



la alforja  
de sancho



# Carta de platos y bebidas

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



## ...LO MEJOR DE ESPAÑA...























Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g.)	14	
Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g.)	20	
Tabla de ibéricos (Jamón, lomo, salchichón y chorizo)	14	 
Tabla de quesos	16	

## LA HUERTA

Ensalada Abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con aceite de oliva virgen extra	14	 
Ensalada César, con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César	13	   
Ensalada de pistachos escabechados con bacon ibérico	15	 

## UN MUNDO POR DESCUBRIR

✓ Si eres de los que amas las verduras y hortalizas aquí tienes tus mejores opciones en el caso de que no comas carne, dínoslo y quitamos un ingrediente para adaptártelo

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja	15	   
Surtido de croquetas para dippear (jamón ibérico, bacon ibérico y rabo de toro) (6Uds.)	10	  
Almejas al ajillo con toque de pimentón	13	 
Gambón al Rock and Roll (12uds.)	16	 
Gambas al ajillo	13	
Risotto de boletus con lardones de ibérico (10 minutos)	14	   
Queso manchego frito con mermelada de tomate	12	  
Chipirones a la andaluza	13	 
Huevos rotos con paleta ibérica	12	

## 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 pistachos escabechados con bacon ibérico

**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.










## PLATOS DE AQUÍ

- Gachas de matanza 9   
- Pisto manchego 8
- Duelos y Quebrantos 8   
- Migas de pastor con uvas y huevo 9    













## HAMBURGUESAS

- Ibérica manchega, 200g. de carne 100% cerdo ibérico, pan, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla crujiente y patatas fritas 12    
- Abrasador XL, 200g. de carne 100% ternera añoja, pan, bacon ibérico, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas fritas 12   

## DEL MAR

- Lubina a la espalda con salsa de gambas 18   
- Cocochas de bacalao con gambas 18   
- Sepia a la plancha 15 
- Bacalao con pisto manchego 15  

## PARA LOS NIÑOS

- Nuggets de ternera con patatas 13   
- Castillo (pollo empanado con croquetas de jamón ibérico y patatas) 13   
- Escalopines de ternera con croquetas de jamón ibérico y patatas 13   
- Fingers de ternera con croquetas de jamón ibérico y patatas 13   

Postre casero, una bebida y pan incluidos

## 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.)



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

## TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo (300g.) 20

Churrasco extra de ternera a la brasa (300g.) 12

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g.) 15

Magret de ternera a la brasa "jugoso corte de aguja" (300g.) 18

Chuletón de añoja a la brasa (550g.) 28

Solomillo de ternera añoja a la brasa (250g.) 26

Entrecot de ternera añoja a la brasa (300g.) 20

Presas de ternera añoja a la brasa (200g.) 14

Costilla de añoja laqueada (450g.) *(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)* 20

**Cortes XL** ideales para compartir

Picana de ternera a la brasa (1Kg.) 42

Chuletón de añoja a la brasa (1Kg.) 48

## CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Presas de ibérico a la brasa (250g.) 21

Entrecot de ibérico al aroma de monte a la brasa (250g.) 16

Costillar de ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (500g.) 21

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g.) 17

La mayoría de nuestras carnes **sin gluten** modificando la guarnición

## OTRAS CARNES

Pierna de Lechal deshuesada frita con Ajos 18

Chuletillas de lechal a la brasa 18

## 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






## PARRILLADA ABRASADOR

32€  
Dos personas

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico a la brasa: churrasco de ternera, marinado de ternera a las finas hierbas, virutas de ibérico a la brasa, dados de lacón ibérico y chorricillo rojo  acompañadas con patatas fritas y pimientos de Padrón

## 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

Te preparamos la guarnición  **sin gluten**, si lo deseas, pídelo



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO  
DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



# 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.



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

**Compra carnes para casa,** de primera calidad.  
[abrasador.com](http://abrasador.com)

# BROCHE DULCE

- Flan de la Casa 4  
- Natillas con Galleta 4   
- Yogurt Griego con Cereza 4 
- Bizcochada manchega 5   
- Torrija brioche con salsa de vainilla 5   
- Tartas Caseras (consultar los alérgenos de cada una) 4
- Postre especial La Alforja de Sancho 6   



Nuestras tartas caseras



# 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".



la alforja  
de sancho



## 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



[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)