



EL AMBIGÜ

Carta de platos











Precios en Euros, I.V.A. incluido

























Descárgate la App Abrasador
y consigue 3,00€ de descuento de Bienvenida para tu siguiente visita.



IBÉRICOS Y TERNERA

- Jamón ibérico cebo de campo cortado mano (100g.) 17,90
- Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g.) 10,90
- Tabla de ibéricos (lomo, chorizo, salchichón y jamón) 10,90  
- Tabla de quesos con membrillo 12,90 
- Lacón ibérico a la gallega con patata cachada 9,90 
- Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 13,90    
- Orza de ternera con ali oli de pistacho 13,90  

HUEVOS Y MÁS COSAS

- Croquetas de jamón ibérico (6ud) 8,90   
- Fingers de ternera 9,90   
- Tabla de crianza propia para dipear (nuggets y fingers de ternera, croquetas de ibérico y dos salsas) 12,90   
- Huevos estrellados con jamón ibérico 10,90  
- Huevos estrellados con picadillo de ciervo 10,90  
- Risotto de setas con AOVE de trufa 12,90    
- Parrillada de verduras 10,90
- Ciervo adobado de los montes de Toledo 12,90 
- Rogout de venao en salsa 12,90 
- Carcamusas toledanas 12,90 
- Migas manchegas con un par de huevos 10,90 
- Judías con perdíz 14,90 

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 lardones de ibérico estilo Pekin, pasta brick y salsa teriyaki




Déjanos tu opinión
en abrasador.com o en la App Abrasador




ENSALADAS (CON LECHUGAS Y MEZCLUM)

Abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con aceite de oliva virgen extra 10,90  




César, con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César 10,90    

De mazapán y naranja con jamón ibérico, miel y mostaza 12,90   

Ambigú con tomate, queso artesano, frutos secos y crema balsámica 9,90   

De lardones de ibérico estilo Pekín, pasta brick y salsa teriyaki 12,90   

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g.) 14,90   




Magret de ternera a la brasa (300g.) 15,90


Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo 19,90   


Centro de chuletón a la brasa (280g.) 21,90

Churrasco magro a la brasa (200g.) 12,90

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (500g.) 18,90   

Entrecot ibérico al aroma del monte a la brasa (250g.) 15,90 

Tournedó de lomo ibérico con un toque de pesto y aroma de albahaca (250g.) 14,90 

Chuletón de paleta a la brasa (400g.) 16,90

Filetes ibéricos a la brasa (200g.) 12,90



La mayoría de nuestras carnes sin sin gluten modificando la guarnición

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.



Chuletón de añoja a la brasa (1Kg.)



Acumula puntos y haz tu pedido con la APP Abrasador.

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

PARRILLADA ABRASADOR

29,90
Dos personas

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico con patatas y pimientos verdes fritos:
Churrasco, marinado, filetitos de ibérico, dados de lacón ibérico y choricillos



SUPREMA

49,90
3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia: magret de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico, entrecot de ibérico con patatas y verduras al dente



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

PARA LOS NIÑOS

8,90 cada plato

Fingers de ternera con patatas



Hamburguesa con queso con patatas



Nuggets de ternera con patatas



Tiras de pollo con patatas



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.





Carnes Nobles de Ternera e Ibérico









HAMBURGUESAS




Con patatas




Abrasador. 120g. de carne 100% ternera añoja, pan, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente 6,90  

Gourmet 200gr. de carne 100% ternera añoja, pan, queso de cabra, mezclum, cebolla caramelizada 9,90  

Ibérica Manchega, 200g. de carne 100% cerdo ibérico, pan con mayonesa de pimentón, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum y cebolla crujiente 10,90   

Ambigú: 200g. de ternera añoja, pan, lacón, huevo frito, queso, mezclum y cebolla crujiente 12,90   

De ciervo, pan, salsa de setas, lechuga, tomate y cebolla caramelizada 9,90   

Chivito, mollete tostado con mayonesa de pistacho, lechuga, tomate, escalopines de ternera, queso, lacón ibérico y huevo frito 9,90   

Ración de patatas gourmet 2,90 

Servicio de pan 1,90€/cesta



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.



EL AMBIGÜ

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



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)