



Carta



Descarga tu APP y consigue 3,00€ (300puntos)
de descuento de Bienvenida

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



Imagen cedida por Abrasador El Fogón de Guille, Madrid.

...
PICOTEO
...

Jamón ibérico cebo de campo 100gr. 17,90

Lomo ibérico cebo de campo con láminas de almendra marcona frita 70gr. 13,90

Tataki de ternera con culis de coco y falso wasabi 150gr. 11,90

Tabla de embutidos ibéricos, jamón ibérico y queso 17,90

Cecina de ciervo de los montes de Toledo con arbequina y tomillo 17,90

Lacón ibérico a la gallega con polvo de maíz tostado 11,90

Queso manchego de leche cruda de oveja 12,90

Queso de cabra en escabeche de hortalizas exóticas 12,90

Matrimonio de sardina y jurel ahumado 12 lomos 11,90

Torre de pimiento con trocina de ajo 11,90

Secreto de los montes de Toledo 12,90

Gambones del atlántico con sal marina especiada 15,90

ENSALADAS Y VERDURAS

Abrasador: mezcla de jamón ibérico, queso manchego, y tomate con vinagreta de soja 11,90

De tomate aceitunas negras, ventresca y pesto 11,90

De gambas y langostinos con alga wakame 13,90

Espárragos verdes a la parrilla gratinados con holandesa 12,90

Boletus salteados con virutas de hígado de pato 15,90





MANCHEGOS Y CUCHARA



Migas de la abuela con uvas 7,90

Gachas del pastor 7,90

Pisto manchego con huevo frito 8,90

Asadillo de la huerta con huevo cocido 8,90

Duelos y quebrantos "sin sesos" 8,90

Tiznao estilo mirador 9,90

Sopa de picadillo 5,90

Crema de guisantes frescos con gamba roja salteada 9,90



PESCADOS



Bacalao en cama de puerro y salsa viña Xetar 15,90

Calamar fresco cincelado sobre tierra de su tinta y ali oli 16,90

Lomo de Corvina con boletus y salsa de pistachos y menta 18,90

Pez mantequilla con base de cebolla caramelizada y lima fresca
"plato ganador mejor tapa provincia ciudad real 2017" 16,90



TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la parrilla 200gr. 14,90

Solomillo de ternera a la brasa 250gr. 22,90

Entrecot de ternera añoja a la brasa 350gr. 18,90

Chuletón de ternera 550gr. 24,90

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Entrecot de ibérico al aroma de monte 250gr. 15,90

Costillar de ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa 15,90

Abanico ibérico a la brasa 14,90

Filetitos de ibérico rellenos de manzana y piquillo con salsa de queso 14,90

OTRAS CARNES

Carne roja de vacuno mayor (vaca) a la parrilla, 38€/Kg.

Conejo a la brasa (para 2 personas) 16,90



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.



...
ASADOS
...

Pierna de cordero lechal deshuesada y asada a baja temperatura 16,90

Paletilla de cordero lechal deshuesada y asada a baja temperatura 21,90

Cochinillo lechón asado 20,90

Cazuela de asados para 2 personas "cochinillo y pierna de cordero" 35,90

.....
PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA
.....

PARRILLADA ABRASADOR 24,90
Dos personas

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos de Padrón:
Churrasco de ternera, marinado de ternera a las finas hierbas, virutas de ibérico, dados de lacón
ibérico y choricillos rojos

ESPECIAL MIRADOR 35,90

Entrecot de ibérico al aroma del monte, medallón de ternera amielado, costillar
de ibérico, entrecot de ternera, acompañado de patatas fritas y verduras



PARA LOS NIÑOS 9,90

Hamburguesa 100% ternera, tomate y queso

Bistec a la parrilla

Pechuga de pollo empanada

Lomo fresco a la plancha

Servido con patatas fritas, incluye pan y postre infantil.

POSTRES

Tarta de queso 4,50

Puding de chocolate blanco 3,00

Flan de huevo casero 3,00

Profiteroles con chocolate 4,50

Pastel ruso 4,50

Tarta red velvet 4,50

Postres especiales para intolerantes y alérgicos



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.





Usa nuestra Wifi gratis y echa un vistazo a nuestra web: abrasador.com



Calidad y Confianza

Las carnes de ternera e ibéricos 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 30 años. El hecho de poseer ganadería propia permite a Abrasador ejercer el control en cada una de las fases por las que pasa la carne antes de ser servida en el plato.

Información **Sobre Alérgenos**

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria consúltelo al camarero para adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad y seguridad en nuestros productos, separamos nuestros alimentos para evitar trazas de alérgenos, pero no podemos asegurar su ausencia.

(Reglamento (UE) nº1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Camino de San Cristobal s/n 13670 Villarrubia de los Ojos (C. Real)
teléfono: 926 666 122.
web de reservas: abrasador.com