



Restaurante  
**Los Batanes**  
*Lagunas de Ruidera*

En un lugar de la carta...

Precios en Euros, I.V.A. incluido



3€ DE Dto.  
CON TU DESCARGA

## Descárgate la App

y así puedes ver la carta, hacer pedidos, reservas y consigue 3 € de descuento de Bienvenida para tu siguiente visita.



Tienda online  
Reserva  
Opima  
Ver carta



...  
LO MEJOR DE ESPAÑA  
...




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



Tabla de ibéricos con jamón, lomo, salchichón y chorizo (90gr.) 12  




Lacón ibérico a la gallega con patata cachada 10





Surtido de quesos 12,90   




LA HUERTA

Abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con aceite de oliva virgen extra 12   

**Nuevo** Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 14,00  

De lardones de ibérico estilo Pekín, pasta brick y salsa teriyaki 13   

César con ternera crujiente, lechugas, queso, croutons y salsa César 11,90    

De bacon ibérico con pipas, láminas de queso y reducción de vinagre de Módena 11,90   

Tartar de aguacate y jamón ibérico 9,90



## 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 ternera escabechada

# Déjanos tu opinión


en [abrasador.com](https://abrasador.com) o en la App Abrasador



## UN MUNDO POR DESCUBRIR

- Croquetas caseras de jamón ibérico (6ud.) 9   
- Croquetas de bacon ibérico (6ud.) 9   
- Croquetas de bacalao (6ud.) 9    
- Tabla de crianza propia para dipear ( nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de bacon ibérico y dos salsas ) 16   
- Steak tartar (con oreja de solomillo) 12,90       
- Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 14     
- Huevos con gulas y jamón ibérico 9,90  
- Braseado de verduras con Cheddar 10,90   
- Risotto de boletus con lardones de ibérico 13    
- Pulpo braseado con patatas de colores 14,90 
- Burrito tex mex Abrasador con carne de ternera (100gr.) 5    
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico (junio, julio y agosto) 7 

## NUESTROS PESCADOS

Ventresca de atún 15,90 

Lubina al horno 12,90 



## 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.



## TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Churrasco de ternera añoja a la brasa (200gr.)	12	
Medallón de ternera añoja amielado a la brasa (200gr.)	15	  
Costilla de ternera laqueada (450g) <i>(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)</i>	18	   
Entrecot de ternera añoja a la brasa (300gr.)	19	
Solomillo de ternera añoja a la brasa (250gr.)	26	
Magret de ternera añoja a la brasa "jugoso corte de aguja" (300gr.)	16	
Chuletón de ternera añoja a la brasa (550gr.)	28	

## CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Secretillo ibérico asado a baja temperatura con piña y teriyaki	14	    
Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250gr.)	15	
Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250gr.)	16	
Costillar de ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa	19	  
Solomillo ibérico a la brasa (200gr.)	18	
Carrillada de ibérico sobre crema de patata	12,90	  

## OTRAS CARNES

Muslo de pollo deshuesado	8,90
Chuletillas de cordero lechal a la brasa	16,90

Si lo deseas pide las carnes sin gluten  **sin gluten** en 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

# Carnes Nobles de Ternera e Ibérico





# PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

## PARRILLADA ABRASADOR

29€  
Dos personas

### Degustación de ternera añosa y cerdo ibérico

Churrasco, marinado de ternera a las finas hierbas, virutas de ibérico a la brasa, dados de lacón ibérico y choricillos rojos  con patatas y pimientos verdes fritos

## DE MIS IBÉRICOS





34€  
Dos personas





### Degustación de ibéricos a la brasa






Secretillo ibérico asado a bajatemperatura,      tournedó de lomo ibérico,  lardones de ibérico con teriyaki    y filetito ibérico con patatas y pimientos verdes fritos

## HAMBURGUESAS

Hamburguesa Abrasador 120 gr de carne 100% ternera añosa, lechuga,      
tomate, queso y patatas fritas 7,90

Hamburguesa XL 200 gr de carne 100% ternera añosa, bacon ibérico,      
huevo frito, queso, tomate, lechuga, cebolla crujiente y patatas fritas 9,90

Gourmet 200 gr de Carne 100% ternera añosa, queso de cabra,      
mezclum y cebolla caramelizada y patatas fritas 9,90

Hamburguesa ibérica manchega 200 gr de carne 100% ibérico, mayonesa     
de pimentón, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla    
crujiente, y patatas 10,90





# POSTRES CASEROS Y TARTAS DE OBRADOR

Tarta Paquita 4,50   

Panna cotta 4,50 

Tiramisú 4,50   

Crema de limón 4,50 

Tarta de queso y limón 4,50  

Brownie con helado de Baileys 4,50    



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO  
DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





## 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)



*"que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago"*

*El Quijote*

**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)