



*el secreto de*

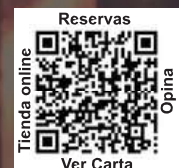
# la catedral

**cervecería • restaurante**

Precios en Euros, I.V.A incluido



**Únete al Club Abrasador**  
¡No te damos la brasa! Te damos puntos. 5€ Por cada 100 de compra.



## PARA COMPARTIR

<b>JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO CORTADO A MANO (60G)</b>		15
<b>TABLA DE QUESO ARTESANO MANCHEGO DE OVEJA DE VILLAREJO (CUENCA)</b> SERVIDO CON DULCE DE MEMBRILLO (PRIMER PREMIO INTERNACIONAL AL MEJOR QUESO MANCHEGO DEL MUNDO)		16
<b>TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ Y CRUJIENTE DE PISTACHOS AL CARAMELO DE SOJA</b>		17
<b>FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN AOVE RELLENA DE VENTRESCA Y VINAGRETA DE MANGO</b>		16
<b>FESTIVAL DE CROQUETAS (3 UD DE JAMÓN IBÉRICO Y 3 UD DE BACON IBÉRICO)</b>		10
<b>ENSALADA DE TERNERA ESCABECHADA CON TOMATE DEL BUENO</b> CEBOLLETA FRESCA, PIPARRA DULCE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA		15
<b>ENSALADA TEMPLADA DE SETAS Y CHAMPIÑONES Y FRUTOS SECOS</b>		14
<b>ENSALADA ABRASADOR CON TOMATE ALIÑADO EN SOJA, JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO</b>		14
<b>HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE MARIANA, AJETES, BOLETUS, PANCETA Y TRUFA</b>		16
<b>CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON HUMMUS DE REMOLACHA Y CREMA DE CACAHUETE</b>		12
<b>TORRE DE TROCINA CON PIQUILLOS</b> PLATO ESTRELLA ABRASADOR DURANTE 15 AÑOS. VERSIÓN MODERNA DE LOS PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE TROCINA.		14

## CÓMETE CUENCA

SI ERES DE CUCHARA,  
PREGUNTA A NUESTRO  
EQUIPO POR EL PLATO  
CALIENTE O FRÍO SEGÚN  
TEMPORADA.

### DEGUSTACIÓN TÍPICA CONQUENSE:

- **AJOARRIERO CONQUENSE DE BACALAO** (PATÉ DE BACALAO, PATATA, AJO, HUEVO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- **MORTERUELO CONQUENSE** (TÍPICO PATÉ ELABORADO CON CARNES DE CAZA, PAN Y ESPECIAS)

**ALBÓNDIGA DE CIERVO XL RELLENA DE QUESO MANCHEGO Y CREMOSO DE PATATA** 15

**MIGAS MANCHEGAS CON CHORIZO Y PANCETA IBÉRICA** 13

**BACALAO AL AJOMIEL** 18

**QUESO A LA PLANCHA SOBRE PISTO MANCHEGO** 14

\* CADA UNO DE LOS PRODUCTOS SERVIDOS EN TERRAZA TENDRÁ UN SUPLEMENTO DE 0,20€

## 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 OPTIMAS CONDICIONES Y CON VALORES NUTRICIONALES ADECUADOS PARA QUE FORMEN 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 PONGA ALGUNA FOTO Y TU OPINIÓN EN GOOGLE O TRIPADVISOR. NOS MOTIVA Y NOS HACE SEGUIR ESFORZÁNDONOS EN UN SERVICIO DE 10.**

## A LA BRASA SABE MEJOR

### TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

VACÍO DE TERNERA A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI	17
MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO A LA BRASA (200G) CON PATATA RELLENA DE QUESO	18
ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA (400G)	20
CHULETÓN A LA BRASA (800G)	38
COSTILLA DE AÑOJA LAQUEADA (450G) COCINADA DURANTE LARGAS HORAS A BAJA TEMPERATURA Y ACABADA EN BRASA	20
PRESA DE AÑOJA A LA BRASA (200G)	16

### CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

SECRETO IBÉRICO A LA BRASA (350G)	20
TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO A LA BRASA (230G)	17
COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA (500G)	23
ENTRECOT IBÉRICO AL AROMA DE MONTE (250G)	17

## 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

PUEDES 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 (800G)


**¡NO TE DAMOS LA BRASA!** TE DAMOS PUNTOS.  
5€ POR CADA 100€ DE COMPRA.



# PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

## PARRILLADA ABRASADOR

34€  
2 PERSONAS

DEGUSTACIÓN DE TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO:  
CHURRASCO DE TERNERA, MARINADO DE TERNERA A LAS FINAS HIERBAS, VIRUTAS DE IBÉRICO, DADOS DE LACÓN IBÉRICO Y CHORIZO  CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRON







## PARRILLADA SUPREMA

56€  
3-4 PERSONAS

DEGUSTACIÓN DE LAS MEJORES PIEZAS NOBLES DE NUESTRA TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO:  
MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO,    PRESA DE AÑOJA, TOURNEDÓ DE IBÉRICO   
Y ENTRECOT DE IBÉRICO CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRON

## HAMBURGUESAS

\* SÓLO NOCHES

- HAMBURGUESA ABRASADOR PREMIUM XL: 200G DE CARNE 100% TERNERA AÑOJA, BACON, 14  
HUEVO, QUESO, LECHUGA. TOMATE, CEBOLLA CRUJIENTE Y PATATAS RÚSTICAS.   
- HAMBURGUESA DE CIERVO: HAMBURGUESA DE CIERVO CON CEBOLLA CONFITADA, DRESING DE 15  
VERDURAS Y SALSA YOGURT Y MORTAZA CON PATATAS RÚSTICAS.   

## 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 CÁSCARA DE COCO, QUE NO EMITE HOLLÍN NI SUCIEDAD.

# MENÚ ABRASADOR

**24€**  
POR PERSONA

## PRIMERO A ELEGIR

**ENSALADA TEMPLADA DE SETAS, CHAMPIÑONES Y FRUTOS SECOS**

**TORRE DE TROCINA CON PIQUILLOS**  
(NUEVA VERSIÓN DEL PIMIENTO RELLENO DE TROCINA)

**AJO ARRIERO CONQUENSE DE BACALAO**

## SEGUNDO A ELEGIR

**CHURRASCO EXTRA DE TERNERA AÑOJA A LA BRASA**  
(CORTE CONOCIDO COMO PEZ O SOLOMILLO INGLÉS)

**JAMÓN IBÉRICO ADOBADO A LA BRASA**  
(CORTE SACADO DEL PERNIL O JAMÓN FRESCO DEL IBÉRICO)

**CODILLO IBÉRICO ASADO**

## BROCHE DULCE

**POSTRE A ELEGIR**

**INCLUYE PRIMER PLATO + SEGUNDO PLATO + POSTRE O CAFÉ**

\* LOS MENÚS NO SE PUEDEN COMPARTIR, SON POR PERSONA.



## SABOR MÁXIMO

LOS PLATOS QUE ELABORAMOS EN DEL CAMPO A LA PARRILLA CONTIENEN CARNE Y SOLO CARNE, CON ALIÑOS NATURALES. RECIBIENDO CADA VEZ UNA MAYOR DEMANDA DE ESTE PRODUCTO, DAMOS RESPUESTA A ELLO ELABORANDO DISTINTOS TIPOS

DE RECETAS. CON MUCHO MIMO Y CUIDADO DESDE EL PRINCIPIO DEL PROCESO PRODUCTIVO CONSEGUIMOS PIEZAS LIMPIAS Y DELICADAS, ASÍ EL RESULTADO ES SIEMPRE PERFECTO Y EL SABOR NATURAL E INIGUALABLE.



TORRE DE TROCINA



**RESERVA TU MESA** ASI NOS AYUDAS A DAR UN SERVICIO MÁS ORGANIZADO  
ABRASADOR.COM O EN LA CENTRAL DE RESERVAS 652332410

# MENÚ EL SECRETO

**29€**  
POR PERSONA

## PRIMERO A ELEGIR

ENSALADA DE TERNERA ESCABECHADA  
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATA DE MARIANA, AJETES, BOLETUS, PANCETA Y TRUFA  
DEGUSTACIÓN DE MIGAS MANCHEGAS CON PANCETA IBÉRICA Y CHORIZO

## SEGUNDO A ELEGIR

TOURNEDÓ IBÉRICO A LA BRASA  
(CALIFICADO COMO EL MEJOR CORTE ABRASADOR 2023)  
BACALAO AL AJO MIEL  
ALBÓNDIGA DE CIERVO RELLENA DE QUESO MANCHEGO CON SUAVE PATATA

## BROCHE DULCE

POSTRE A ELEGIR

INCLUYE PRIMER PLATO + SEGUNDO PLATO + POSTRE O CAFÉ

\* LOS MENÚS NO SE PUEDEN COMPARTIR, SON POR PERSONA.

# 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 LE 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 ESTOS PIENSOS PARA EL IBÉRICO, POTENCIANDO ASÍ SUS CUALIDADES NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS.



FINCA LA PILARICA, UNO DE LOS LUGARES DONDE SE REALIZA LA CRIANZA PROPIA DEL GRUPO ABRASADOR.

**PUEDES COMPRAR TU PEDIDO DE CARNES PARA CASA**  
24-48 H SIN GASTOS DE ENVÍO. [TIENDAABRASADORENCASA.COM](https://www.tiendaabrasadorenca.com)

# MENÚ CAPITALIDAD GASTRONÓMICA

**35€**  
POR PERSONA

## PRIMERO A ELEGIR

### ENSALADA ABRASADOR

CON MEZCLUM, CONCASSE DE TOMATE, PALETA JAMÓN IBÉRICO Y VIRUTAS DE QUESO MANCHEGO

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN AOVE RELLENA DE VENTRESCA Y VINAGRETA DE MANGO

DEGUSTACIÓN TÍPICA CONQUENSE DE AJOARRIERO Y MORTERUELO

## SEGUNDO A ELEGIR

### MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADA

ENTRECOT DE IBÉRICO AL AROMA DE MONTE

(CORTE DE IBÉRICO MÁS VENDIDO DESDE 2020)

VACÍO DE TERNERA A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI

## BROCHE DULCE

### POSTRE A ELEGIR

INCLUYE PRIMER PLATO + SEGUNDO PLATO + POSTRE O CAFÉ

\* LOS MENÚS NO SE PUEDEN COMPARTIR, SON POR PERSONA.



el secreto de  
**la catedral**  
cervecería • restaurante



**ÚNETE AL CLUB ABRASADOR**  
**¡NO TE DAMOS LA BRASA! TE DAMOS PUNTOS**  
**5€ POR CADA 10 DE COMPRA**



# CÓMO 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 sintoma de "carne quemada".



el secreto de

**la catedral**  
cervecería • 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](http://abrasador.com)



**CRIANZA  
PROPIA**



**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 (Reglamento (UE) n° 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria).



*el secreto de*  
**la catedral**  
**cervecería • restaurante**

Price in Euro, tax incl.



**Join us “Abrasador Club”**  
Win Points  
5€ for every 100 purchases











## TO SHARE

<b>HAND CUT IBERIAN HAM (60G)</b>		<b>15</b>
<b>ARTISAN MANCHEGO SHEEP CHEESE BOARD FROM VILLAREJO (CUENCA)</b>		<b>16</b>
SERVED WITH QUINCE PASTE (FIRST INTERNATIONAL AWARD FOR THE BEST MANCHEGO CHEESE IN THE WORLD)		
<b>BEEF TATAKI WITH PRALINE AND CRISPY PISTACHIOS WITH SOY CARAMEL</b>	   	<b>17</b>
<b>ARTICHOKE FLOWER IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL STUFFED WITH BELLY AND MANGO VINAIGRETTE</b>	 	<b>16</b>
<b>ASSORTMENT OF CROQUETTES (3 UNITS OF IBERIAN HAM AND 3 UNITS OF IBERIAN BACON)</b>	  	<b>10</b>
<b>MARINED BEEF SALAD WITH RED TOMATO</b>	 	<b>15</b>
FRESH ONION, SWEET PIPARA AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		
<b>WARM SALAD WITH MUSHROOM AND NUTS</b>	 	<b>14</b>
<b>“ABRASADOR” SALAD WITH TOMATO SEALED IN SOY, IBERIAN HAM AND MANCHEGO CHEESE</b>	 	<b>14</b>
<b>BREADED EGGS WITH POTATOES, GARLIC, BOLETUS, BACON AND TRUFFLE</b>		<b>16</b>
<b>IBERIAN PORK CARPACCIO WITH BEET HUMMUS AND PEANUT BUTTER</b>	  	<b>12</b>
<b>MINCED BEEF AND PIQUILLO PEPPERS TIMBALE</b>	 	<b>14</b>
BEST-SELLING DISH FOR 15 YEARS.		

## EAT UP “CUENCA”

  
 \*IF YOU ARE A SPOON  
 PERSON, ASK OUR TEAM FOR  
 A HOT OR COLD DISHES  
 DEPENDING ON THE SEASON.

<b>TASTING OF DISHES FROM CUENCA:</b>		<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COD “AJOARRIERO” FROM CUENCA (COD PATÉ, POTATO, GARLIC, EGG AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)</b></li> <li>• <b>“MORTERUELO CONQUENSE” (TYPICAL PÂTE MADE WITH GAME MEATS, BREAD AND SPICES)</b></li> </ul>	 	
<b>VENISON MEATBALL XL STUFFED WITH MANCHEGO CHEESE AND CREAMY POTATO SAUCE</b>	  	<b>15</b>
<b>“MIGAS MANCHEGAS” IS COOKED BREADCRUMBS WITH SAUSAGE AND IBERIAN BACON</b>	 	<b>13</b>
<b>COD WITH HONEY GARLIC</b>		<b>18</b>
<b>GRILLED CHEESE ON VEGETABLE RATATOUILLE</b>		<b>14</b>

\* EACH OF THE PRODUCTS SERVED ON THE TERRACE WILL HAVE A SUPPLEMENT OF €0.20



## IMPROVE NUTRITION

WITH THE MISSION OF IMPROVING PEOPLE'S NUTRITION WITH OWN RAISED MEAT THROUGH THE HOSPITALITY AND IN THE HOME, OUR PROJECT WAS BORN 25 YEARS AGO AND WITH A LIVESTOCK TRADITION SINCE 1977.

WE FEEL PRIVILEGED TO BE ABLE TO PROVIDE ADVICE TO OUR CLIENTS TO FEED THE BEST WAY ACCORDING TO THEIR LIFESTYLE AND TASTE. WE HAVE DEVELOPED DURING ALL THESE YEARS A

VERY CAREFUL PROCESS SO THAT OUR PRODUCTS REACH MEAT LOVERS IN OPTIMAL CONDITIONS AND WITH APPROPRIATE NUTRITIONAL VALUES SO THAT THEY FORM A HEALTHY DIET, WITH A CONTRIBUTION OF PROTEIN OF HIGH BIOLOGICAL VALUE AND GROUP B VITAMINS, LOWERING THE LEVELS OF SATURATED FATS AND BY RAISING THE AMOUNT OF ESSENTIAL FATTY ACIDS THAT OUR BODY CANNOT PRODUCE AND WE HAVE TO INTAKE THEM THROUGH FOOD.



## WE APPRECIATE YOUR PHOTOS AND YOUR OPINION




ON GOOGLE OR TRIPADVISOR. IT MOTIVATES US AND MAKES US CONTINUE TO STRIVE FOR A 10 SERVICE.

## GRILLED

## OWN-BRED BEEF

GRILLED BEEF VACUUM WITH CHIMICHURRI	17
GRILLED HONEY BEEF MEDALLION (200G)    WITH POTATO STUFFED WITH CHEESE 	18
GRILLED BEEF ENTRECOTE (400G)	20
GRILLED STEAK (800G)	38
LACQUERED YEARNAGE RIB (450G)     COOKED FOR LONG HOURS AT LOW TEMPERATURE AND FINISHED ON GRILLS	20
GRILLED BEEF FILLET (200G)	16

## OWN-BRED IBERIAN PORK

GRILLED IBERIAN FILLET (350G)	20
GRILLED IBERIAN LOIN "TOURNEDÓ" (230G) 	17
ROASTED IBERIAN RIBS AT LOW TEMPERATURE WITH BARBECUE SAUCE (500G)   	23
IBERIAN ENTRECOTE WITH FIELD ESSENCE (250G) 	17

# TASTE

FLAVOR IN OUR DISHES IS ALWAYS A PRIORITY AND FOR BEING AS COMMITTED PRODUCERS, IT IS ALSO A PRIORITY THAT THE DISHES ARE HEALTHY SO

THAT YOU CAN ENJOY WITH YOUR FAMILY, WITH FRIENDS OR YOUR PARTNER A FRESH AND MODERN COOKING WITH ALL THE NUTRIENTS YOU NEED FOR YOUR RHYTHM OF LIFE.



GRILLED BEEF STEAK (800G)


**WE DON'T BOTHER YOU!** WE GIVE YOU POINTS.  
5€ FOR EVERY 100€ PURCHASE.



## OWN-BRED GRILLS





### ABRASADOR GRILLED

34€  
2 PEOPLE

TASTING OF BEEF AND IBERIAN PORK:  
BEEF STEAK, BEEF MARINATED WITH FINE HERBS, IBERIAN CHIPS, IBERIAN LACÓN DICE AND  
SAUSAGE  WITH FRIES AND "PADRON" PEPPERS

### SUPREMA GRILLED

56€  
3-4 PEOPLE

TASTING OF THE BEST NOBLE PIECES OF OUR BEEF AND IBERIAN PORK:  
HONEY BEEF MEDALLION,    GRILLED BEEF FILLET, IBERIAN LOIN  AND IBERIAN  
ENTRECOTE WITH FRIED POTATOES AND "PADRON" PEPPERS

## BURGERS

\*ONLY AT NIGHTS

- "ABRASADOR" BURGER PREMIUM XL: 200G OF 100% BEEF, BACON, EGG, CHEESE, LETTUCE, 14  
TOMATO, CRISPY ONION AND RUSTIC POTATOES.   
- DEER BURGER: DEER BURGER WITH CANDIED ONION, VEGETABLE DRESSING AND YOGURT SAUCE 15  
AND MUSTARD WITH RUSTIC POTATOES.   

## OWN-BRED

THE OWN BREEDING OF “ABRASADOR GROUP” FACILITATES R&D TO WORK ON COURTS THAT IMPROVE PEOPLE'S DIET, CONTRIBUTING TO CARE FOR CARDIOVASCULAR HEALTH WITH A GREATER

CONTRIBUTION OF ACIDS MONOUNSATURATED AND POLYUNSATURATED FATS. THIS REQUIREMENT IS MET BY A HIGH PERCENTAGE OF IBERIAN FATTY ACIDS.



SUPREMA GRILLED

**ALL OUR MEATS ARE COOKED ON THE GRILL**

MADE FROM ECOLOGICAL COCONUT SHELL CHARCOAL, WHICH DOES NOT EMIT SOOT OR DIRT.

# ABRASADOR MENU

**24€**  
FOR PERSON

## FIRST DISH TO CHOOSE

**WARM MUSHROOM AND NUT SALAD**

**TOWER OF MINCED BEEF AND RED PIQUILLO PEPPERS**

**COD "AJO ARRIERO" (TYPICAL CUENCA DISH)**

(COD PATÉ, POTATO, GARLIC, EGG AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

## SECOND DISH TO CHOOSE

**GRILLED BEEF STEAK**

(CUT KNOWN AS FISH OR ENGLISH SIRLOIN)

**GRILLED MARINATED IBERIAN HAM**

(CUT TAKEN FROM FRESH IBERIAN PORK OR HAM)

**ROASTED IBERIAN KNUCKLE**

## DESSERT

**DESSERT TO CHOOSE**

**INCLUDES FIRST COURSE + SECOND COURSE + DESSERT OR COFFEE**

\* MENUS CAN NOT BE SHARED, THEY ARE PER PERSON.

## MAXIMUM FLAVOR

THE DISHES WE PREPARE IT FROM THE FARM TO THE GRILL CONTAIN MEAT AND ONLY MEAT, WITH NATURAL DRESSINGS. RECEIVING INCREASING DEMAND FOR THIS PRODUCT, WE RESPONSE TO IT BY PRODUCING DIFFERENT TYPES OF RECIPIES. WITH A

LOT OF CARE AND CARE FROM THE BEGINNING OF THE PRODUCTION PROCESS WE OBTAIN CLEAN AND DELICATE PIECES, SO THE RESULT IS ALWAYS PERFECT AND THE FLAVOR IS NATURAL AND UNMATCHED.



MINCED BEEF AND PIQUILLO PEPPERS TIMBALE



**BOOK YOUR TABLE** SO YOU CAN HELP US PROVIDE A MORE ORGANIZED SERVICE  
ABRASADOR.COM OR AT THE BOOKING CENTER 652332410

# **“EL SECRETO” MENU**

**29€**  
FOR PERSON

## **FIRST DISH TO CHOOSE**

**PICKLED BEEF SALAD**

**SCRAMBLED EGGS WITH POTATO, GARLIC, BOLETUS, BACON AND TRUFFLE**

**TASTING OF “MIGAS MANCHEGAS” IS COOKED BREADCRUMBS WITH SAUSAGE AND IBERIAN BACON**

## **SECOND DISH TO CHOOSE**

**GRILLED IBERIAN LOIN “TOURNEDÓ”**  
(RATED AS THE BEST “ABRASADOR” CUT 2023)

**COD WITH HONEY GARLIC**

**DEER MEATBALL STUFFED WITH MANCHEGO CHEESE AND SOFT POTATO**

## **DESSERT**

**DESSERT TO CHOOSE**

**INCLUDES FIRST COURSE + SECOND COURSE + DESSERT OR COFFEE**

**\* MENUS CAN NOT BE SHARED, THEY ARE PER PERSON.**



## FEEDING

SINCE NUTRITION IS ONE OF OUR PROFESSIONAL PASSIONS, WE COULD NOT STOP THINKING ABOUT HOW TO FEED OUR EXEMPLARY AND WHAT SELECTION TO MAKE SO THAT THEIR CONTRIBUTION TO HUMAN NUTRITION IS THE BEST POSSIBLE COMBINATION.  
QUALITY OF LIFE WHOSE PREPARATION WITH THE

BEST SELECTION, FOR CALVES CORN, BARLEY AND SOYBEANS AND FOR IBERIAN PIGS WITH CORN, BARLEY, OATS, SOYBEANS AND PEAS, ADDING OLIVE AND HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL IN THE PREPARATION OF THESE FEEDS FOR THE IBERIAN, THUS ENHANCING ITS NUTRITIONAL AND ORGANOLEPTIC QUALITIES.



"FINCA LA PILARICA", ONE OF THE PLACES WHERE "ABRASADOR GROUP" PIGS AND CALVES ARE RAISED

**YOU CAN ORDER OUR MEATS FROM HOME**  
24-48 HOURS WITHOUT SHIPPING COSTS. [TIENDAABRASADORENCASA.COM](http://TIENDAABRASADORENCASA.COM)

# “CAPITALIDAD GASTRONÓMICA” MENU

**35€**  
FOR PERSON

## FIRST DISH TO CHOOSE

### ABRASADOR SALAD

WITH LETTUCE, CHOPPED TOMATO, IBERIAN HAM SHOULDER AND CHEESE SHAVINGS

ARTICHOKE FLOWER CANDIED IN OLIVE OIL STUFFED WITH BELLY AND MANGO VINAIGRETTE

TYPICAL CUENCA TASTING OF “AJOARRIERO” AND “MORTERUELO” (GAME MEAT PATE AND BREAD)

## SECOND DISH TO CHOOSE

### HONEYED BEEF MEDALLION

IBERIAN ENTRECOTE WITH COUNTRYSIDE ESSENCE

(BEST-SELLING IBERIAN CUT SINCE 2020)

GRILLED BEEF VACUUM WITH CHIMICHURRI

## DESSERT

DESSERT TO CHOOSE

INCLUDES FIRST COURSE + SECOND COURSE + DESSERT OR COFFEE

\* MENUS CAN NOT BE SHARED, THEY ARE PER PERSON.



el secreto de  
**la catedral**  
cervecería • restaurante



**JOIN US "ABRASADOR CLUB"**  
WIN POINTS  
€5 FOR EVERY 100 PURCHASES



# HOW WOULD YOU LIKE YOUR MEAT?



**RARE**  
BROWN ON THE OUTSIDE BUT RED ON THE INSIDE. TO THE TOUCH IT WILL BE WHITE AND ELASTIC. ITS INTERNAL TEMPERATURE WILL BE AROUND 55°.



**MEDIUM WELL**  
THIS IS USUALLY THE MOST COMMON WAY OF ORDERING MEAT. BROWN ON THE OUTSIDE AND PINK ON THE INSIDE. THE INTERNAL TEMPERATURE IS BETWEEN 60° AND 70°.



**WELL DONE**  
BOTH THE INSIDE AND THE OUTSIDE HAVE A BROWNISH APPEARANCE. FIRM TO THE TOUCH, WITH AN INSIDE TEMPERATURE OF 75°.



el secreto de  
**la catedral**  
cervecera • restaurante

## Quality and Trust

The veal and Iberian meats served in the searing restaurants come from the family livestock farm that the family has owned in Menasalbas, a town in Toledo for more than 40 years. Our traceability system guarantees control from birth to consumption on the table.

If you want to enjoy our meats at home, visit our website [abrasador.com](http://abrasador.com)



**Join us,** if you are a restaurant and want to join us  
[abrasador.com](http://abrasador.com)

## Information about allergens

If you suffer from any type of allergy or food intolerance, consult the waiter to provide you with allergen information and adapt your menu. We maintain the highest quality in our processes and products (EU Regulation) N° 1169/2011 of October 25, 2011 on food information