



## Carta de platos y bebidas

Precios en Euros, I.V.A. incluido





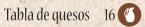
Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g.) 14

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g.) 20

Tabla de ibéricos (Jamón, Iomo, salchichón y chorizo) 14









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 🕼 😸







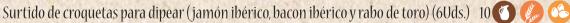
Si eres de los que amas las verduras y hortalizas aquí tienes tus mejores opciones en el caso de que no comas carne, dínoslo y quitamos un ingrediente para adaptártelo

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 🔠 🚵 😥 🚯 🐯









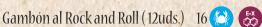




Almejas al ajillo con toque de pimentón 13

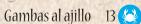










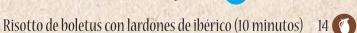














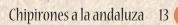


Queso manchego frito con mermelada de tomate 12 🕚 🖒

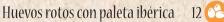














## MEJORAR LA ALIMENTACIÓN

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.

asesoramiento a nuestros clientes para

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, Nos sentimos privilegiados al poder aportar bajando los niveles de grasas saturadas y elevando la cantidad de ácidos grasos esenciales que alimentarse de la mejor manera según su estilo nuestro organismo no puede producir y tenemos de vida y sus gustos. Hemos desarrollado durante 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.



Gachas de matanza 9 🚱 🥐 🚺





Pisto manchego 8

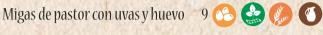
Duelos y Quebrantos 8 🔔 🥦













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









Lubina a la espalda con salsa de gambas 18 🐟 🛞



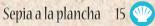






Cocochas de bacalao con gambas 18 🐟 😫 🥵





Bacalao con pisto manchego 15







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

### **ELSABOR**

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.



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



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

Presa 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

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

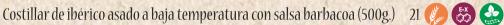
Chuletón de añoja a la brasa (1Kg.) 48



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

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









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

La mayoría de nuestras carnes sin singluten modificando la guarnición



Pierna de Lechal deshuesada frita con Ajos

## LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia del Grupo Abrasador facilita de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. la alimentación de las personas, contribuyendo de los ácidos grasos del ibérico. a cuidar la salud cardiovascular, con mayor aporte

que desde I+D se trabaje en cortes que mejoran Este requisito lo cumplen un alto porcentaje



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





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 choricillo rojo 🕖 acompañadas con patatas fritas y pimientos de Padrón



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 singluten, si lo deseas, pídelo































## 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.



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



Flan de la Casa 4 0 6

Natillas con Galleta 4 🗸 🍪

Yogurt Griego con Cereza 4

Bizcochada manchega 5 0 6

Torrija brioche con salsa de vainilla 5 🕚 🍪 🦫

Tartas Caseras (consultar los alérgenos de cada una) 4

Postre especial La Alforja de Sancho 6 🕚 🚱





# 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".





## 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.