

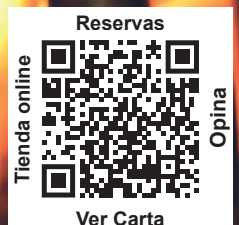


Restaurante
**Casa de
Córdoba**
desde 1977

Precios en Euros, I.V.A incluido



Consigue los 3€



LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g) 13

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g) 19

Surtido de ibéricos (160g) 17  

Tabla de quesos 16

Incluye queso añejo Levasa con tres leches, vaca, oveja y cabra de Jaén 

Lacón ibérico con patata cachada 10

Lomo de Orza de cerdo ibérico de crianza propia 14 

LA HUERTA

Ensalada César 11



con ternera crujiente, queso, croutons y salsa césar    

Ensalada de pistachos escabechados y bacon ibérico 14  

HUEVOS

Revuelto de la casa 15  

Revuelto de habas con jamón 14 

Revuelto de setas, gulas y gambas 15   

SOPAS TRADICIONALES

Salmorejo cordobés 12  

Sopa de picadillo 8  

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 César








Déjanos tu opinión
en abrasador.com o en la App Abrasador

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Si eres de los que amas las verduras y hortalizas aquí tienes tus mejores opciones. En caso de que no comas carne, dínoslo y quitamos algún ingrediente para adaptártelo.

- Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 15    
-  Braseado de verduras con cheddar 10   
- Croquetas caseras 12   
-  Mis bravas y olé 8       
-  Rusa de encurtidos con poke de ternera 12        
- Carpaccio de ternera con queso curado de oveja 14  
- Tabla de crianza propia para dipear 16
Nuggets y fingers de ternera, croquetas de ibérico con dos salsas   
-  Berenjenas fritas con miel 11  
- Flamenquín ibérico 10   
- Paté de perdiz 15  

LO MEJOR DEL MAR

- Almejas 14 
- Almejas de Carril 17 
- Gambas plancha* 
- Pulpo a la gallega 19  
- Pulpo a la parrilla 19  

* PREGUNTAR EL PRECIO AL CAMARERO

EL SABOR

El sabor de 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 tirno de vida.




Chuletón de añoja a la brasa (1Kg)




**CRIANZA
PROPIA**



Acumula puntos y haz tu pedido con la App Abrasador.

TERENERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de Ternera amielado a la brasa (220g) 15   

Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo (330g) 18   

Chuletón de ternera a la brasa (600g) 28

Chuletón de ternera a la brasa (1Kg) 48


Solomillo de ternera a la brasa (250g) 24

Entrecot de ternera a la brasa (300g) 18


Rabo de toro 19 

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Costillar de ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (500g) 19   

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g) 15 

Presalado de ibérico a la brasa (250g) 17

Solomillo ibérico (200g) 18
puedes elegir salsa pimienta o roquefort 

LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia del Grupo Abrasador facilita que desde I+D se trabaje en cortes que mejoren 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





Carnes nobles de Ternera e Ibérico

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

PARRILLADA ABRASADOR

29
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 choricillo rojo con patatas fritas y pimientos de Padrón  


PARRILLADA SUPREMA

52
3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico:

Magret de ternera, medallón de ternera,    entrecot de ibérico y tournedó de ibérico  con patatas fritas y verduras al dente 

TE PREPARAMOS LA VERDURA Y PATATAS FRITAS SIN GLUTEN  SI LO DESEAS

 NUESTRAS CARNES SON ELABORADAS EN BRASAS DE CARBÓN ECOLÓGICO DE CÁSCARA DE COCO

HAMBURGUESA DE CRIANZA PROPIA

Hamburguesa Gourmet Casa Córdoba

(200g) Carne 100% ternera añoja con braseado de verduras y queso cheddar 11



PESCADOS

Bacalao encebollado 16  

Lubina a la plancha 16 

Calamar a la parrilla 28€/kg 

Calamar en aceite 28€/kg 

MENÚ INFANTIL

Menú infantil hasta los 14 años. A elegir un plato entre:

Nuggets de ternera con patatas fritas

Fingers de ternera y croquetas de ibérico con patatas fritas

Escalope de pollo con patatas fritas

INCLUYE UN PLATO, PAN Y POSTRE (NO INCLUYE BEBIDA) 10



SABOR MÁXIMO

Las hamburguesas que elaboramos en Del Campo a la Parrilla, contienen carne y sólo carne. Recibiendo cada vez más una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos y tamaños.

Te contamos nuestro secreto en cuanto al corte de la carne que utilizamos: una sola picada de piezas limpias de tejido conjuntivo, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable. No contienen ningún conservante ni aditivo.





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



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