



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

Reserva



Tienda online

Opina

Ver carta

LO MEJOR DE ESPAÑA

	1/2 Ración	Ración
Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano	12	20
Lomo ibérico abrasador	8	16
Jamón serrano y queso semicurado 	7	13
Embutidos de la tierra 	7	12
Surtido de quesos con frutos rojos y dulce de membrillo  	6	12

LA HUERTA

	1/2 Ración	Ración
Ensalada verde  	6	10
Ensalada Abrasador   <i>mezclum, jamón ibérico, queso manchego y tomate con aceite de oliva virgen</i>	8	14
Ensalada de pistachos salteados con tomate y bacon ibérico  	8	15
Ensalada de bacon ibérico      <i>con mezclum, frutos secos, láminas de parmesano, bacon ibérico y salsa de miel</i>	7	12
Tomate de temporada gourmet con bonito y piparras dulces 	8	13
Tomate de temporada gourmet con aceitunas y piparras dulces	5	9
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito 	6	12

Servicio de pan casero
 1,00€ por comensal

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 salteados

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

DELICIAS DE CÁNOVAS

	1/2 Ración	Ración
Lata de anchoas del Cantábrico 00 con pan tostado  	-	20
Mojama de atún y hueva de mújol con almendras Marcona 	8	16
Ratatouille de verdura con crema de queso cheddar 		14
Tabla de crianza propia para dipear   		18
<i>(Fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de rabo de toro y dos salsas)</i>		
Calamar nacional a la andaluza con pimientos de Padrón  		16
Calamar nacional a la plancha 		16
Almejas al ajillo con piñones  		12
Gambas al ajillo 		12
	POR UNIDAD	
Marinera de toda la vida  		3
Matrimonio con boquerón y anchoa  		2
Pulpo al horno 		3
Zamburiñas a la brasa con salsa de perejil y ajo 		3
Flor de alcachofa al horno con virutas de ibérico		3,50
Caballito con salsa de mango  		2,50
Caballito mar y tierra  		3
Buñuelo de bacalao con salsa al curry  		2,50
Croquetón de ternera   		2,50
Croqueta de rabo de toro   		2
Croquetas casera de jamón ibérico   		2
Croqueta casera de pollo   		1,20
Croqueta casera de gamba    		2,20

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.

Tataki de ternera añoja



Reserva tu mesa, así nos ayudas a dar un servicio más organizado. **Abrasador.com** o en la central de reservas 968 235 153

..........

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA A LA BRASA

..........

Entrecot de ternera a la brasa (300g)	21
Solomillo de ternera a la brasa (250g)	25
Centro de chuletón ternera a la brasa (280g)	23
Lomo bajo de ternera añoja con hueso (500g)	25
Cortes XL <i>(Ideales para compartir)</i>	
Lomo bajo de ternera añoja con hueso (1Kg)	45
T-bone de añoja (600g aproximadamente)	48
Tomahawk de añoja a la brasa (1,2Kg)	80

Salsa pimienta verde, quesos o Pedro Ximénez 2€



CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA A LA BRASA



Presa de ibérico a la brasa (200g)	19
Entrecot de ibérico al aroma de monte a la brasa (250g) <i>Nuestra Chuleta de la Dehesa, corte ganador en 2012 en el Concurso Nacional.</i>	18
Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g)	16
Secreto de ibérico a la brasa (350g)	17

Todas nuestras carnes se sirven con guarnición de patatas fritas y pimientos sin gluten



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.)



¿Eres del Club Abrasador?

Te damos puntos. 5€ por cada 100€ de compra.

......

PLATOS CON TRADICIÓN, ASADOS Y ASADOS A BAJA TEMPERATURA

......

	MEDIO	ENTERO
Cordero a la brasa	25	48
Pollo a la brasa	12	20
Ración de cordero (4 trozos)		14
Ración de pollo (4 trozos)		8
Manitas de cerdo en salsa		12
Mediana de cabrito a la murciana		25
Costilla de añoja laqueada (450g)    		25
<i>(cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa)</i>		
Cachopo de ternera relleno   		20
<i>de bacon ibérico, queso y membrillo</i>		
Rabo de toro 		15



DEL MAR



Lubina al ajo pescador o brasa 	14
Bacalao confitado al aceite de brasa  <i>sobre lecho de pisto murciano</i>	14

......

PARRILLADA MIXTA

......

35€
Dos personas

Degustación de nuestras carnes:
Cordero, pollo, churrasco de ternera con patatas y pimientos verdes fritos

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

39€
Dos personas

Degustación de ibéricos a la brasa :
Tournedó de lomo ibérico, entrecot de ibérico y filetitos de ibérico con patatas y pimientos verdes fritos

PARRILLADA GOURMET

42€
Dos personas

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico :
Centro de chuletón de ternera, entrecot de ibérico y secreto de ibérico con patatas y pimientos verdes fritos

SUPREMA

59€
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 pimientos verdes fritos

Todas nuestras carnes se sirven con guarnición de patatas fritas y pimientos sin gluten



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.
tiendaabrasadorenca.com

PARA LOS MÁS PEQUES

- Fingers de ternera con patatas fritas 🌾 🍷 🍷 10
- Pechuga de pollo empanada 🌾 🍷 🍷 10
- Hamburguesa de ternera con patatas fritas 🌾 🍷 🍷 10

BROCHE DULCE

- Leche frita con helado de turrón 🌾 🍷 🍷 6
- Tocino de cielo 🌾 🍷 🍷 6
- Capricho de chocolate con helado 🌾 🍷 🍷 🌿 6
- Brownie de pistacho con chocolate blanco, helado de turrón y tierra de pistacho 🌾 🍷 🍷 🍷 7
- Paparajotes (2 paparajones y helado de turrón) 🌾 🍷 🍷 6
- Torrija brioche con crema de lotus y helado 🌾 🍷 🍷 6
- Tarta la Fuensanta 🌾 🍷 🍷 🍷 5

Brownie de pistacho





Club Abrasador



Unete al Club Abrasador

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

Reserva



Tienda online

Opina

Ver carta

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



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)