



# Carta

Precios en Euros, I.V.A. incluido



Club abrasador






## Únete al Club Abrasador












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





## ... LO MEJOR DE ESPAÑA ...

- 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 

## LA HUERTA

- Abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con vinagreta de soja 14    
- César con ternera crujiente, lechugas, queso, croutons y salsa César 13    
- De bacon ibérico con frutos secos, lascas de manchego y vinagreta de caramelo 13   

## TRIBUTO AL TOMATE

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



Ensalada de ternera escabechada








**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.

# UN MUNDO POR DESCUBRIR

- Mis bravas y olé 9       
- Croquetas de bacon ibérico (8Ud.) 11   
- Croquetas caseras de jamón ibérico (8Ud.) 11   
- 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, huevo frito y jamón 15     
- Nuevo** Carpaccio de presa ibérica con humus de remolacha y crema de aguacate 16     
- Nuevo** Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 11   
- Nuevo** Steak tartar de ajo 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

## DEL MAR

- 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.








Chuletón de añoja a la brasa

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

## TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

	Filetitos de ternera rellenos calabacín con salsa de queso	13	 
	Medallón de ternera amielado a la brasa (200gr.)	17	  
<b>Nuevo</b>	Medio kilo de Picaña de ternera a la brasa (500gr.)	44	
<b>Nuevo</b>	Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo	21	  
	Entrecot de ternera la brasa (300gr.)	20	
	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	
<b>Nuevo</b>	Secreto de añoja a la brasa (500gr.)	21	
<b>Nuevo</b>	Costilla de añoja laqueada (450gr.) (Cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)	20	   

## CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

	Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250gr.)	17	
	Presca de ibérico a la brasa (250gr.)	17	
	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 mayoría de nuestras carnes sin **sin gluten** modificando la guarnición

## 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.





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








## ABRASADOR

32€  
Dos personas

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 







## Nuevo DE MIS IBÉRICOS

36€  
Dos personas

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.

## SUPREMA

56€  
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




Te preparamos la verdura y patatas  sin gluten, si lo deseas, pídelo






# HAMBURGUESAS

Con patatas  
fritas naturales


Hamburguesa Abrasador 120gr. de carne 100% ternera añoja, lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas fritas 9 

Hamburguesa XL 200gr. de carne 100% ternera añoja, bacon ibérico, huevo frito, queso, tomate, lechuga, cebolla crujiente y patatas fritas 13   

Hamburguesa ibérica manchega 200gr. de carne 100% ibérico, reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla crujiente, y patatas 13   

## PARA LOS NIÑOS

10,90  
Incluye pan y postre.  
Hasta los 14 años

Escalopines de ternera con patatas 

Nuggets de ternera con patatas  

Fingers de ternera y croquetas de ibérico con patatas  



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO  
DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





## 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.





# BROCHE DULCE




Flan de huevo 4  

Natillas 4  




Arroz con leche 4 

Mousse de yogurt 4 

Brownie de pistacho con nutela y helado de chocolate negro 6    

Torrija brioche caramelizada 6   

Coulant de chocolate 5  

Tarta de queso 7   

Fruta de temporada 2,20

Pregunta por nuestros helados

Brownie de pistacho con nutela y helado de chocolate negro



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     


### Segundo a elegir


Churrasco de ternera a la brasa

Medallón de ternera amielado a la brasa   

Cachopo de ternera con jamón y queso   

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

25,90 por persona  
Mínimo 2 personas





## 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](http://delcampoalaparrilla.com)

Carne para casa



Reserva

Opiniones

[abrasador.com](http://abrasador.com)



**Únete a nosotros**, si eres restaurante y te quieres unir a nosotros.  
[abrasador.com](http://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)