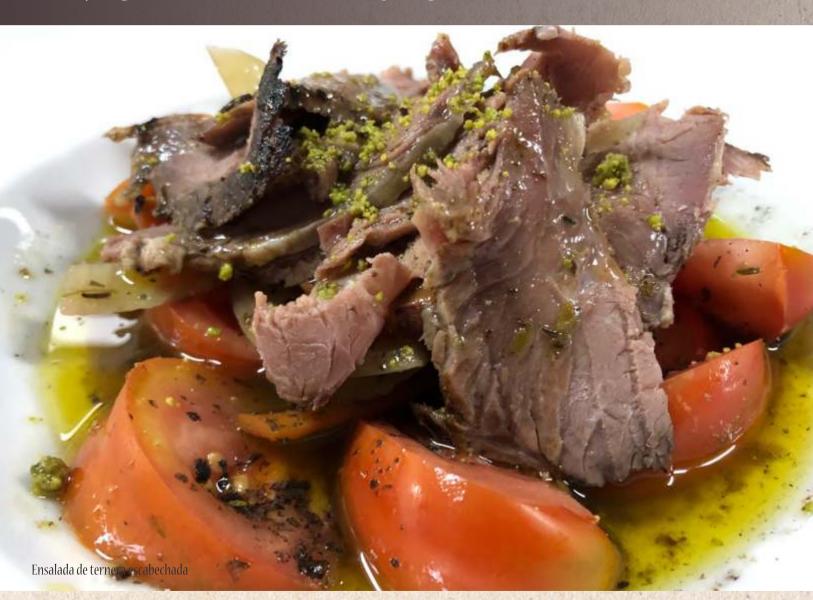
Tomate al perico 8

#### 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.

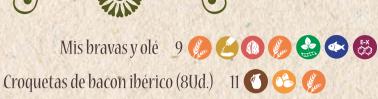
Nos sentimos privilegiados al poder aportar asesoramiento a nuestros clientes para alimentarse de la mejor manera según su estilo de vida y sus gustos. Hemos desarrollado durante

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.



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.





Croquetas caseras de jamón ibérico (8Ud.) 11 0 6 6

Fingers y nuggets de ternera con dos salsas 12 🎉 😘

Ratatouille de verduras con crema de queso 14 🕚

Risotto de boletus con lardones de ibérico 14 🕚 🤣 😂 🕼

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 💮 15 🔮 😵 🚳 😸

Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 12 🍪 🥬

Revuelto de morcilla con patatas paja 🛮 11 🝪 🎉

Nuevo Alcachofas braseadas con parmentier de pistacho, 🍪 🚳 🤮 🕜 🥬

Nuevo Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 11 🕜 🥬 😸

Nuevo Steak tartar de añoja 18 🍪 🔮 🍪 🐯 👶

Nuevo Patatas "Guarras" (tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, 🍪 🚳 🍊 🤮 salsa gaucha y un toque picante) 12

Plato de cuchara (pregunta cuál tenemos hoy)

Servicio de 'pan 1,00



Sepia a la plancha 13 🖤

Calamares a la andaluza 11 🐟 🥬 😘

Dorada a la espalda 14 🐟

Lubina a la espalda 14 🐟

Bacalao a la vizcaína 14 🗪

### 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.

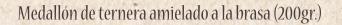


¡No te damos la brasa! Te damos puntos. 5€ por cada 100€ de compra



Filetitos de ternera rellenos calabacín con salsa de queso







**Nuevo**) Medio kilo de Picaña de ternera a la brasa (500gr.)

Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo







Entrecot de ternera la brasa (300gr.)

Chuletón de ternera añoja a la brasa (800gr.) 48

Solomillo de ternera a la brasa (250gr.) 28

T-Bone de añoja a la brasa (600gr.) 42

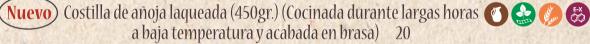


Nuevo) Secreto de añoja a la brasa (500gr.) 21 🛞











Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250gr.)

Presa de ibérico a la brasa (250gr.)

Secreto ibérico a la brasa 18

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









Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa de barbacoa (500gr.) 22 🌮



#### 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.



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





Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico con patatas fritas 🏀 y pimientos de Padrón: Churrasco, marinado, virutas de ibérico, dados de lacón ibérico y choricillos 🔮



Degustación de ibéricos a la brasa: jamón ibérico adobado, tournedó de lomo ibérico, filetito ibérico, 🎉 🕙 lardones de ibérico con teriyaki, 🎉 😸 patatas 🎉 y pimientos de Padrón.



3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia: secreto de añoja, medallón de ternera amielado, 🍊 🥤 😸 tournedó de lomo ibérico, 😸 entrecot de ibérico 😸 con patatas fritas 🌮 y verduras al dente





Hamburguesa Abrasador 120gr. de carne 100% ternera añoja, lechuga, tomate, 🔧 cebolla crujiente y patatas fritas



Hamburguesa XL 200gr. de carne 100% ternera añoja, bacon ibérico, huevo frito, 🍖 🚫 queso, tomate, lechuga, cebolla crujiente y patatas fritas





Hamburguesa ibérica manchega 200gr. de carne 100% ibérico, reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla crujiente, y patatas









Escalopines de ternera con patatas 🐔



Nuggets de ternera con patatas 🤼 😤



Fingers de tenera y croquetas de ibérico con patatas 🤼

























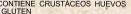




























### SABOR MÁXIMO

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.



Flan de huevo 4 🕜 😘

Natillas 4 🕜 😘

Arroz con leche 40

Mousse de yogurt 4 0

Brownie de pistacho con nutela y helado de chocolate negro 6

Torrija brioche caramelizada 6 🥬 🕚 🔥

Coulant de chocolate 5 1

Tarta de queso 7 🥬 🕚 😘

Fruta de temporada 2,20

Pregunta por nuestros helados



## Compartimos al centro y luego un segundo

# ¿Te apetece?

#### Al centro para compartir

Ensalada Abrasador 🕜 🔮 🥬 🐯







Patatas revueltas con crujiente de ibérico

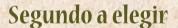
Risotto de setas con lardones de ibérico 🕚 🧀 😸 📤











Churrasco de ternera a la brasa

Medallón de ternera amielado a la brasa 🏉 🐯 👔







Cachopo de ternera con jamón y queso 🕚 碒 ጮ





Medallones de solomillo con salsa roquefort 🕙

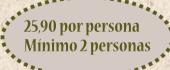
Tournedó de lomo ibérico a la brasa 🛞



Bacalao a la vizcaína 🐟

1 bebida incluida (Vino, refresco, agua o cerveza)

Pan y postre de la casa incluido











# 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 delcampoalaparrilla.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.