



RESTAURANTE BODEGAS



TRIANA

Precios en Euros, I.V.A incluido

Club abrasador



**Únete al Club Abrasador**

¡No te damos la brasa! Te damos puntos en cada visita para conseguir importantes descuentos.

Tienda online

Ver carta



Opina

Reserva



## PARA COMENZAR

**Jamón ibérico de cebo de campo**  
cortado a mano (60g)

**Queso semicurado**

**Orza de ternera**  
con alioli de pistacho

**Porra antequerana**

**Ensaladilla de Triana**  
con salmón ahumado

**Paté de perdiz casero**

**Berenjenas fritas**

**Tabla de crianza propia para dipear**  
(nuggets, finger de ternera y croquetas  
de ibérico con dos salsas.

**Tataki de ternera**  
con praliné y crujiente de pistacho

**Alcachofas con jamón**  
a la romana

**Steak tartar de añoja**

**Tartar de atún con aguacate**

**Carpaccio de presa ibérica**

## ENSALADAS

**Ensalada Curro Romero**  
Mezcla de lechugas, aguacate, tomate,  
gambas y salsa rosa

**Ensalada de ternera escabechada**  
(Tomate del bueno, cebolleta y ternera  
escabechada)

**Ensalada César con ternera crujiente**  
queso, croutons y salsa César

15 *Jamón ibérico Cebo de Campo*

14

15

10

13

13

9

17

15

14

18

19

16

*Orza de Ternera*



*Ensalada César*



13

13

13

**Tu opinión**  
es muy importante  
para nosotros.



**Ensalada**  
*de Ternera escabechada*



## REVUELTOS

<b>Revuelto de bacalao</b>	10
<b>Revuelto de verduras</b> La mejor verdura de la vega antequerana con taquitos de gamba y jamón	10
<b>Huevos rotos con jamón ibérico y foie</b>	12



*Trabajamos con  
huevos frescos de  
la Granja San Hilario*

## SELECCIÓN DE CROQUETAS

*Todas caseras y deliciosas, elaboradas con cariño en nuestros fogones*


<b>Croquetas del puchero</b>	10
<b>Croquetas de setas</b>	10
<b>Croquetas de queso azul y almendras</b>	12
<b>Croquetas de gambas al pilpil</b>	12
<b>Croquetas de jamón ibérico</b> (Las mejores)	12
<b>Surtido de croquetas</b>	12

## CAZUELAS A FUEGO

<b>De setas y gambas</b>	12
<b>De langostinos al pilpil</b>	12
<b>Caracoles de mi madre</b> en salsa con un toque picantito	12

**NUESTRA BODEGA**



Escanée este código QR  
para ver nuestra **bodega**  
y acceder a la **carta** en  
inglés. 

# PESCAÍTO FRITO

<b>Boquerones vitorianos</b>	9
<b>Calamares</b>	12
★ <b>Lomitos de bacalao</b> con salsa agri dulce y emulsión de limón	12
<b>Tortillita de camarones</b>	9

★ Plato recomendado

**100% GLUTEN FREE** Si lo deseas, puedes pedir nuestras frituras SIN GLUTEN

*Boquerones vitorianos*



# MARISCO

<b>Gambas de Huelva</b>	18
<b>Gambas rojas de Huelva plancha</b>	23
<b>Conchas finas</b>	18
<b>Mejillones al vapor</b>	8

*Gamba roja de Huelva*



# PESCADOS

<b>Pulpo a la brasa</b> con ratatouille de verdura, patata y mojo verde	24
★ <b>Bacalao al ajo</b> gratinado con patatas y mojo verde	18
<b>Merluza de pincho</b> a la vasca con almejititas	18
<b>Gallo San Pedro</b> al estilo Triana	14
<b>Pez espada a la brasa</b> con ajiverde	16

*Pulpo a la brasa*



# TERNERA AÑOJA

*de Crianza Propia*



<b>Presa añoja de Ternera</b> (200 g)	17
<b>Solomillo de Ternera con Foie</b> (250 g)	26
<b>Churrasco Extra de Ternera</b> (300g) sobre Parmentier de Patata y Piquillo con reducción de Vino Tinto	16
<b>Medallón de Ternera amielado</b>	17
<b>Cachopo de Ternera</b> con Bacon, Queso y Membrillo	20
<b>Rabo de Toro estofado</b>	16
<b>Chuletón de Ternera a la brasa</b> (500g)	28

# CERDO IBÉRICO

*de Crianza Propia*

<b>Tournedó</b> (230 g) de Lomo ibérico al Ajillo	16
<b>Lagarto ibérico</b> (250 g)	16
<b>Presa ibérica</b> (250g)	19
<b>Secreto ibérico</b> (300 g)	19
<b>Solomillo ibérico</b> (350 g)	18
<b>Costillar ibérico</b> Asado a fuego lento y lacado con BBQ	22

# OTRAS CARNES

★ <b>Carrillada</b> con bechamel de tomillo y rebozada en pankó	16
<b>Codillo de Cerdo</b> Asado con jugo de Carne y ahumado con Romero	17
<b>Churrasco de pollo a la brasa</b> (300 g)	13

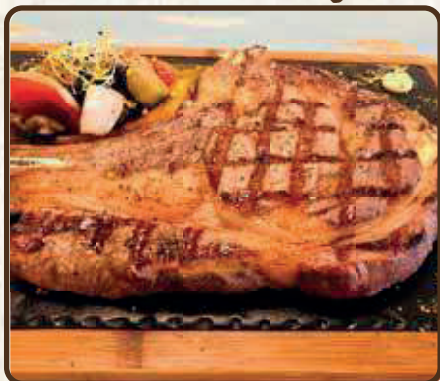
★ *Plato recomendado*

*Todas nuestras carnes están cocinadas a las brasas de  
Carbón ecológico de Cáscara de Coco*

**GUARNICIÓN:** Todos nuestros platos van  
acompañados de Patatas fritas o Patata asada con  
Alioli suave.

**SALSAS:** Pimentón, Roquefort, P.x... 1,50€

*Chuletón de Ternera 500g*



*Cachopo de Ternera*



*Costillar ibérico*



*Tournedó*



## Carnes nobles de Ternera e Ibérico



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.

# HAMBURGUESAS PREMIUM

## Hamburguesa Abrasador

13

Jugosa Carne de Ternera añoja, Bacon ibérico, Huevo, Queso, Lechuga, Tomate y Cebolla crujiente.

## Hamburguesa Ibérica Manchega

13

Carne de 100% ibérico, Jamón ibérico, Queso Manchego, Lechuga mezclum, Tomate y Cebolla crujiente.

## Hamburguesa Gourmet

13

Jugosa carne de Ternera añoja, Queso de Cabra, Lechuga mezclum y Cebolla caramelizada.

## Hamburguesa El Torcal

13

Carne de Cerdo Deschilachado, Aros de Cebolla, Queso Brie y Salsa BBQ

### Guarnición:

*Todos nuestros platos van acompañados de Patatas fritas o Patata asada con Alioli suave.*





# PARRILLADAS

## Parrillada Abrasador

*Degustación de exquisitos cortes de Ternera Añaja y Cerdo Ibérico ¡Al Punto exacto que desees!*

Churrasco de Ternera, marinado de ternera a las finas hierbas, viruta de ibérico a la brasa, dados de lacon ibérico y choricillos rojos de ibérico acompañado de Patatas fritas o asada con Alioli.

*Recomendada para 2 personas*

**34**

## Parrillada Mis ibéricos

*Degustación de Ibéricos a la brasa.*

Secretillo ibérico asado a baja temperatura, Tournedó de lomo ibérico, Filetito ibérico y Lagarto de ibérico acompañado de Patatas fritas o asada con Alioli.

*Recomendada para 2 personas*

**36**

## Parrillada Suprema

*Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra Ternera Añaja y Cerdo Ibérico- de crianza propia ¡Al Punto exacto que desees!*

Tournedó ibérico, Medallón de Ternera amielado, Presa añaja y Presa ibérica acompañado de Patatas fritas o asada con Alioli.

*Recomendada para 3-4 personas*

**56**

**100% GLUTEN FREE** Te podemos preparar las patatas SIN GLUTEN, si lo desees, pídenoslo.





## TO START

- Iberian Ham** 15  
Hand-cut (60g)
- Semicured cheese** 14
- Beef tenderloin in thin slices** 15  
with garlic and Pistachio mayonnaise
- “Porra antequerana” is a typical Ante-  
quera dish:** 10  
It is a cold cream of tomato,  
bread and olive oil, accompanied by  
hard-boiled egg, tuna and ham.
- Spanish potato and smokek salmon salad** 13  
with peas and mayonnaise
- Homemade partridge pâté** 13
- Fried aubergines** served with cane honey 9
- Table to share** 17  
(Nuggets, Beef Finger and Iberian Cro-  
quettes with two sauces)
- Beef tataki** 15  
with cream and crunchy pistachio crust
- Artichokes with ham** 14  
in a romanesco style
- Tuna Tartare with Avocado** 18
- Beef steak tartare** 19
- Iberico meat in this slices (Carpaccio)** 16

## SALADS

- Salad “Curro Romero”** 13  
Mixed Lettuce, Avocado, Tomato,  
Prawns and Pink Sauce
- Marinated veal salad** 13  
Tomato, spring onion and marinated  
veal
- Caesar salad with crunchy veal** 13  
cheese, crusty bread and Caesar sauce

*Iberian Ham*



*Beef tenderloin*



*Caesar salad*



**Your opinion**  
is very important  
to us.



**Marinated veal**  
*salad.*



## SCRAMBLED EGGS

- Cod scrambled eggs 10
- Scrambled vegetables 10  
The best fresh vegetables from the fields of Antequera
- Scrambled eggs with Iberian ham 12



## HOMEMADE CROQUETTES

- Grandma's croquettes 10
- Mushroom croquettes 10
- Blue cheese and almond croquettes 12
- Garlic prawn croquettes 12
- Croquettes of iberian ham (The best) 12
- Croquettes mix 12



 *Tempranillo 90%,  
Garnacha, Mazuelo y  
Graciano 10%.*  
 15,00

## CASSEROLES

- Mushroom and prawn casserole 12
- Prawn casserole with oil and spicy garlic 12
- Snails 12  
Typical dish of our restaurant with spicy sauce

## WINES



SCAN THIS QR CODE TO SEE  
OUR WINES

## FRIED FISH

- Anchovies from Malaga** 9
- Fried squid** 12
- ★ **Cod fillets with** 12  
sweet and sour sauce and lemon emulsion
- Crispy shrimp omelette** 9



*You can order these gluten-free fried foods*

*Anchovies from Málaga*



## SEAFOOD

- White prawn of Huelva** 18
- Grilled red prawns from Huelva** 23
- Oysters on the half shell** 18
- Steamed mussels** 8

*Grilled red prawns from Huelva*



## FISH

- Grilled Octopus** 24  
with vegetables, potato and  
spicy green sauce
- Cod with Garlic au gratin** 18  
with potatoes and spicy green sauce
- Hake loin** 18  
with clams
- Dory Fish** 14  
chef-style
- Grilled swordfish** 16  
with oil, garlic and parsley

*Grilled Octopus*



# YEARLING CALF

*Own-bred*



<b>Loin of veal yearling</b> (200 g)	17
<b>Sirloin steak with foie</b> (250 g)	26
<b>Grilled beef tenderloin</b> (300g) on Potato and Piquillo Pepper Parmentier with Red Wine Reduction	16
<b>Honey-coated veal medallions</b>	17
<b>Veal "Cachopo" is fried beef fillet</b> stuffed with cheese, bacon and quince	20
<b>Stewed oxtail</b>	16
<b>Grilled veal yearling chop</b> (500g)	28

# IBERIAN PORK

*Own-bred*

<b>"Tournedó"</b> (230 g) Iberian pork loin with garlic	16
<b>Iberian "Lagarto"</b> (250 g) These are thin strips of pork meat between the ribs. It is a very juicy piece.	16
<b>Iberian "Presa"</b> Iberian pork loin (250g)	19
<b>Iberian "Secreto"</b> Iberian pork loin (300 g)	19
<b>Sirloin steak iberico</b> (350 g)	18
<b>Iberian ribs</b> Slow roasted and lacquered with BBQ	22

# OTHER MEATS

<b>★Pork Cheek</b> with thyme bechamel and battered in Panko	16
<b>Pork Knuckle</b> Roasted with meat juices and smoked with Rosemary	17
<b>Grilled chicken steak</b> (300 g)	13

*All our meats are cooked on organic coconut shell charcoal.*

*GARNISH: All our dishes are accompanied by French fries or jacket potato with garlic mayonnaise.*

SAUCES: PEPPER, ROQUEFORT... 1,50€

*Grilled veal yearling chop 500g*



*Veal cachopo*



*Iberian Ribs*



*Tournedó*



## Iberico and Veal meats



**The Abrasador Group's** own breeding allows R&D to work on cuts that improve people's diet, contributing to cardiovascular health, with a greater contribution of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids. This requirement is met by a high percentage of the fatty acids in Iberian ham.

# PREMIUM BURGERS

## **ABRASADOR HAMBURGER** 13

Juicy Veal, Iberian Bacon, Egg, Cheese, Lettuce, Tomato and Crunchy Onion.

## **IBERIAN HAMBURGER** 13

100% Iberian pork, Iberian ham, Manchego cheese, Mixed lettuce, tomato and crispy onion.

## **GOURMET HAMBURGER** 13

Juicy Veal, Goat Cheese, Mixed Lettuce and Carmelised Onion.

## **“EL TORCAL” HAMBURGER** 13

Shredded Pork, Onion Rings, Brie Cheese and BBQ Sauce

### **GARNISH:**

All our dishes are accompanied by French fries or jacket potato with garlic mayonnaise.





# GRILLED MEATS

## “Abrasador” Grilled

*Tasting of exquisite cuts of Añoja veal and Iberian pork. At the exact point of your choice!*

Churrasco of veal, marinated veal with fine herbs, grilled Iberian shavings, diced Iberian lacon and red Iberian choricillos accompanied by fried or roasted potatoes with Alioli.

*Recommended for 2 persons*

**34**

## “Mis ibéricos” Grilled

*Tasting of grilled Iberian meats.*

Iberian loin roasted at low temperature, Tournedó of Iberian loin, Iberian steak and strips of Iberian loin between the ribs of the pig accompanied by fried or roasted potatoes with Alioli.

*Recommended for 2 persons*

**36**

## “Suprema” Grilled

*Tasting of the best noble pieces of our own-bred Veal and Iberian Pork at the exact point of your choice!*

Tournedó of Iberian pork loin, Sirloin of veal lacquered with honey, veal loin and Iberian pork loin accompanied by fried or roasted potatoes with Alioli.

*Recommended for 3-4 persons*

**56**



*We can prepare GLUTEN FREE potatoes for you, if you wish, just ask us.*





RESTAURANTE BODEGAS



TRIANA

## 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)

Carne para casa



Reserva

Opiniones

[abrasador.com](http://abrasador.com)



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) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria).

# CARTA *De vinos*

RESTAURANTE BODEGAS



## D.O RIBERA DEL DUERO



**FINCA ENGALIA**  
ROBLE

 *Tempranillo 100%.*  
D.O. Ribera del Duero

 16,00€



**VEGAREAL**  
ROBLE 2018

 *100% Tempranillo*  
D.O. Ribera del Duero

 19,00€



**VEGAREAL**  
EL EMPECINADO  
CRIANZA 2017

 *100% Tinta del país (Tempranillo)*  
D.O Ribera del Duero

 22,00€



**MELIOR**  
ROBLE 2019

 *100% Tempranillo*  
D.O. Ribera del Duero

 19,00€



**TRUS**  
2018

 *100% Tempranillo*  
D.O. Ribera del Duero

 19,00€



**MATARROMERA**  
CRIANZA 2017

 *100% Tempranillo*  
D.O Ribera del Duero

 32,00€



**MATARROMERA**  
PRESTIGIO

 *100% Tempranillo*  
D.O Ribera del Duero

 90,00€

# D.O RIBERA DEL DUERO



## PAGO DE LOS CAPELLANES

ROBLE 2019

 100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 26,00€



## CELESTE

ROBLE 2019

 100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 19,00€



## EMILIO MORO

2018

 100% Tempranillo


D.O. Ribera del Duero

 28,00€



## PAGO DE CARRAOVEJAS

2017

 Tinto Fino (94%), Cabernet Sauvignon (4%) y Merlot (2%)

D.O. Ribera del Duero

 46,00€



## BALBÁS

CRIANZA

18 MESES EN BARRICA

 100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 26,00€



## TR3S MANO

CRIANZA

16 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

 100% Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

 46,00€



## TRASLASCUESTAS

ROBLE

 100% Tinta fina

D.O. Ribera del Duero

 19,00€



## TRASLASCUESTAS

CRIANZA

 100% Tinta fina

D.O. Ribera del Duero

 27,00€



## FINCA RESALSO

2021

 100% Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

 24,00€

# D.O RIOJA



**AÑARES**  
CRIANZA 2018

 *Tempranillo 90%,  
Garnacha, Mazuelo y  
Graciano 10%.*

*D.O. Rioja*

 15,00€



**PROELIO**  
CRIANZA 2016

 *100% Tempranillo*

*D.O. Rioja*

 17,00€



**FERNÁNDEZ  
PIÉROLA**  
CRIANZA

 *100% Tempranillo*

*D.O. Rioja*

 21,00€



**RAMÓN  
BILBAO**  
CRIANZA 2017

 *100% Tempranillo*

*D.O. Rioja*

 18,00€



**LUIS CAÑAS**  
CRIANZA 2016

 *95% Tempranillo,  
5 % Garnacha*

*D.O. Rioja*

 21,00€



**FYA · 8**

 *100% Tempranillo*

*D.O. Rioja*

 15,00€



**FYA · 8**  
BY CARLOS BUJANDA  
CRIANZA

 *100% Tempranillo*

*D.O. Rioja*

 17,00€



**FYA**  
BY CARLOS BUJANDA  
TEMPRANILLO TINAJA

 *100% Tempranillo*

*D.O. Rioja*

 17,00€



**EDULIS**  
CRIANZA

 *100% Tempranillo*

*D.O. Rioja*

 17,00€

# D.O RIOJA



## CARLOS MORO MATARROMERA

 100% Tempranillo

D.O. Rioja


 36,00€



## FYA BS BLANCO SEMIDULCE

 75% Viura, 25% Malvasía

D.O. Rioja


 14,50€



## JUAN GIL ETIQUETA PLATA

 100% Monastrell

D.O. JUMILLA (MURCIA)

 21,40€

# D.O RUEDA



## JOSÉ PARIENTE 2019

 100% Verdejo

D.O. Rueda

 21,00€



## CYATHO VERDEJO

 100% verdejo

D.O. Rueda

 18,00€



## MARQUÉS DE RISCAL RIOJA

 100% Sauvignon Blanc

D.O. Rioja

 20,00€



## CAMINO DEL SUR VERDEJO

 100% verdejo

D.O. Rueda

 16,00€

# D.O S. MÁLAGA


# D.O CADIZ



## LA ENCINA DEL INGLÉS BLANCO JÓVEN

 *Moscatel Morisco, Pedro Ximénez y Doradilla*

*D.O. Sierras de Málaga*

 17,00€



## CORTIJO LA FUENTE ROBLE

 *Cabernet-Sauvignon,  
Syrah*

*D.O. Sierras de Málaga*

 15,00€



## CASTILLO SAN DIEGO BLANCO SECO

 *Palomino Fina*

*D.O. Cádiz*

 11,00€

# D.O JEREZ Y SANLUCAR DE BARRAMEDA



## MANZANILLA PASADA PASTRANA

 *100% Palomino Fino*

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry y  
Manzanilla-Sanlúcar de  
Barrameda.*


 21,00€



## OLOROSO FARAÓN

 *100% Palomino Fino*

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry y  
Manzanilla-Sanlúcar de  
Barrameda.*

 20,00€



## MANZANILLA LA GITANA

 *100% Palomino Fino*

*Manzanilla-Sanlúcar de  
Barrameda.*

 10,00€



## AMONTILLADO NAPOLEÓN

 *100% Palomino Fino*

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry*

 20,00€



## PEDRO XIMÉNEZ TRIANA

 *100% Pedro Ximénez*

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry*

 21,00€

# D.O RÍAS BAIXAS



## PAZO DE SAN MAURO ALBARIÑO

 100% Albariño

D.O. Rías Baixas


 23,00€

## FRIZZANTE



## MARQUÉS DEL SUR Frizante

 100% Moscatel

 14,00€

## SEMIDULCE



## MARQUÉS DEL SUR Semidulce

 100% Zalema

 14,00€

## ROSADO



## MORAGA RIOJA ROSADO

 100% Garnacha

 18,00€

## ESPUMOSO



## PIÉROLA ESPUMOSO BRUT

 50% Tempranillo Blanco  
y 50% Viura

 25,00€





**TRIANA**

**BROWNIE  
DE CHOCOLATE**  
CON BOLA DE HELADO **5,50€**

**BROWNIE  
DE PISTACHOS**  
CON SOPA DE NOCILLA Y HELADO **5,50€**

RECOMENDADO

**BIENMESABE  
ANTEQUERANO**  
POSTRE TÍPICO DE LA CIUDAD **5,50€**  
REALIZADO A BASE DE ALMENDRA



**SOUFLÉ**  
DE CHOCOLATE BLANCO  
O DE CHOCOLATE NEGRO  
**5,50€**

**COPA DE HELADO**

**TURRÓN - VAINILLA - CHOCOLATE**

5,50€

5,00€

5,00€

# Carta de POSTRES

**TARTA  
DE QUESO** 5,50€

**TARTA  
DE LIMÓN** 5,50€

**TARTA  
DE ZANAHORIA**  
5,50€



**CREPES  
CON NOCILLA** 5,50€

**TATIN DE  
MANZANA** 5,50€

