



Tus cenas de brasa y vanguardia

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



Nuestras raciones

Calamares 11,50 _(1,14)	Ajo arriero 10,90 _(1,3,4)
Tataki de ternera 14,00 _(6,8)	Morteruelo 10,90 ₍₁₎
Nachos con carne y cheddar 10,90 _(1,7,12)	Zarajo lechal 7,90
Sepia plancha 14,00 ₍₁₄₎	Oreja plancha 8,90
Pulpo a la brasa 24,00 ₍₁₄₎	Morcilla 2,90ud
Croquetas jamón ibérico 9,90 _(1,3,7)	Chorizo 2,90ud
Verdura salteada con cheddar 12,00 _(7,8,12)	Chopitos 12,90 _(1,3,14)
Huevos rotos con jamón ibérico 11,90 ₍₃₎	Queso frito 9,90 _(1,7)
Huevos rotos con oreja 14,00 _(3,12)	Bravas 7,90
Ensalada de queso de cabra 12,00 ₍₇₎	Jamón ibérico 18,90
Ensalada César 11,90 _(1,3,7,12)	Rabo frito 14,00
Ensalada mixta 9,90 _(3,4,12)	Pan por persona 0,70

Parrilladas de Crianza Propia

Parrillada Abrasador 34,90 2 personas

Degustación de ternera añoja con cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos de padrón.

(Churrasco, marinado de añoja, filetito ibérico, dados de lacón y chorizo) ₍₇₎

De mis ibéricos 36,90 2 personas

Degustación de ibéricos a la brasa: jamoncito ibérico, tournedó de lomo ibérico, filetito ibérico y lardones de ibérico con patatas fritas y pimientos del padrón. ₍₁₂₎

Suprema 49,90 2-3 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia. (Magret de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico, entrecot de ibérico con patatas fritas y pimiento de padrón) _(9,10,12)

Alérgenos: 1 gluten 2 crustáceos 3 huevo 4 pescado 5 cacahuetes 6 soja 7 lácteos 8 frutos de cáscaras 9 apio 10 mostaza 11 grano de sésamo 12 dióxido de azufre y sulfitos 13 altramuces 14 moluscos *adaptable

Carnes a la brasa de Crianza Propia

Chuletón de ternera (550gr) 24,90

Entrecot de ternera (300gr) 19,90

Medallón de ternera amielado (200gr) 14,00^(6,9)

Entrecot ibérico al aroma de monte (250gr) 15,90

Costillar a baja temperatura con salsa barbacoa 18,90^(1,6,12)

Tostas

Lacón a la plancha con tomate y salsa de queso cheddar 8,90^(1,7)

Pollo y verduras con teriyaki 8,90^(1,6,12)

Atún, pimiento de piquillo, tomate y reducción de modena 8,90^(1,4,6)

Jamón ibérico con tomate 8,90⁽¹⁾

Virutas de ibérico cebolla confitada y pasas 8,90^(1,12)

Hamburguesas

Hamburguesa abrasador (120gr) carne 100% ternera añoja, pan, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas 6,90 ^(1,7,11)

Hamburguesa XL (200gr) carne 100% ternera añoja, pan, bacón, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas 9,90 ^(1,7,3,11)

Hamburguesa ibérica (200gr) carne de ibérico, jamón ibérico, pan, lechuga, queso manchego, cebolla crujiente, tomate y patatas 9,90 ^(1,7,11)

Alérgenos: 1 gluten 2 crustáceos 3 huevo 4 pescado 5 cacahuetes 6 soja 7 lácteos 8 frutos de cáscaras 9 apio 10 mostaza 11 grano de sésamo 12 dióxido de azufre y sulfitos 13 altramuces 14 moluscos *adaptable



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 abrasador.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)



Tus menús de vanguardia y brasa

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

Reserva



Tienda online

Opina

Ver carta

Menú del día

3 entradas a compartir:

Ensalada mixta o queso de cabra. (3,4)(1*,7)

Nachos con carne y cheddar. (1,7,12)

Risotto de boletus con lardones. (7,12)

Tabla de ibéricos. (6,7)

Croquetas de jamón ibérico. (1,3,7)

Torre de piquillo con trocina de ajo. (1,7)

Tataki de ternera con praliné de pistacho. (6,8)

Huevos rotos con jamón. (3)

Segundos a elegir:

Churrasco de ternera a la brasa.

Bacalao gratinado. (4,7)

Filete de cerdo ibérico.

Parrillada Abrasador (2 pers.) (7)

Carrillada de ternera al vino tinto. (12)

Parrillada ibérica (2 pers.) (12)

Pescado del día.

20 €

25 €

Costillar con salsa barbacoa. (1,6,12)

Chuletón de ternera 550gr.

Entrecot de ternera 300 gr.

29 €

34 €

Incluyen 1 bebida, pan y postre.

(Estos menús se sirven a mesa completa)

Nuestras raciones

Calamares 11,50 _(1,14)	Ajo arriero 10,90 _(1,3,4)
Tataki de ternera 14,00 _(6,8)	Morteruelo 10,90 ₍₁₎
Nachos con carne y cheddar 10,90 _(1,7,12)	Zarajo lechal 7,90
Sepia plancha 14,00 ₍₁₄₎	Oreja plancha 8,90
Pulpo a la brasa 24,00 ₍₁₄₎	Morcilla 2,90ud
Croquetas jamón ibérico 9,90 _(1,3,7)	Chorizo 2,90ud
Verdura salteada con cheddar 12,00 _(7,8,12)	Chopitos 12,90 _(1,3,14)
Huevos rotos con jamón ibérico 11,90 ₍₃₎	Queso frito 9,90 _(1,7)
Huevos rotos con oreja 14,00 _(3,12)	Bravas 7,90
Ensalada de queso de cabra 12,00 ₍₇₎	Jamón ibérico 18,90
Ensalada César 11,90 _(1,3,7,12)	Rabo frito 14,00
Ensalada mixta 9,90 _(3,4,12)	Pan por persona 0,70

Parrilladas de Crianza Propia

Parrillada Abrasador 34,90 2 personas

Degustación de ternera añoja con cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos de padrón.

(Churrasco, marinado de añoja, filetito ibérico, dados de lacón y chorizo) ₍₇₎

De mis ibéricos 36,90 2 personas

Degustación de ibéricos a la brasa: jamoncito ibérico, tournedó de lomo ibérico, filetito ibérico y lardones de ibérico con patatas fritas y pimientos del padrón. ₍₁₂₎

Suprema 49,90 2-3 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia. (Magret de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico, entrecot de ibérico con patatas fritas y pimiento de padrón) _(9,10,12)

Alérgenos: 1 gluten 2 crustáceos 3 huevo 4 pescado 5 cacahuetes 6 soja 7 lácteos 8 frutos de cáscaras 9 apio 10 mostaza 11 grano de sésamo 12 dióxido de azufre y sulfitos 13 altramuces 14 moluscos *adaptable



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 abrasador.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)