



El racó de
**MAMA
LOLA**

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 (60g.)		14
Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g.)		20
Surtido de ibéricos y queso de oveja	 	18
Lomo de orza sobre queso manchego		15
Tataki de ternera añoja con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja	  	15
Carpaccio de presa ibérica con hummus de remolacha y crema de aguacate		16
Tabla de quesos		16
<i>Queso azul de cabra macerado en PX, crema de queso de cabra madurado, Neverito de cabra fresco madurado con mohos en carbón vegetal y queso de cabra umbria de los charcos de larga maduración</i>		

LA HUERTA

Ensalada Abrasador (mezclum, tomate, jamón ibérico, queso curado, con vinagreta de tomate y soja)	 	14
Ensalada de bacon ibérico (mezclum, frutos secos, láminas de manchego, bacon ibérico y salsa de caramelo vinagre de Módena y miel)	  	13
Ensalada César con ternera crujiente, lechugas, queso, croutons y salsa César	   	13
Ensalada templada de calamar y gamba roja	   	15
Ensalada de lardones de ibérico estilo Pekín, pasta brick y salsa de teriyaki	  	15

TRIBUTO AL TOMATE

Con ternera escabechada (tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce, ternera escabechada y aceite de oliva virgen extra)	 	15
Salazones con tomate de temporada, con cebolla, encurtidos y piparra	 	16

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

Marinera con poke de ternera	 	5
Croquetas de jamón ibérico	  	1,90/Ud.
Croquetas de bacon ibérico	  	1,90/Ud.
Croquetas de rabo de toro	   	2/Ud.
Tabla de crianza propia para dipear (nuggets y fingers de ternera, croquetas de ibérico con dos salsas)	  	17
Flamenquín de ibérico con ternera y chorizo	  	19
Torreznos con vinagreta de limón y encurtidos		10

LO NUESTRO

	Ración	1/2 ración
Pulpo al horno 	19	13
Calamar nacional a la plancha 	18	
Calamar a la andaluza  	18	11
Fritura de chanquete sobre estrellado   	16	10
Fritura de boquerón del señoret  	14	9
Alcachofas parmesano, jamón ibérico y tomates secos 	14	9
Alcachofas fritas con foie	16	11
Flores de alcachofa, jamón ibérico y paramentier de patata	16	
Patatas de La Vera con ibérico al corte y huevo rotos  	14	9
Mollejas de ternera salteadas con ajetes y setas	15	10
Pan al horno, tomate natural y ali-oli  	2,10	Por persona

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.



Finca La Pilarica, uno de los lugares en donde se realiza la crianza propia del grupo Abrasador

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

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g.)	 	17
Costilla de añoja laqueada (450g.) <i>(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)</i>	   	20
Entrecot a la brasa (300gr.)		20
Lomo bajo con su costilla a la brasa (500-600gr.)		29
Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo		21
Chuleta de aguja de ternera a la brasa (550g.)		25
Solomillo a la brasa (250g.)		28
Secreto de ternera con salsa gaucha (500g.)		22

Cortes XL

Chuletón de añoja a la brasa al peso		48/Kg.
Tomahawk de añoja a la brasa, al peso		66/Kg.
T-Bone de añoja a la brasa, al peso		68/Kg.

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Costillar de ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (500g.)	  	22
Entrecot ibérico al aroma de monte a la brasa (250g.)		17
Solomillo ibérico troceado con ajetes (200g.)		19
Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250g.)		17
Presa de ibérico a la brasa con praliné de pistacho (250g.)		19

Las guarniciones de nuestros platos pueden contener trazas de  por el proceso de elaboración. Indica al camarero si tienes alguna intolerancia y así lo adaptamos a tu necesidad.

Pide cualquiera de nuestras carnes  si lo deseas. Elaboraremos tu guarnición de modo que no tenga trazas.

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.



Chuletón de añoja a la brasa (800gr.)

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

ARROCES

Meloso de bogavante	  	19,40
Arroz a banda	 	12,50
Conejo y caracoles		12,50
Meloso de rape, calamar y gamba roja	  	14,50
Meloso de lardones ibéricos con verduras de temporada		13
Meloso con callos de ternera		13

PESCADOS

Bacalao al horno (con gulas y guindillas o gratinado con ali-oli)	 	14
Pescado del día (Preguntar)		S/M

PARA LOS NIÑOS

Hamburguesa de ternera con patatas fritas
o Pechuga de pollo empanada
y elige uno
de los siguientes complementos:

- Fingers de ternera  
- Croquetas caseras de jamón ibérico   

Incluye postre, bebida no incluida

12
Hasta los 14 años



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".

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

PARRILLADA LOLA

36€
Dos personas

Churrasco de ternera, entrecot de ibérico al aroma de monte, marinado de ternera magret de ternera, filetito ibérico, chorizillo, papas y pimientos.

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 verde 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

BROCHE DULCE

Cheese cake Oreo		6
Coulant de chocolate con helado		6
Coulant de Baileys		6
Tarta de Elche		5
Nuestra tarta de queso		6
Brownie de chocolate		5
Surtido de postres (precio por persona)		4
Muerte por chocolate		6
Piña natural		4

CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES

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.

LA ALIMENTACIÓN



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



El racó de
**MAMA
LOLA**

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)