



Tabula Brasa



Únete al Club Abrasador

¡No te damos la brasa! Te damos un cheque de descuento de 5 euros por cada 500 puntos que consigas. ¡Y son fáciles de conseguir!



Cómo 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 su interior es marrón con zonas rosadas. Cuando la comemos debe ser algo resistente.

La temperatura interior para este tipo de cocción está entre los 60° y los 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 síntomas de “carne quemada”.

PARA COMENZAR



Braseado de verduras

Deliciosa selección de verduras a la parrilla

12,00

15,20 Tataki de Ternera

Corte oriental con todo el sabor Abrasador



Burritos de Trocina de Ibérico

Prueba esta original adaptación

11,00



13,00 Enchilada de Porco

Una de nuestras sabrosas "recetas gamberras", con oreja y morro.



Carpaccio de presa

Macerado con hummus de remolacha y aguacate...¿cómo te quedas?

15,00



13,00 Ración de Paleta Ibérica (100 grs)

No te pierdas el carácter de este plato



Patatas Gauchas

Sabroooooosas, con un ligero toque picante y nuestro picadillo de chorizo ibérico

11,50



12,00 Patatas Cheese-Lacon

Frititas con nuestros bacon y lacon ibéricos. Salsa Cheddar por encima y nuestro toque. Ya dirás



Lo intentamos todo para satisfacerte

ENSALADAS

Si algo no está a tu gusto, dilo con rapidez

13,00 Ensalada de Ternera Escabechada
¡Qué ensalada!



Ensalada Abrasador

12,70

Tomate, paleta ibérica, queso curado,
vinagreta de tomate y soja, aceite de oliva



12,70 Ensalada de bacon ibérico
y rulo de cabra
Con trozos de nuestro bacon ibérico y
ese queso...una delicia



Ensalada César al aire Abrasador
Nuestra sabrosa versión con ternera crujiente

11,95



Nuestras Salsas

Todos nuestros platos llevan salsas incluidas.
Si se acaban, pide más.
(Pregunta por los alérgenos)

Guarniciones

La mayoría de nuestros platos van
acompañados con patatas fritas o verdura.

Gran parte de nuestros platos son aptos para celíacos. Pregúntanos.

NUESTRAS TABLAS



Tabla de Ibéricos (150 grs)

Prueba una selección de nuestros embutidos



11,50

17,00 tabla

9,00 1/2 tabla

Tabla de Croquetas

¡¡Todas las de carne juntas!! Jamón ibérico, bacon ibérico, rabo de ternera y nuestro croquetón de ternera



Tabla para Dippear

Croquetas ibéricas, Fingers de ternera y Nuggets de Ternera



13,90

13,90 Tabla del Mar

Tortillitas de camarones, croquetas de choco en su tinta y delicias de merluza



NUESTROS GUISOS



Risotto de boletus con lardones de Ibérico 14,45 y salsa Teriyaki

No has probado nada igual



14,45

14,50 Callos con garbanzos, pata y morro (400 grs)

¡Buenísimos!



Carne al toro

El homenaje de nuestra carne al tradicional guiso gaditano



13,00 entera

7,00 1/2 ración

15,50 Carrilleras de ternera en Goulash

Tradicional receta al vino tinto



A LA BRASA

NUESTRAS CARNES DE TERNERA



Steak Tartare de añoja (150 grs) 17,00
Para los verdaderos amantes de nuestra carne



12,00 Churrasco de ternera (300 grs)
2 trozos de (150 grs)
Saborea la esencia de la carne a la brasa



Trinchat de cadera (350 grs) 17,50
Preciado corte de la Bola

18,50 Entrecot de ternera (300 grs)
Sabroso y selecto corte



Medallón de cadera amielada (200 grs) 16,70
Prueba el sabor de este original corte



19,95 Cachopo de ternera (380 grs)
La conocida especialidad asturiana,
al estilo Abrasador



Flamenquín de ternera 18,00
¿No lo hueles? Vas a devorar este plato



17,50 Costilla Laqueada de Añoja (350 grs)
¡Una pasada!



Chuletón de ternera (550 grs) 27,00
El corte más completo de la pieza

26,00 Solomillo de ternera (250 grs)
Un sabor difícil de olvidar



A LA BRASA NUESTRAS CARNES DE CERDO IBÉRICO

¡Al punto exacto que tú desees!

Nuestro compromiso es que la carne te llegue como a tí te gusta. Si no es así, corregiremos el punto lo que sea necesario o la haremos de nuevo.



Lagarto Ibérico

Prueba esta delicada y rica pieza

16,00

17,00 Presa Ibérica (250 grs)

Jugosa, sabrosa...un manjar



Costillar de Ibérico (500 grs)

Asado en lento a baja temperatura.
Tierno, sabroso. ¡Huumm!

22,00



17,20 Entrecot Ibérico "al aroma de monte" (250 grs)

Nuestro corte más original y sabroso



Tournedó de lomo Ibérico (250 grs)

¡Vas a flipar!

16,20



19,00 Solomillo Ibérico

En su punto exacto, una jugosa delicia



Nuestras Salsas

Todos nuestros platos llevan salsas incluidas.
Si se acaban, pide más.
(Pregunta por los alérgenos)

Guarniciones

La mayoría de nuestros platos van acompañados con patatas fritas o verdura.

A LA BRASA NUESTRAS HAMBURGUESAS

¡En nuestro servicio, tú eres el Jefe!

10,95 De ternera (200 grs)
Con su pan de cristal especial,
un jugoso filete de 200 grs., queso,
tomate y lechuga



11,95 Ibérica (200 grs)
Presentación como la anterior. ¡Deliciosa! Se
hace con el magro fresco del jamón ibérico y
partes de secreto ibérico.



Todas nuestras hamburguesas incluyen,
patatas fritas, mayonesa, mostaza y ketchup.
Si quieres otra de nuestras salsas, pídelas.

Lo intentamos todo para satisfacerte.

NUESTRAS PARRILLADAS



Parrillada de Mis Ibéricos (3 personas)
Degustación de ibéricos a la brasa: Tourné de
lomo ibérico, Filetito ibérico, Lardones de ibérico
con teriyaki y daditos de lacón
Todo acompañado con patatas fritas y verdura



39,00



Parrillada Suprema (3 personas)
Entrecot de ternera, Medallón de cadera amielada,
Tourné ibérico y Entrecot de ibérico al aroma de monte.
Todo acompañado de verduras y patatas.



55,00

Nuestras Salsas

Nuestras parrilladas incluyen una selección de 5 salsas.
No te cortes. Si quieres más, pide más.
(Pregunta por los alérgenos)

NUESTROS PESCADOS

20,00 Lenguado de estero
al horno de brasa (400 GRS)
Con su aroma a brasa sobre cama de verduras



13,90 Tabla del Mar
Tortillitas de camarones, croquetas de choco en
su tinta y delicias de merluza



VEGETARIANOS Y VEGANOS



Braseado de verduras
Deliciosa selección de verduras a la parrilla

12,00



Risotto de boletus
No has probado nada igual

12,00



Ensalada
Pide cualquiera de nuestras
ensaladas sin la carne

2 euros menos

Guarniciones

La mayoría de nuestros platos van
acompañados con patatas fritas o verdura.

menú INFANTIL

10,70 Pasta del día y Fingers de ternera
ó nuggets de ternera
ó hamburguesa de ternera (120 grs)



*todos los menús infantiles incluyen patatas y croquetas. Incluido postre

Nos encanta que nos pongas alguna foto y tu opinión en Google o Tripadvisor. Nos motiva y nos hace seguir esforzándonos por un servicio de 10.



POSTRES



Coulant de chocolate
Y ese chocolate fundido dentro...

5,00



5,00

Tarta de manzana y dulce de leche
Rica, rica... rica



Brownie de pistacho y chocolate
Este sabor no te lo esperabas

5,00



5,50

Torrija brioche
Golosa invención



Copa de helado
Refrescante y muy rica

2,50



Los platos pueden tener presentaciones diferentes a las fotos


CONTIENE
GLÚTEN


CRUSTÁCEOS


HUEVOS


PESCADO


CACAHUETES


SOJA


LACTEOS


FRUTOS
DE CÁSCARA


APIO


MOSTAZA


GRANOS
DE SÉSAMO


DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS


MOLUSCOS


ALTRAMUCES



Tabula Brasa



Join the Abrasador Club

Would you like to pay less? Use our free Wi-Fi and join the Abrasador Club



How to select the meat cooking level to your taste



Rare

Its appearance is brown on the exterior, although still predominantly red at the centre of the piece.

The texture will be soft but elastic. Its exterior temperature is around 55°C.



Medium rare

This is usually the most common way to order the meat. Its appearance is brown on the outside, with a brown interior with pink areas.

When we eat it, it must be slightly tough.

The interior temperature for this type of cooking is between 60 and 70°C.



Medium well

Both the interior and the exterior have a brown appearance, its tone varying depending on where it is cut.

Firm texture with a high interior temperature of around 75°C; a higher temperature would be a symptom of burnt meat.

LET'S START



Roast vegetables

Delicious selection of grilled vegetables

12,00

15,20 Veal Tataki

Oriental cut full of Abrasador flavour



Iberian mince Burritos

Try our star filling in this original adaptation

11,00



13,00 Pork Enchilada

Amazing! with small pieces of pork ear and snout



Loin meat carpaccio

Marinated with hummus of beetroot and avocado

15,00



13,00 Sliced Iberian cured pork shoulder (100 g.)

Try these delicious, thin slices



"Gauchas" potatoes

Taaaaasty!, with that slight spicy touch and our Iberian chorizo "picadillo"

11,50



12,00 "Cheese-Lacon" potatoes

Carefully fried and mixed with our iberian pork bacon and shoulder. Cheddar sauce on top and our special touch



We try our best to satisfy you

SALADS

If something is not to your liking, say so quickly.

13,00 **Marinated Veal Salad**
What a salad!



Abrasador Salad

Tomato and soy vinagrette, Iberian ham, mix of lettuces and aged sheep cheese



12,70

12,70 **Iberian bacon salad and goat cheese**
With that cheese flavour. A delicacy



Grilled Caesar Salad

Our tasty version with crispy beef



11,95

Our Sauces

All our dishes include sauces.
If they run out, ask for more.
(ask for allergens).

Garnishes

All our dishes are accompanied
with french fries or vegetables.

Many of our dishes are suitable for coeliacs. Ask us.

OUR BOARDS



Selection of home-cured iberian pork meats (150 grs)
Taste a choice of our cured pork meats



11,50

17,00 board
9,00 1/2 board

Croquette platter
All our croquettes together!!



Dipping platter
Iberian pork croquettes, beef fingers and beef nuggets



13,90

13,90 Sea platter
Shrimps omelettes, cuttlefish in their ink croquettes and hake delicacies



STEWES



Risotto with Iberian lardons
You've never tried anything like it



14,45

14,50 Tripe with leg and snout
Delicious!



"Al Toro" meat stew
The tribute of our meat to the traditional Cadiz stew



13,00 whole
7,00 1/2 ration

15,50 Beef cheek Goulash
Traditional recipe with red wine



OUR GRILLS

OUR VEAL MEATS



Veal Steak Tartare (150 g)
For true lovers of our meat

17,00



12,00 Grilled beef steak (300 g)
Taste the king of grill steaks



Veal rump "Trinchat" (350 g)
Very appreciated cut

17,50

18,50 Veal rib steak (300 g)
A tasty, selected cut



Center of veal rump marinated in honey (200 g)
Original tasty cut

16,70



19,95 Beef cachopo (380g)
The renowned Asturian speciality,
Abrasador style



Veal "Flamenquín"
Smell it? Try this traditional southern recipe

18,00



17,50 Lacquered Rib of Veal (350 g)
How delicious!



Grilled beef fore rib (550 g.)
The best cut of the piece

27,00

26,00 Grilled beef sirloin (250 g)
You won't forget it!



OUR GRILLS

OUR IBERIAN PORK MEATS

Meatcooking level to your taste

Our commitment is that the meat arrives to you the way you like it. If it doesn't, we will correct the point as necessary or make it again.



Iberian pork "Lagarto" (strips between the ribs and the loin) **16,00**
Try this juicy, delicious cut

17,00 Iberian pork shoulder
Juicy, tasty...a delicacy



Iberian pork ribs **22,00**
Slow roasted at a low temperature. Tender and tasty. Mmmmm!



17,20 Iberian pork rib steak marinated with mountain scents (250 grs)
Our most original, tasty cut



Iberian tenderloin (250 grs) **16,20**
You'll be amazed!



19,00 Iberian Pork Sirloin
Done to a turn, a juicy delicacy



Our Sauces

All our dishes include sauces.
If they run out, ask for more.
(ask for allergens).

Garnishes

All our dishes are accompanied
with french fries or vegetables.

OUR GRILLS

OUR BURGERS

In our service, you are the Boss!

10,95 **Veal burger (200g).**
With special bread, a juicy steak of 200 g.,
cheese, tomato and lettuce



11,95 **Iberian (Pork) (200g)**
Presentation as above. Delicious! Made with
lean, fresh Iberian ham, Iberian lardons,



All our hamburgers include french fries, ma-
yonnaise, mustard and ketchup. If you want
another of our sauces, ask for it.

We try our best to satisfy you.

OUR GRILLS



Grilled Iberian meats (for 3 people)
Sample of grilled Iberian meats: Iberian Pork Sirloin,
small Iberian pork fillet and Iberian pork shoulder
All served with fried potatoes and vegetables



39,00



Supreme Grill (3 people)
Veal rib steak, Center of veal rump marina-
ted in honey, Iberian Pork Sirloin and Iberian
pork rib steak marinated with mountain scents.
All served with fried potatoes and vegetables.



55,00

Our Sauces

All our grills come with a selection of 5 sauces.
Want more sauce? Just ask for it!
(ask for allergens).

OUR FISH

20,00 **Oven-grilled estuary Sole**
This dish comes out just... yummm!!



13,90 **Sea platter**
Shrimps omelettes, cuttlefish in their ink croquettes and hake delicacies



VEGETARIANS AND VEGANS



Roast vegetables
Delicious selection of grilled vegetables

12,00



Risotto with boletus
You've never tried anything like it

12,00



Salads
You can order any of our salads without meat

2 euros less

Garnishes

All our dishes are accompanied with french fries or vegetables.

KID'S menu

10,70

Today's pasta and
Veal fingers
or Veal nuggets
or Veal burger (120 g.)



CHEESE/CREAM/MILK

*all kid's menus are served with fries
and croquettes. Dessert included

Your photos and opinions in Google and Tripadvisor
are welcome!. They encourage us to keep up our way
to an excellent service



DESSERTS



Chocolate coulant
With that melted chocolate inside...

5,00



5,00

Apple Tart with Dulce de Leche
Tasty, Tasty... Tasty



Pistachio & white chocolate brownie 5,00
You were not expecting a taste like this



5,50

Brioche Torrija
Sweet ingenuity



Cup of ice cream
Refreshing and tasty

2,50



Dishes may have different presentations from the photos



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYBEAN



DAIRY



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME SEEDS



SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



MOLLUSCS



ALTRAMUCOS