



MEDIEVAL
RESTAURANTE

Carta de platos

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

...
UN MUNDO POR DESCUBRIR
...

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60gr.)	14	
Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100gr.)	18	
Tabla de quesos	12	
Lacón ibérico a la gallega con patata cachada (130gr.)	12	
Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja (150gr.)	14	   
Pulpo a la grella	18	
Pulpo con gambas	18	  
Zamburiñas a la plancha (6uds.)	18	
Gambas al ajillo	14	 
Croquetas caseras de jamón ibérico, bacon ibérico o rabo de ternera	12	  
Callos melosos de ternera con pata y morro	12	
Sopa de marisco	9	  
Caldo gallego	7	
Tortilla "Gaia" estilo Betanzos	8	
Huevos fritos con oreja a la plancha	14	
Ratatouille de verduras con crema de queso	14	
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 de añoja	18	     
Pastel de cangrejo	10	

ARROCES

Arroz con bacalao y gambas (min 2 pax, precio para dos personas)	42	  
Risotto de boletus con lardones ibéricos	14	   
Marejada de arroz con gambas, zamburiña y pulpo (2 personas)	42	   

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.








LA HUERTA

- Ensalada de lardones de cerdo ibérico estilo Pekín, pasta brick y salsa teriyaki 13   
- Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 12  
- Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta dulce de frutos secos 12   

TERNERA DE CRIANZA PROPIA

- Churrasco con hueso de ternera a la brasa 14
- Entraña de ternera a la parrilla 18
- Chuletón de ternera a la brasa al peso 42/kg
- Solomillo de ternera a la brasa (250gr.) 24
- Cachopo de ternera relleno de bacon, queso y membrillo 20   
- Medallón de ternera amielado a la brasa (240gr.) 18  
- Picaña de añoja a la brasa (350gr.) 20
- Hamburguesa gourmet (200gr) carne 100% ternera añoja, queso de cabra, mezclum y Cebolla caramelizada 12  
- Manopla de ternera, 1Kg. de carne a la parrilla con verduras y salsa chimichurri 36 

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

- Filetito ibérico con queso Arzúa 14 
- Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa(500gr.) 18  
- Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230gr.) 16 
- Hamburguesa ibérica manchega (200gr.) carne 100% ibérico, pan, reducción de vino tinto, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla crujiente y patatas 14   

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



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




PARRILLADA ABRASADOR

32€
Dos personas

Degustación de ternera y cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos fritos:
Churrasco de ternera a la brasa, marinado de ternera, virutas de ibérico, dados
de lacón ibérico y choricitillos 


PARRILLADA SUPREMA GAIA

54€
3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera
Añoja y cerdo ibérico de crianza propia: Medallón de ternera amielado,   picaña de ternera,
tournedo de lomo ibérico,  filetito ibérico, vacío de ternera con patatas fritas y
verduras al dente

Te preparamos la verdura y patatas  **sin gluten**, si lo deseas, pídelo

PESCADOS A LA BRASA


Bacalao 18 

Pregunte a nuestro camarero por el pescado de lonja

PARA LOS NIÑOS

9€

Nuggets, fingers de ternera y croquetas de jamón ibérico   
con patatas fritas

Hamburguesa de ternera con patatas fritas y ensalada 



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

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

...COMPLEMENTOS...

Ración patatas	3,50
Pimientos asados	6,50
Ensalada (lechuga, tomate y cebolla)	3,50
Arroz blanco	3,50
Ración de pan	0,80
Ración de pan sin gluten	1

BROCHE DULCE

Tarta de queso	5,50			
Tiramisú	5,50			
Panacotta	4,50			
Coulant con helado de mandarina	6,50			
Arroz con leche	4			
Brownie de pistacho con helado de chocolate y nutella de pistacho	6			
2 bolas de helado	3,50			
Sorbete de mojito	5,50			

CAFÉS ESPECIALES

Affogato, café con bola de vainilla	4,50
Gin-tonic de café	6,50
Café bombón	2
Irlandés	5,50
Vienés	3

Consulta nuestras infusiones especiales

NUESTROS VINOS

MENCIA

Regina (D.O: Ribeira Sacra)	18
Ladairo (Monterrei)	16
Crego e Monaguillo (Monterrei)	16
Pájaro Loco	14
Minius (Monterrei)	14
Reviravolta	12

D.O. ALBARIÑO

Malas Compañías	16
Paco y Lola	20
Gran Bazán	18
Pazo Barreiros	18

GODELLO

Mara	18
Ladairo	16
Minius	14

RIBEIRO

Carlos Villanueva	16
Antonio Montero Autor	18
4 Ferrados	22
Reviravolta	12

D.O. RIOJA

La Montesa	22
Azpilicueta	16
Muga	28
Lar de Paula	14
Vallovera	16

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pagos de Valcerracín (Roble)	18
Emilio Moro	28
912 Altitud	22
Pago de Capellanes	36

D.O. TORO

Valdelacasa	22
-------------	----

D.O. UTIEL-REQUENA

Sericis Bobal	18
Sericis Monastrel	18

Cava

Grandín Brut	22
Oporto (copa)	3,50

Contiene sulfitos





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".

... A WORLD TO DISCOVER ...

Hand-carred free-range iberian pork ham plater (60g)	14	
Hand-carred free-range iberian pork ham plater (100g.)	18	
Table of cheeses	12	
Galician-style Iberian pork cooked shoulder with sliced potatoes	12	
Beef tataki with praline and crunchy pistachios with soy sauce caramel	14	   
Grilled octopus	18	
Octopus with prawns	18	  
Grilled scallops (6 ud)	18	
Garlic Shrimps	14	 
Home-made Iberian ham or iberian bacon croquettes or beef tail croquettes	12	  
Creamy beef tripe with leg and snout	12	
Seafood soup	9	  
Galician soup	7	
Gaia" omelette Betanzos style	7	
Fried eggs with grilled ear	14	
Vegetables ratatouille with Cheddar	14	
Dip plater (Crispy veal and veal nuggets, iberian ham croquettes and iberian ham croquettes with two home-made sauces)	16	  
Veal steak tartare	18	     
Crab cake	10	

... RICE AND PASTA ...

Rice with cod and prawns (min 2 people, price for 2 people)	42	  
Boletus risotto with Iberian lardons	14	   
Rice with shrimps, octopus and scallop (2 people)	42	   

IMPROVING NUTRITION

Our project was born 25 years ago, and we have been part of the stockbreeding sector since 1977. Our goal is to improve people's nutrition with the meats from our home-reared animals through the restaurant industry and at your home.

We feel privileged because we can assess our clients so they can eat as best as possible depending on their lifestyle and personal taste. During all these years we have developed a We feel privileged because we can asses our









clients so they can eat as best as possible depending on their lifestyle and personal taste. During all these years we have developed a meticulous process so our products reach meat lovers in optimal conditions and full of appropriate nutritional values so they become part of a healthy diet, providing proteins with a high biological value and B vitamins, decreasing the saturate fat levels and increasing the essential fatty acid levels that our body cannot produce and that must be obtained through our diet.



Pickled beef salad

We love that you put us a photo and your opinion on Google or Tripadvisor. It motivates us and makes us keep striving for a service of 10









 THE ORCHARD


- Beijing-style Iberian pork lardons salad with brik pastry and teriyaki sauce 13   
- Pickled beef salad with good tomato, fresh onion, sweet piparra, and extra virgin olive oil 12  
- Warm goat cheese salad with sweet dried fruit vinaigrette 12   


 OUR HOME-PRODUCED FREE-RANGE BEEF


- Chargrilled churrasco steak with bone 14
- Chargrilled beef entrails 18
- Chargrilled Skirt steak of beef 42/Kg
- Chargrilled sirloin (250g) 24
- Beef cachopo (two layers of steak filled with iberian bacon, cheese and quince preserve) 20   
- Medallion of beef steak marinated with honey (240gr.) 18  
- Chargrilled beef Picanha with pineapple (rump steak) (350g) 20
- Gourmet hamburger 200g. with goat cheese, mixed leaves and caramelized onion 12  
- Beef "Manopla" 1Kg. of grilled meat with vegetables and chimichurri sauce 36 


 OUR HOME-REARED FREE-RANGE IBERIAN PORK


- Iberian fillet with apple, piquillo peppers and Arzúa cheese 14 
- Iberian pork ribs with barbecue sauce cooked at low temperature 18  
- Chargrilled iberian pork loin tournedos 16 
- Iberian pork hamburger 200gr. with red wine sauce, tomato, iberian ham, Manchego cheese, mixed leaves, crispy onion and potatoes 14   

FLAVOUR

Flavour is always a priority in our dishes, and we, at Abrasador, being committed producers, also want our recipes to be healthy so you can

enjoy, with your family, friends and partner, a fresh and modern cuisine, with all the nutrients you need for your lifestyle.




Chargrilled porterhouse steak



We do not give you the ember! We give you points. €5 for every €100 purchase




ABRASADOR GRILL

32€
2 people

Tasting of beef, and iberian pork with french fries and fried peppers:
churrasco steak, marinated beef, iberian ham shavings, diced iberian pork cooked
shoulder and chorizo sausage 

SUPREME GRILL "GAIA"

54€
3-4 people

Tasting of premium cuts from our home-produced beef and iberian pork:
Chargrilled beef medallion marinated with honey,   chargrilled beef picanha,
chargrilled iberian pork tournedos,  Iberian fillet,
and vegetables

We can cook your vegetables and potatoes,  **sin gluten** if you wish so.

CHARGRILLED FISH


Cod 18 

Ask waiter about fish market

FOR KIDS

9€

Nuggets, beef fingers and iberian ham croquettes   
with fries

Beef burger with fries and salad 



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

HOME-REARED LIVESTOCK

Grupo Abrasador's home-reared livestock allows us to implement R&D to produce cuts that improve human nutrition, contributing to look after cardiovascular health and to

provide more mono- and polyunsaturated fatty acids. This requirement is met by a high percentage of the Iberian pork's fatty acids.



Supreme Grill "Gaia"



All our meats are **grilled on organic coconut shell charcoal** that does not emit soot or dirt

......
ACCESSORIES
......

Fried potatoes	3,50
Roasted peppers	6,50
Salad (lettuce, tomato and onion)	3,50
White rice	3,50
Bread ration	0,80
Portion of gluten-free bread	1


DESSERTS


Cheesecake	5,50			
Tiramisu	5,50			
Panna cotta	4,50			
Coulant with mandarin ice cream	6,50			
Rice pudding	4			
Pistachio brownie with nutella and dark chocolate ice cream	6			
2 Scoops of ice cream	3,50			
Mojito sorbet	5,50			


CAFÉS ESPECIALES


Affogato, coffee with vanilla ball	4,50
Gin and tonic with coffee	6,50
Chocolate coffee	2
Irish	5,50
Viennese	3
Consult our special infusions	



OUR WINES

MENCIA

Regina (D.O: Ribeira Sacra)	18
Ladairo (Monterrei)	16
Crego e Monaguillo (Monterrei)	16
Pájaro Loco	14
Minius (Monterrei)	14
Reviravolta	12

D.O. ALBARIÑO

Malas Compañías	16
Paco y Lola	20
Gran Bazán	18
Pazo Barreiros	18

GODELLO

Mara	18
Ladairo	16
Minius	14

RIBEIRO

Carlos Villanueva	16
Antonio Montero Autor	18
4 Ferrados	22
Reviravolta	12

D.O. RIOJA

La Montesa	22
Azpilicueta	16
Muga	28
Lar de Paula	14
Vallovera	16

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pagos de Valcerracín (Roble)	18
Emilio Moro	28
912 Altitud	22
Pago de Capellanes	36

D.O. TORO


Valdelacasa	22
-------------	----

D.O. UTIEL-REQUENA

Sericis Bobal	18
Sericis Monastrel	18

Cava

Grandin Brut	22
Oporto (copa)	3,50

Contains sulphites 



How to select the meat cooking level to your taste



Rare

Its appearance is brown on the exterior, although still predominantly red at the centre of the piece. The texture will be soft but elastic. Its exterior temperature is around 55°C.



Medium rare

This is usually the most common way to order the meat. Its appearance is brown on the outside, with a brown interior with pink areas. When we eat it, it must be slightly tough. The interior temperature for this type of cooking is between 60 and 70°C. Medium well



Medium well

Both the interior and the exterior have a brown appearance, its tone varying depending on where it is cut. Firm texture with a high interior temperature of around 75°C; a higher temperature would be a symptom of burnt meat.



MEDIEVAL
RESTAURANTE

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

Carne para casa



Reserva

Opiniones

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)