



Precios en Euros, I.V.A incluido



## Únete al Club Abrasador

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




## ...LO MEJOR DE ESPAÑA...

Jamón ibérico de cebo campo cortado a mano (100g) 20


Jamón ibérico de bellota 28

Jamón ibérico de bellota con queso y lomo 25 

Tabla de ibéricos con queso manchego 26 

Quesos manchegos 17 

## COCINA DEL QUIJOTE

Asadillo manchego 12  

Pisto manchego con huevo frito 12 

Mollejas de cordero lechal con pimientos de Padrón 20



## LA HUERTA

Ensalada de foie con frutos secos y vinagreta de frutos rojos 16  

Tomate gourmet con bonito casero 12  

Ensalada Antigua Bodega 12    

Parrillada de verduras naturales 15  

Habitas fritas con jamón y huevo 13  

Ensalada de ciervo en escabeche 15   

Espárragos blancos a la plancha con su ajada 15 

Cogollos a la brasa con poke de ternera, lascas de queso y auténtica césar mejicana 14



Ensalada de pistachos escabechados con bacon ibérico 14  

PAN Y APERITIVO 2,20€ POR PERSONA

## 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 pistachos escabechados con bacon ibérico

**Déjanos tu opinión**  
en Abrasador Casa Pepe





## UN MUNDO POR DESCUBRIR

Calamar nacional frito o a la plancha 21   






Degustación de croquetas\* 14     

Pulpo a la brasa 26 

Anchoas en salazón 23   





Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 15     

Carpaccio de presa ibérica 16    

Steak tartar de añoja 18     

## ARROCES

MÍNIMO 2 PAX - TIEMPO PREPARACIÓN 30' APROX.

Arroz con bogavante caldoso 23€/pax    

Arroz con pollo campero 17€/pax

\* Consulta los alérgenos a nuestro personal

## 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.




**Acumula puntos** en el Club Abrasador  
y consigue importantes descuentos




.....  
PESCADOS  
.....

Atún rojo a la plancha 25 

Tataki de atún rojo 25 

Cocochas de merluza en salsa verde 32    

Lenguado salvaje al gusto 28 

Bacalao a la Orden de Calatrava o confitado en A.O.V.E con salsa de trufa 22   



Merluza de pincho al gusto 25 



Sepia a la plancha 16 




Lubina a la sal de limón 19 


...  
MARISCOS  
...

\* NUESTRA  
GRAN ESPECIALIDAD

Gamba blanca (100 g) 14  

Gambas al ajillo 17  

Mejillones (1 kg) 13   

Almejas a la marinera o a la manzanilla 19  

Ostra Gillaudeau (ud) 5,50 

Marisco según mercado - Consúltanos

## 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 Abrasador



# Carnes nobles de Ternera e Ibérico




## TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Solomillo de ternera añoja (250g) 28

Entrecot de ternera añoja (300g) 19


Tomahawk de añoja 68€/kg

Churrasco extra de ternera a la brasa (300g) 12

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 16   

Chuletón de añoja (900g) 44

## CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250g) 15 

Solomillo ibérico (200g) 18

Secreto de ibérico a la brasa (350g) 19

## PARRILLADA ABRASADOR DE CRIANZA PROPIA

32  
Dos 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 choricillos rojos  con patatas y pimientos verdes fritos   



# 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 (1Kg.)






**Haz tu reserva digital**  
en [abrasador.com](https://abrasador.com)




# HAMBURGUESAS DE CRIANZA PROPIA



## Hamburguesa Abrasador XL:

200g de carne 100% de ternera añoja, bacon, huevo, queso, lechuga, tomate y cebolla crujiente 13   

## Hamburguesa ibérica manchega:

200g de carne 100% cerdo ibérico con reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum y cebolla crujiente 14   

## OTRAS CARNES Y ASADOS


Chuletillas de lechal a la barbacoa o fritas con ajos 22

Cochinillo tostón (1/4 para 2 personas) 43 


Cochinillo tostón (ración) 23 

Paletilla de cordero lechal 28 

Pierna de cordero lechal 22 



Lechal de Castilla (1/4 para 2 personas) 46 


## CARNES GUIADAS



Carrillada guisada a la cordobesa 17 

Rabo de toro al vino tinto 23 

SALSAS PARA SU CARNE - 1,00€

Salsa de queso manchego  

Salsa de trufas  

Salsa a la pimienta verde  

# LA ALIMENTACIÓN

Siendo la nutrición una de nuestras pasiones profesionales, no podíamos dejar de pensar en cómo alimentar 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 les 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 oléico en la elaboración de estos piensos, potenciando








**Compra carnes para casa** de primera calidad  
[abrasador.com](http://abrasador.com)

## MENÚ ASADOR

79,50  
Dos personas

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Tabla de ibéricos y queso   
Zamburiñas a la plancha con velo ibérico   
Croquetas de Rabo   

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- ¼ cochinillo al estilo segoviano   
¼ de Lechazo al estilo castellano 

### POSTRE:







#### Tarrito de postre\*

- Pan y agua  
Una copa de vino, una copa de cerveza o un refresco  
Café o infusión












## MENÚ FAMILIAR

38,50  
Por persona

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Tabla de ibéricos y queso   
Ensalada de pistachos escabechados con bacon ibérico    
Falso Risotto de coliflor con foie y boletus   
Gambones a la plancha  

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Corvina con salsa de piquillos    
Bacalao a la Orden de Calatrava    
Carrilladas de Merluza con salsa de espumoso y azafran     
Medallón de cadera amielado     
Carrillada guisada a la cordobesa   
Lingote de cordero manchego asado

### POSTRE:

#### Tarrito de postre\*




- Vinos de la casa, cervezas, refrescos y agua  
Café o infusión y licorcito


\* Consulta los alérgenos a nuestro personal

MENÚ LABORAL

22,90  
Por persona


PRIMERO (A elegir)

Ensalada César con pollo crujiente   

Gachas manchegas 




Pimientos rellenos\*


Judías con perdiz o guiso del día


Raviolis con salsa de trufa   




SEGUNDO (A elegir)

Dorada a la sal de limón 

Calamar en su tinta   

Muslo de pollo deshuesado a la brasa 


Cordero asado con su guarnición 



Cachopo de ternera    

POSTRE (A elegir)

Café

Fruta del tiempo

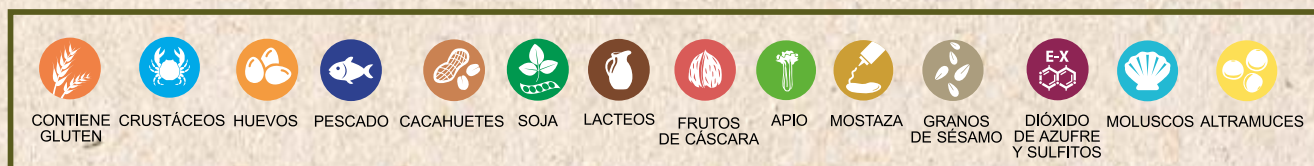
Natillas caseras  

Tarta de queso manchego  

Pan y agua

Una copa de vino, una copa de cerveza o un refresco

\* Consulta los alérgenos a nuestro personal





## 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 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)