



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.

Ver carta

Tienda online

Opina

Reserva

## LO MEJOR DE ESPAÑA

- Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g) 15  
Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g) 20  
Tabla de ibéricos (jamón, salchichón, chorizo y lomo) 14    
Queso curado de oveja 14   
Selección de quesos 16 

*Moluego tierno y curado con ceniza, Granizo tierno y curado con trufa,  
Bienqueda de pasta blanca y queso azul maduración 45 días con leche de oveja*

## LA HUERTA

- Ensalada de ahumados: Mezcla de lechugas, salmón, bacalao,  
ancholinas, cebolla crujiente 14    
Ensalada mixta 12     
Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno,  
cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 15    
Ensalada templada de rulo de cabra, asadillo manchego y jamón  
ibérico 13  

Ración de pan 0,30€/Pan  
Pan sin gluten 2€ I.V.A. Incluido

# 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.

# UN MUNDO POR DESCUBRIR

- Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho  
al caramelo de soja 15    
- Carpaccio de ternera con lascas de queso manchego 14  
- Tempura de verduras 11  
- Croquetas variadas caseras 1,20€/ud        
*(Jamón, morcilla, gambas, bacon, queso roquefort y manzana caramelizada)*
- Tabla de crianza propia para dipear 17       
*(nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de bacon ibérico y dos salsas)*
- Nachos con ternera, guacamole y pico de gallo 11   
- Torreznos con vinagreta de limón y encurtidos 10 
- Flamenquín de ibérico con ternera y chorizo 18   
- Ratatouille de verduras con tomate reducido y queso 14 
- Homenaje Pimientrocínico 13    
*(Pimientos del Piquillo rellenos de ternera añoja reducida en cerveza y con especias)*
- Steak tartar de añoja 18      
- Gofre Bravo de patata con bacon ibérico 10      
- Papas "guarras" 12       
*(Tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante)*
- Tallarines de Calabacín Carbonara con Torrezno 15 
- Tartar de Salchichón con gaucha y verduras encurtidas 14     
- Saam de ternera crujiente 12   

# SABOR MÁXIMO

Los platos que elaboramos en Del Campo a la Parrilla contienen carne y solo carne con aliños naturales. Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos de recetas.

Con mucho mimo y cuidado desde el principio del proceso productivo conseguimos piezas limpias y delicadas, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable.



*Homenaje Pimientrocínico*



**Reserva tu mesa**, así nos ayudas a dar un servicio más organizado. **Abrasador.com** o en la central de reservas 652332410

## CON MÁS TRADICIÓN

- Alitas de pollo rellenas 5€/ud  
- Alitas Bbq al estilo Kyle 11  
- Canelón de aguacate relleno 10€/ud     
- Tartar de tomate y queso feta 13 
- Ensaladilla de marisco 9   
- Queso manchego frito y confitura de tomate  
y de pimientos rojos asados 16  
- Timbal de patata y morcilla con cebolla caramelizada 11  

## ENTRANTES DEL MAR

- Calamar en tempura 12  
- Pata de pulpo rebozada con doritos 20   
- Sepia a la plancha (100g) 4  
- Tartar de atún y aguacate 18 
- Tartar de salmón, mango y quinoa 20 
- Gambusin 11  
- Canelón de rape y gambas 9    
- Zamburiñas 2,25€/ud  

## PESCADOS

- Bacalao al horno o gratinado con alioli 16   
- Lubina a la espalda 11 
- Rodaballo a la brasa 17 

# 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.

## TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 17   

Churrasco extra de añoja a la brasa (300g) 14

Costilla de añoja laqueada (450g) 19    

*(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)*

Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo 20   

Entrecot a la brasa (300g) 20

Chuletón a la brasa (550g) 29

Solomillo a la brasa (250g) 26

T-Bone de añoja a la brasa (700g) 42

Rabo de ternera estofado 14  

Crocante de pluma de ternera añoja y

pistacho con crema de boniato 22    

*(Tierna pieza de carne con ligero adobo de monte, rebozada en granillo de pistacho con crema de boniato)*

La mayoría de nuestras  
carnes son sin gluten  
modificando la guarnición



sin gluten

## CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

Secreto ibérico a la brasa 20

Secretillo ibérico asado a baja temperatura  
con salsa piña y teriyaki 15   

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

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

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g) 17

Carrillada ibérica en salsa 15 

# 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 Suprema*



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

# PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

## DE MIS IBÉRICOS

36€

Dos personas

Degustación de ibéricos a la brasa :

Secretillo ibérico asado a baja temperatura,      tournedó de lomo ibérico, lardones de ibérico con teriyaki    y filetito ibérico con patatas fritas

## 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

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

## OTRAS CARNES

Confit de pato al hojaldre 12   

Chuletitas de cabrito fritas con ajos tiernos 14

Paletilla de cordero lechal al horno (450g aprox) 25 

Chuletas de cordero 13

# LA ALIMENTACIÓN

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. 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 oleico en la elaboración de éstos piensos para el ibérico, potenciando así sus cualidades nutricionales y organolépticas.



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

**Puedes comprar tu pedido de carnes para casa. 24-48 h sin gastos de envío.**  
[tiendaabrasadorencasa.com](http://tiendaabrasadorencasa.com)

# HAMBURGUESAS PREMIUM

## **Gourmet**

200g de carne 100% ternera añoja, queso de cabra, mezclum, cebolla caramelizada y patatas fritas 12  

## **Ibérica Manchega**

200g de carne 100% cerdo ibérico, reducción de vino, tomate, jamón ibérico, queso manchego, mezclum, cebolla crujiente y patatas fritas 13   

## **Hamburguesa Vegana**

con lechuga, tomate y cebolla 13       

# PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Lagrimas de pica pollo 8   

Fingers de ternera y croquetas con patatas fritas 9   

Nuggets de ternera con patatas fritas 9   

Pechuga de pollo 8

Hamburguesa Abrasador: 120g de carne 100% ternera añoja, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente 11  



# MENÚ GASTRONÓMICO ABRASADOR

35€  
por persona

## ***Entradas para compartir***

Gofre Bravo de patata con bacon ibérico

Ensalada de ternera escabechada

*con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra*

Tabla de crianza propia para dippear

*(nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de bacon ibérico y dos salsas)*

## ***Y de plato principal a elegir cada comensal***

Medallón de ternera amielado a la brasa

Tournedó de ibérico

Lubina a la espalda

Rabo de ternera estofado

Tartar de salmón mango y quinoa

## ***Postre de la casa a elegir***

***Bebida no incluida***



## BROCHE DULCE

Brownie de pistacho con nutella y helado de chocolate blanco 7 🌾 🍪 🍩 🍫

Mousse 5 🍪

Torrija con helado 6 🌾 🍪

Tiramisú 5 🌾 🍪

Tarta de queso 5 🍪

Flan de huevo / café 4 🍪 🍩

Coulant de chocolate 5 🌾 🍪 🍩

Fruta del tiempo 4

Mousse de chocolate 5 🍫 🍪

*Brownie de pistacho  
con nutella y helado*





## Unete al Club Abrasador

¡No te damos la brasa! Te damos puntos.  
Te damos 5€ por cada 10 de compra.



# Como elegir el punto de la carne a tu gusto



### Poco hecha:

visualmente es marrón en su exterior, aunque sigue predominando el rojo en el centro de la pieza. Al tacto estará blanda pero elástica. Su temperatura interior está en torno a los 55°C.



### Al punto:

Esta suele ser la manera más común de pedir la carne... su aspecto es marrón por el exterior y un interior marrón con zonas rosadas. Cuando la comemos debe ser algo resistente.. La temperatura interior para este tipo de cocción está entre los 60° y 70°C.



### Pasada:

Tanto el interior como el exterior presentan un aspecto marrón, variando el tono, según que partes. Firme al tacto y con una temperatura interior en torno a los 75°C, más temperatura, sería sin duda síntoma de "carne quemada".



## 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)