

Canela y limón del Pesca

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



Tienda online

Reserva

Opina

Ver carta

... HUEVOS Y CROQUETAS ...

- Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico 15 
- Huevos rotos con picadillo de ciervo 15 
- Timbal de bacalao con huevo y patatas paja 15  
- Croquetas de jamón ibérico (6Uds.) 10   
- Croquetas de chipirón en su tinta 12    
- Croquetas de bacon ibérico (6Uds.) 10   
- Croquetas de ciervo 12   

..... MIS FAVORITOS

- Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100gr.) 20
- Tabla de crianza propia para dipear (nuggets y fingers de ternera, croquetas de ibérico y dos salsas) 17   
- Tataki de ternera añoja con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 15    
- Tartar de atún con alcaparras 18  
- Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 11   
- Mis bravas y olé 9    
- Patatas "Guarras" (tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante) 12     
- Burritos Tex-Mex picadillo de ternera con verduritas a la brasa y queso cheddar con un toque picante suave 12  

! ARROCES !

- Arroz negro con ali-oli 16    
- Arroz Señoret 18   
- Paella de verduras vegana 16     

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

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.

DE LA HUERTA Y ENSALADAS

- Ensalada César, con crujiente de ternera, queso, croutons y salsa César 13    
- Ensalada Abrasador con mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con vinagreta de soja 14  
- Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 15  
- Ensalada de ventresca con mezclum, pimientos asados, cebolla frita y frutos secos 15  
- Ensalada de ahumados, mezclum, tomate aliñado y zarzuela de ahumados 17  
- Braseado de verduras con Cheddar 12  
- Alcachofas a la brasa con miel y mostaza 20 
- Tempura de verduras con huevo y miel 14  

TÍPICO D' AKÍ

- Torreznos con mojo picón 16 
- Duelos y Quebrantos 15   
- Migas del pastor 15 
- Judias con Perdiz 16 
- Carcamusas 15 
- Pisto manchego 15
- Venao en salsa  
- Queso manchego viejo 15 

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

- Churrasco de ternera a la brasa (300gr.) 12
- Medallón de ternera amielado al curri y brasa (200gr.) 17   
- Entrecot a la brasa (300gr.) 20
- Chuletón a la brasa (800gr.) 48
- Solomillo a la brasa (250gr.) 28
- Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo 21   

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

- Costillar ibérico asado a baja temperatura con piña y teriyaki 22   
- Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250gr.) 17
- Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250gr.) 17 
- Presa de ibérico a la brasa (200gr.) 19
- Solomillo ibérico a la brasa 19
- Secretillo ibérico asado a baja temperatura con piña y teriyaki 15     

OTRAS CARNES

- Chuletillas de lechal con patatas y ajos fritos 18
- Venao en adobo con pimientos dulces 18
- Perdiz estofada a la toledana 25 
- Manitas de cerdo deshuesadas 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

PARRILADA ABRASADOR

32
2 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 choricillos rojos de ibérico  con patatas fritas  y pimientos de Padrón

PARRILLADA DE MIS IBÉRICOS

36
2 personas

Degustación de ibéricos a la brasa: secretillo ibérico asado a baja temperatura, tournedó de lomo ibérico,  filetito ibérico y lardones de ibérico, 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 verdura y patatas  sin gluten, si lo deseas, pídelo

Ración de pan 1,50

...
DEL MAR
 ...

Lomito de bacalao confitado con alioli, miel y alga wakame 16  

Calamar con verduritas en tempura y mayonesa de wasabi 23   

HAMBURGUESAS GOURMET Y ZAPATILLAS

Horario: de 20:00h a 00:00h

Gourmet XL: carne 100% ternera añoja de crianza propia 200gr. 13   

Ibérica Manchega: carne 100% cerdo ibérico de crianza propia 200gr. 13    

El Pesca: carne 100% ternera añoja de crianza propia 120gr.
 con huevo, queso, bacon, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo 9   

zapatilla de jamón y tomate 12 

Zapatilla de ventresca y asadillo de pimientos 12  

Zapatilla de anchoas con ali oli y tomate 12   

Zapatilla de lomo de orza y ali oli de pistacho 12   

Zapatilla de ahumados 12  



BROCHE DULCE

- Red Velvet 6
- Carrot Cake, pastel de zanahoria, queso crema, nueces caramelizadas y zanahoria de mazapán 6    
- Flan de higos 5,50
- Mousse de limón 5,50
- Bizcochada 4,50   
- Flor manchega 3,50  
- Tarta de Brownie de chocolate 6    
- Tarta de queso con chocolate 6,50 
- Torrija Brioche caramelizada 6,50    
- Nuestro Canela y Limón 6    
- Rownie de pistacho de La Mancha 6    



Brownie de pistacho con nutela y helado de chocolate negro

En abrasador.com puedes reservar y hacer tu pedido de carnes para casa

VINOS

RIBERA DEL DUERO

Matarromera	38
Pesquera	38
Emilio Moro	38
Abadía Retuerta	48
Pago de Carrobejas	60
Protos	18

MANCHA

Mucho Más (Félix Solís)	15
Finca Antigua	18
Vínculo	24
Martue	19
Torre de Gazate	13
Abadía del Roble	12

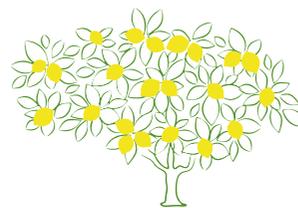
RIOJA

Ramón Bilbao Crianza	20
Ramón Bilbao Edición limitada	24
Ramón Bilbao Viñedos de Altura	22
Ramón Bilbao Reserva	24
Azpilicueta	21
Arzuaga	35
Luis Cañas	19
Muga	33

BLANCOS

José Parinete (Verdejo)	19
Añil (Macabeo, Chardonnay)	14
Abadía del Roble (Airén)	12
J. Fernando (Verdejo)	16
Paso a Paso (Verdejo, Macabeo)	16
Ramón Bilbao (Verdejo)	17
Frissé, espumoso	13
Ramón Bilbao (Sauvignon blanc)	18





Canela y limón del Pesca

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



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)