

the Olivetree

RESTAURANT



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

Join the Abrasador Club

We do not give you the enver! We give you points-
€5 for every €100 purchase

Club Abrasador



Tienda online

Reserva

Ver carta

Opina

......

ENTRADAS (STARTERS) IDEALES PARA COMPARTIR (RECOMMENDED TO SHARE)













......

- Sardinas crujientes sobre una ensaladilla con salsa de rabanitos 10,50   
Crispy Sardines with potato and horseradish salad
- Creemoso paté de pollo picantón con chutney de manzana y tostadas de pan 12,50      
Home made chicken liver pate with apple & grape chutney, served with toasted Bread
- Croquetas de abadejo con Garam Massala y chutney de mango 12,90       
Indian spiced fish cakes served with salad and mango chutney
- Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 16,00        
Beef tataki with crunchy pistachios praline with soy sauce caramel
- Ratatouille de verdura con Cheddar 12,90  
Vegetable Ratatouille with Cheddar Cheese
- Croquetas de jamón ibérico servidas con salsa tártara 10,00    
Iberian ham croquettes, served with tartar sauce
- Vieiras gratinadas con velo de ibérico sobre parmentier de patata 20,00  
Scallops with Iberian veil on potato parmentier

......

NUESTRAS ENSALADAS Y CREMAS (OUR SALADS AND SOUP)

......

- Ensalada de queso de cabra, frutos secos y aderezo de mostaza, miel y naranja 12,50    
Chargrilled goats cheese salad with nuts, honey and Orange mustard dressing
- Tradicional cocktail de gambas 10,50      
Traditional prawn cocktail.
- Ensalada de ternera escabechada (tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y AOVE) 12,90  
Pickled Beef salad with good tomato, spring onion, sweet piparra and extra virgin oil
- Sopa del día 7,50
Freshly prepared soup of the day

MEJORAR LA ALIMENTACIÓN/ IMPROVING NUTRITION

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.

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.







Ensalada de lardones de ibérico estilo Pekin, pasta brick y salsa teriyaki

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.

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

.....
TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA
(OUR HOME-PRODUCED FREE-RANGE BEEF)
.....

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 16,90   
Chargrilled beef medallion marinated with honey

Costilla de añoja laqueada (450g.) (cocida durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa) 18,50    
Lacquered beef rib (cooked at low temperature for many hours and finished on the chargrill)

Magret de ternera a la brasa "Jugoso corte de aguja" (300g.) 15,90
Chargrilled beef magret "Juice chuck steak (300g.)"

Solomillo de añoja a la brasa 26,00
Chargrilled fillet Steak

Centro de Chuleton de ternera (280g.) 24,90
Rib eye steak

T-Bone Steak (650g.) 42,00

.....
CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA
(OUR HOME-REARED FREE-RANGE IBERIAN PORK)
.....










Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250g.) 16,00 
Chargrilled iberian pork loin tournedo








Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250g.) 17,90 
Chargrillaed iberian pork entrecote with forest aromas







Todas nuestras carnes vienen con vegetales del día y patatas
All our meats come with vegetables of the day and potatoes



OTRAS CARNES (OTHER MEATS)




Panceta de cerdo al horno en salsa szechuan y piel crujiente 19,50     
Pork belly with orange szechuan sauce, served on creamy mash potatoes    
With a crispy crackling top.





Suprema de pollo, rellena de queso parmesano y delicados puerros, envuelta en jamón serrano y salsa de vino blanco 17,90    
Chicken breast stuffed with leeks and parmesan cheese, wrapped in jamon   
Serrano, with sautéed potatoes and white wine sauce

Cordero al horno a baja temperatura en salsa de vino tinto y menta 25,00    
Free range slow roasted lamb with rosemary, red wine, mint juice and  
Creamy mash

Curry al estilo tailandes de pollo, gambas o vegetales, servido con arroz basmati 17,50 
Thai green chicken, prawns or vegetables curry, served with fragrant basmati rice

PESCADOS (FISH)

Filete de bacalao a baja temperatura, servido con puré de patata y salsa cajún 23,00    
Fillet of cod, gently steamed, served on mashed potato with a creamy cajun sauce

Filetes de lubina con gambas al ajillo, espárragos y salsa tártara 23,50    
Baked seabass with garlic shrimp, served with asparagus, sautéed potatoes
And homemade tartar sauce

Filete de salmón al grill, vegetales y chips cortadas a mano 17,90 
Grilled salmon fillet, fresh vegetables and hand cut chips

Extra de pan y humus 2,00
Extra bread & hummus

Patatas fritas caseras 4,50
Homemade Hand cut chips

Extra de verduras 4,50
Extra Vegetable

Todos nuestros platos se acompañan con vegetales de temporada
All dishes are served with fresh vegetable of the day

LA CRIANZA PROPIA / HOME-REARED LIVESTOCK

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.

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.



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

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

..........

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA (OWN UPBRINGING)

..........



PARRILLADA ABRASADOR (ABRASADOR GRILL) 39,00

Dos personas
2 people



Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico

Churrasco, marinado de ternera a las finas hierbas, virutas de ibérico a la brasa, dados de lacón ibérico y choricillos rojos  con patatas y pimientos de Padrón

Tasting of veal, and iberian pork

churrasco steak, marinated veal, iberian ham shavings, diced iberian pig cooked shoulder and small chorizos with french fries and Padron peppers








SUPREMA (SUPREME GRILL) 59,90

3-4 personas
3-4 people



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

Tasting of the best prime cuts from our home-produced veal and iberian pork

Veal magret ("juicy chuck steak"), veal medallion marinated with honey, iberian pig tournedos, iberian pig rib eye steak with french fries and al dente vegetables

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

We can cook your vegetables and potatoes without gluten  sin gluten , if you wish so.

LA ALIMENTACIÓN / NUTRITION

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.

Nutrition is one of our passions from a professional viewpoint. Therefore, we could not avoid thinking how to feed our livestock and how to select it so its contribution to human nutrition entailed the best possible combination.



Finca La Pilarica, uno de los lugares en donde se realiza la crianza propia del grupo Abrasador

Todas nuestras carnes están cocinadas a la **brasa de carbón ecológico** de cascara de coco que no emite hollín ni suciedad

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

...
SET MENU 3 COURSES
MENÚ 3 PLATOS CON PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE
...

28,99

34,99

Con 1/2 botella de vino de la casa
With 1/2 bottle of house wine




Primeros a elegir / starters to choose

Sopa del día

Freshly prepared soup of the day



Tradicional Cocktail de Gambas      
Traditional prawn cocktail






Ensalada de queso de cabra, frutos secos y aderezo de mostaza, miel y naranja    
Chargrilled goats cheese salad with nuts, honey and orange mustard dressing








Cremoso pate de pollo picanton con chutney de manzana y tostadas de pan   
Home made chicken liver pate with apple & grape chutney served with toasted bread   

Croquetas de abadejo con Garam Massala y chutney de mango    
Indian Spiced fish cake served with salad and mango chutney   

Sardinas crujientes sobre una ensaladilla con salsa de rabanitos   
Crispy Sardines with potato and horseradish salad








Ensalada de ternera escabechada (tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce, aceite de oliva virgen extra)  
Pickled beef salad with good tomato, spring onion, sweet piparra and extra virgin oil

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho     
al caramelo de soja
Beef tataki with crunchy pistachios praline with soy sauce caramel
(suplemento 4€)
(supplement 4€)

Brochetas de pollo al estilo tandoori y salsa de yogurt    
Tandoori chicken kebab served with yoghurt sauce   





......
SET MENU 3 COURSES
MENÚ 3 PLATOS CON PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE
......










Platos principales /Mains to choose









Suprema de pollo rellena de queso parmesano y delicias de puerro
envueltas en jamón serrano y salsa de vino blanco 
*Chicken breast stuffed with leeks and parmesan cheese, wrapped in jamón
serrano, served with sautéed potatoes and white wine sauce* 

Curry al estilo tailandes de pollo, gambas o vegetales, servido con arroz basmati 
Thai green chicken ,prawns or vegetables served with fragrant basmati rice







Filete de salmón al grill, vegetales y chips 
Grill salmon fillet, vegetables and hand cut chips

Filete de bacalao a baja temperatura, servido con puré de patata
y salsa cajún (suplemento 3€) 
Fillet of cod gently steamed, served on mashed potato with creamy cajun sauce (suplement 3€) 

Panceta de cerdo al horno en salsa szechuan y piel crujiente 
*Pork belly with orange szechuan sauce, served on creamy
mash potatoes with a crispy crackling top* 

Hígado de cordero a la plancha, con salsa de vino tinto y
servido sobre puré de patata, aros de cebolla y crujiente de jamón serrano 
*Pan fried lambs liver served in a red wine jus with crispy jamon serrano
and onion rings on creamy mash* 

Filete de lubina con gambas al ajillo, espárragos, patatas
y salsa tártara (suplemento 10€) 
*Baked seabass with shrimps and garlic, served with asparagus,
sautéed potatoes and homemade tartar sauce (suplement 10€)*

Cordero al horno a baja temperatura en salsa de vino tinto y menta (suplemento 12€) 
Free-Range slow roasted lamb with rosemary, red wine, mint juice on creamy mash 

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (suplemento 2€) 
Chargrilled Iberian pork loin tournedos (suplement 2€)

Entrecot de Ibérico al aroma de monte a la brasa (suplemento 3€) 
Chargrilled Iberian pork entrecote with forest aromas (suplement 3€)

Solomillo de ternera añoja a la brasa (suplemento 12 €)
Chargrilled fillet steak (suplement 12€)

Todo menú gluten free tiene 2€ de suplemento
Gluten free menu has 2€ supplement

POSTRES (DESSERTS)

- Brownie de chocolate, servido con helado de vainilla y salsa de chocolate 8,00 
Homemade chocolate brownie with warm chocolate sauce and vanilla ice cream
- Cremoso de fruta de la passion y Crumble de almendras 7,00 
Lemon and passion fruit posset and almond crumble
- Exquisita tarta de queso, chocolate blanco y frutos del bosque 7,50 
Homemade White chocolate cheesecake, served with forest of the fruit
- Tradicional Malteser Magic (Helado de vainilla, baileys, malteser) 7,50 
Traditional malteser magic (Ice cream, baileys, malteser, cream)
- Pudín de caramelo pegajoso con helado de vainilla 8,50 
Sticky toffee pudding with toffee sauce and vanilla ice cream
- Café con licor a elegir: Café con brandy, Baileys o whiskey 5.50€
Liquor coffee with brandy, Baileys or whiskey







BEBIDAS (DRINKS LIST)



AGUA/WATER

Agua mineral 1 litro 3,50
Mineral water 1 litre

Agua mineral 1/2 litro 2,25
Mineral water 1/2 litre

Agua con gas 1/2 litro 2,50
Sparkling water 1/2 litre

REFRESCOS/SOFT DRINKS

Coca Cola 2,50
Coke, Light, Zero

Fanta-Naranja, Limón 2,50
Fanta-Orange, Lemon

Sprite 2,50

Tónica 2,50

Nestea 2,80

COCKTAIL

Aperol Spritz 9,50

Martini Espresso 8,50

Bellini-Zumo de melocotón y cava 6,90
(Peach juice and cava)

Kirs Royal 6,50

Mojito 8,00

Piña Colada 9,50

Summer Gin- Rose Gin, tónica, lima, arándanos 9,50
Rose Gin, tonic, lime, blueberries

Sex in the beach 9,00

ZUMOS/FRESH JUICES

Zumo de naranja, manzana, piña, melocotón,
maracuyá 2,20
Fresh orange juice, apple, pineapple, peach, passion fruit

CERVEZAS/BEERS

Pinta de cerveza 4,00
Pint of draught beer

Caña de cerveza 2,60
Small draught beer

San Miguel / bottle 33cl. 3,50

Heineken 33cl. 3,50

Corona 33cl. 3,50

COMBINADOS/GINS MIXER

Gordon's 7,50

Larios 7,50

Larios Rose 8,50

Hendricks 10,50

Bulldog 10,50

Tanqueray 9,50

Bombay Shapire 9,50

Ruchey-nispero loca gin 9,50

Vodka Smirnoff 7,50



BEBIDAS (DRINKS LIST)



WHISKEY SINGLE MALT

Cardhu 12,00

Glenfiddich 11,00

WHISKEY

Cutty sark, Grant's, Johnnie Walker
Red Label, J&B 7,50

The famous Grouse 9,00

RUM MIXT

Bacardi, Brugal, Captain Morgan,
Captain Morgan Spiced 8,00

AMERICAN WHISKEY

Jameson, Jack Daniel's, Four Rose 9,50

BRANDY

Soberano 4,50 Mix 6,50

103 4,50 Mix 6,50

Terry 4,50 Mix 6,50

Gran Duque de Alba 10,00

Carlos I 10,00

Hennessy 10,00

Remy Martin 11,00

LIQUERE

Drambuie 7,00

Southern Comfort 5,50

Baileys, Licor 43 6,00

Grand Marnier 10,00

Marie Brizard 6,00

Ponche caballero 5,00

Tía María Mix 6,50

Amaretto 5,50

Malibú Mix 7,50

Martini White, Rose and Extra Dry 5,00

Pernod 4,50

Ricard 4,50

Campari 4,50

Pacharán 4,50

Licor 43 4,50

Cointreau 5,00

Ponche 4,50



Como elegir el punto de la carne a tu gusto

How to select the meat cooking level to your taste



Poco hecha
Rare



Al punto
Medium Rare



Pasada
Well done



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 tiendaabrasadorencasa.com

Quality and Trust

The beef and Iberian meats that are served in Abrasador restaurants, come from the livestock that owns the family group in the town of Toledana de Menasalbas, for more than 40 years. Our Traceability System guarantees the control and monitoring of the product from birth to table consumption.

If you to enjoy the meat and iberian Abrasador in your home visit our web tiendaabrasadorencasa.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)

Information about Allergens

If you suffer from any type of allergy or food intolerance, ask the waiter to provide allergen information available in our establishment and adapt your menu. We maintain the highest quality in our products and processes to avoid traces of allergens but we can not ensure their absence.

(Regulation (EU) No. 1169/2011 of October 25, 2011 on food information provided to the consumer)