



El Rincón del Cerrillo

ALOJAMIENTO · RESTAURANTE

Precios en Euros, I.V.A. incluido



Club abrasador



Únete al Club Abrasador

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



...
LO MEJOR DE ESPAÑA
...

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

Surtido de ibéricos (jamón, lomo, salchichón y chorizo) 20  

Tabla de quesos D.O. La Mancha 22,50 

UN MUNDO POR DESCUBRIR

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

Parrillada de verduras 15,50

Degustación de croquetas caseras 13,50   

Pulpo a la brasa 23 

Flor de alcachofa sobre parmentier de patata y jamón crujiente 14,50 

Steak tartar con hueso de tuetano 20       

Chipirones con cebolla caramelizada y gotas de ali-oli 18  

Gamba alizado rojo 20,50 

LA HUERTA

Ensalada del Cerrillo con tomate, queso mozzarella y asadillo casero 15,50 

Ensalada Kuki: Bol de pasta brick con mezclum de lechuga, hígado de pato, manzana caramelizada, nueces y sirope de mango 15,50   

Ensalada Kumato: Mahonesa de tomate, tomate Kumato, ventresca, aceite de cebollino y sal negra 15  

Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 15  

Servicio de pan y aperitivo 1,20€

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 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 ternera escabechada

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.

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Entrecot a la brasa (500g) 28

Medallón de ternera amielado a la brasa (240g) 17  

Chuletón de ternera añoja a la brasa (1Kg) 48

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Costillar ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa (500g) 22   

Entrecot con aroma de monte a la brasa (250gr.) 17 

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (250g) 17 

SUPREMA

56€
3-4 personas

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

La mayoría de nuestras carnes sin
modificando la guarnición



sin gluten

OTRAS CARNES

Cochinillo al horno 23

Medallones de ciervo decorado con crujiente de parmesano 20 

Cordero lechal al horno (Por encargo)

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.)



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

PESCADOS

Lomos de lubina 17 

Atún rojo con sésamo y salsa de soja 17    

HAMBURGUESAS

Con patatas
fritas naturales

Ibérica Manchega 200gr. de carne 100% cerdo ibérico, pan, con mayonesa de pimentón, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, y cebolla crujiente 13    

Abrasador XL 200gr. de Carne 100% ternera añoja, pan, bacon, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente 13   

BROCHE DULCE

Tarta de queso acompañada de helado de vainilla 5,80   

Brownie de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente 5,80    

Carpaccio de piña natural con helado de manzana 4   

Recomendamos y agradecemos a nuestros clientes que nos comuniquen si son alérgicos a algún alimento.

Si tiene cualquier duda sobre alérgenos, consútenos





El Rincón del Cerrillo
ALOJAMIENTO · 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

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 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)