



NUESTRA CARTA



CARTA

*Pasión por la carne
a la brasa*

LO MEJOR DE ESPAÑA

JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO CORTADO A CUCHILLO 20

Auténtico jamón ibérico cebo de campo cortado a cuchillo

QUESO DE OVEJA CURADO AHUMADO "1963" 16

Queso de oveja curado y ahumado con madera de haya blanca

TABLA DE "4" IBÉRICOS CEBO DE CAMPO 16

Jamón ibérico cebo de campo, chorizo, salchichón y lomo

DE LA HUERTA

Para los amantes de los vegetales...

ENSALADA CÉSAR CON TERNERA CRUJIENTE 15

Mezclum de lechugas, ternera crujiente, croutons y salsa César

ENSALADA CON AGUACATE Y LANGOSTINOS 15

Aguacate, cebolla morada, langostinos, mezclum y vinagreta de mostaza

VERDURAS BRASEADAS CON SALSA DE QUESO 13

ENSALADA DE WAKAME, SURIMI Y AGUACATE 15

BOLLO DE PAN CON SEMILLAS 1€

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) n° 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria)



Contiene
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Oxido de
azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuzes

PECADOS *Carnales*

LOS PECADOS DE LA CARNE

No podrás elegir sólo un plato...

OREJA ADOBADA A LA PLANCHA "CON DOS HUEVOS" 13

HUEVOS AL NIDO CON PALETA IBÉRICA 14

Nido de patatas fritas, paleta ibérica y dos cremosos huevos fritos

LAS MEJORES BRAVAS DEL MUNDO 10

TABLA DE CRIANZA PROPIA PARA DIPEAR 20

Nuggets y fingers de ternera, 2 croquetas de bacon ibérico,
2 de rabo de añoja, patatas fritas caseras y 2 salsas

PATATAS "GUARRAS" CON CHORICITO DEL BUENO 14

Patatas asadas tiernas con choricito, ajillo y "Mojo Picón"

GYOZAS IBÉRICAS CON CHOCOLATE Y PISTACHO 14

TORREZNO CON VINAGRETA DE ENCURTIDOS 12

REVUELTO DE SETAS VARIADAS CON JAMÓN IBÉRICO 14

**TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ DE PISTACHO Y
CÁRAMELO DE SOJA 16**



GYOZAS IBÉRICAS
(sugerencia de presentación)



PECADOS *Carnales*

— by Caralequitos —



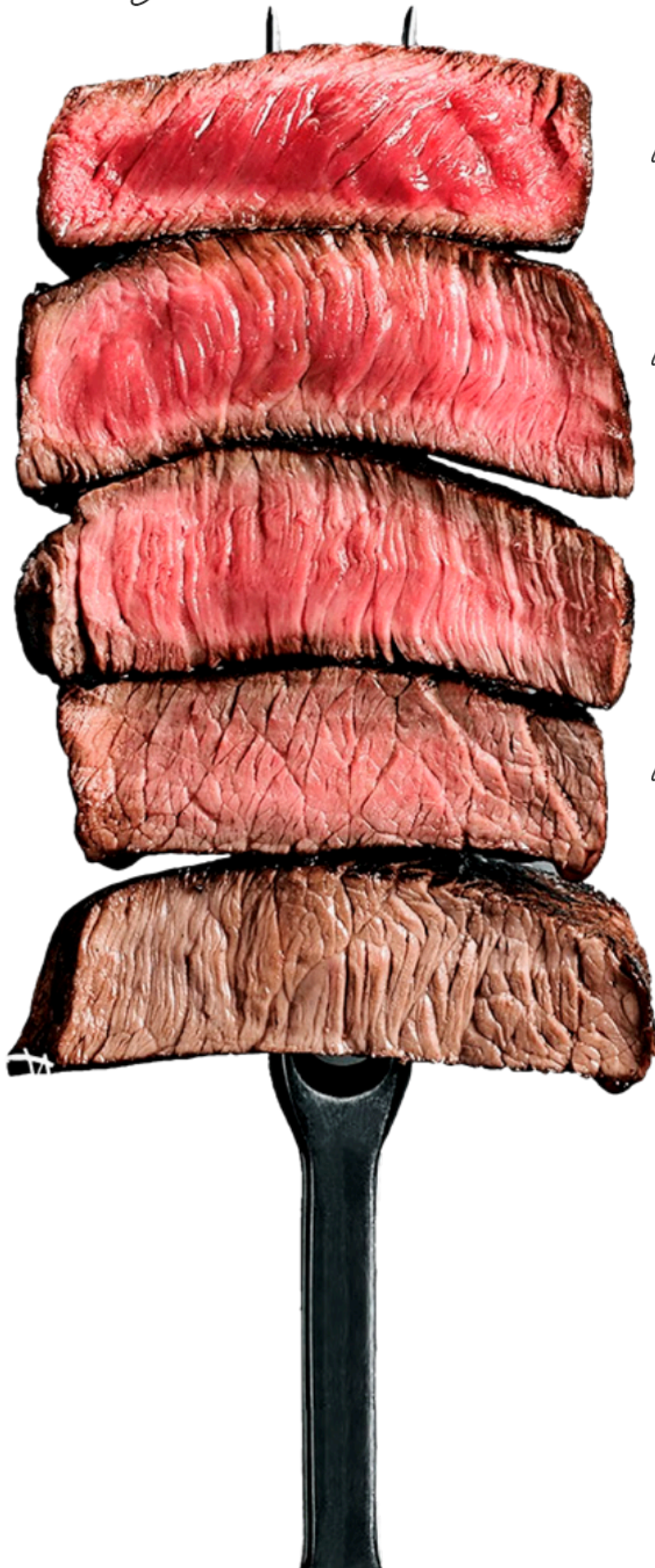
Calidad y Confianza

LAS CARNES DE TERNERA E IBÉRICO QUE SERVIMOS, PROCEDEN DE LA GANADERÍA FAMILIAR QUE EL GRUPO “ABRASADOR” POSEE EN LA CERCANA LOCALIDAD TOLEDANA DE MENASALBAS DESDE 1977. SU SISTEMA DE TRAZABILIDAD GARANTIZA EL CONTROL Y SEGUIMIENTO DE NUESTRAS CARNES, DESDE EL NACIMIENTO HASTA SU CONSUMO EN MESA, SÓLO ASÍ ES POSIBLE OFRECER LA MAYOR CALIDAD.



LA MAYORÍA DE NUESTRAS
CARNES SON SIN GLUTEN
MODIFICANDO LA GUARNICIÓN

*¿Qué punto de cocción
te gustaría de la carne?*



poco hecho

40° En este punto, la carne estará muy roja y jugosa en su interior. La textura será bastante blanda y ofrecerá poca resistencia al cortar. Es ideal para aquellos a quienes les gusta la carne muy jugosa y con un sabor intensamente cárnico.

punto menos

45° La carne a 45°C estará un poco más cocida que en el punto anterior, pero aún así será bastante roja y jugosa por dentro. Este punto representa un equilibrio para quienes prefieren la carne no tan cruda pero aún muy jugosa..

al punto

50° Es el punto de cocción medio, en donde la parte central estará rosada. Permite disfrutar de una carne jugosa pero bien caliente y con una textura más firme que los puntos anteriores.

punto más

55° La carne presenta apenas un toque de rosa en el centro. Será más firme al tacto y al corte, y pierde un poco de su jugosidad, pero aún así mantendrá una buena cantidad de sabor y ternura.

muy hecho

60° En este punto, la carne estará cocida en su totalidad, sin rastros de rosa en el centro. La textura será aún más firme y se habrá perdido una buena cantidad de jugosidad. Algunas personas prefieren este punto de cocción, especialmente si no les agrada la carne rosada o roja en el centro.

PECADOS
Carnales
— by Caralequitos —

PECADOS *Carnales*

DE TERNERA AÑOJA

Nuestras carnes contienen 0% conservantes,
0% colorantes, 0% aditivos y 0% sal

CHURRASCO MAGRO DE AÑOJA (200G)	14
COSTILLA DE AÑOJA LAQUEADA (500G) Asada a baja temperatura y servida en su jugo sobre parmentier	26
BISTEC DE TERNERA A LA BRASA (250G)	15
TERNERA MARINADA A LA BRASA (200G)	14
PRESA DE TERNERA A LA BRASA (200G)	16
ENTRECOT A LA BRASA (300G)	24
CHULETÓN A LA BRASA (550G)	34
CACHOPO GOURMET DE TERNERA (500G) Relleno de bacon ibérico, queso y membrillo con patatas caseras	22

**CHULETÓN
TERNERA 1KG**
(sugerencia de corte)



PECADOS *Carnales*

DE CERDO IBÉRICO

Nuestras carnes contienen 0% conservantes,
0% colorantes, 0% aditivos y 0% sal

JAMÓN IBÉRICO EN ADOBO A LA BRASA (200G) 15

CABECERO DE IBÉRICO A LA BRASA (250G) 16

ABANICO DE IBÉRICO A LA BRASA (225G) 16

SECRETILLO DE IBÉRICO A LA BRASA (200G) 14

BROCHETAS DE PICAÑA IBÉRICA (350G) 25

Marinada con patatas fritas caseras y pimentitos

ENTRECOT IBÉRICO AL AROMA DE MONTE (250G) 18

COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA Tª (500G) 24

Con pimentitos y servido en su jugo sobre parmentier



BROCHETAS DE PICAÑA IBÉRICA
(sugerencia de presentación)

PECADOS *Carnales*

PARRILLADAS

Nuestras carnes contienen 0% conservantes,
0% colorantes, 0% aditivos y 0% sal

ABRASADOR (2 PERSONAS - 650 GR)

32

DEGUSTACIÓN DE CERDO IBÉRICO Y TERNERA AÑOJA: 200 gr de secretillo ibérico a la brasa, 200 gr ternera añoja marinada a la brasa, 2 choricillos rojos, 2 choricillos blancos, 2 morcillitas, patatas fritas caseras, tomate del bueno a la parrilla y pimientitos asados

ABRASADOR XL (2/3 PERSONAS - 850 GR)

42

DEGUSTACIÓN DE CERDO IBÉRICO Y TERNERA AÑOJA: 200 gr de secretillo ibérico a la brasa, 200 gr ternera añoja marinada a la brasa, 200 gr churrasco magro de ternera, 4 choricillos rojos, 4 choricillos blancos, 4 morcillitas, patatas fritas caseras, tomate del bueno a la parrilla y pimientitos asados

CHULETÓN DE LOMO DE TERNERA AÑOJA DE 1 KG A LA BRASA (3/4 PERSONAS)

56

Degustación de chuletón de lomo de ternera añoja de 1 kg a la brasa, patatas fritas caseras, tomate del bueno a la parrilla y pimientitos asados

CHULETÓN CAJÚN DE JAMÓN IBÉRICO DE 1 KG A LA BRASA (3/4 PERSONAS)

52

Degustación de chuletón Cajún de jamón ibérico de 1 kg a la brasa, patatas fritas caseras, tomate del bueno a la parrilla y pimientitos asados

PECADOS *Carnales*

BURGERS 100% NATURALES

Nuestras carnes contienen 0% conservantes,
0% colorantes, 0% aditivos y 0% sal

ABRASADOR (120 GR DE CARNE TERNERA AÑOJA) 12

100% carne de añoja (120 gr), pan rústico cristal, bacon ibérico, queso, mezclum de lechugas, tomate del bueno, cebolla crujiente y patatas fritas caseras con una salsa a elegir

ABRASADOR XL (200 GR DE CARNE TERNERA AÑOJA) 15

100% carne de añoja (200 gr), pan rústico cristal, bacon ibérico, queso, huevo frito, mezclum de lechugas, tomate del bueno, cebolla crujiente y patatas fritas caseras con una salsa a elegir

IBÉRICA MANCHEGA (200GR DE CARNE DE IBÉRICO) 15

100% carne de ibérico (200 gr), pan rústico cristal, bacon ibérico, queso, huevo frito, mezclum de lechugas, tomate del bueno, cebolla crujiente y patatas fritas caseras con una salsa a elegir



BURGER ABRASADOR
(sugerencia de presentación)



**LAS HAMBURGUESAS DEL GRUPO ABRASADOR CONTIENEN CARNE Y SÓLO CARNE,
OBTENIDA DE UNA SOLA PICADA DE PIEZAS LIMPIAS DE TEJIDO CONJUNTIVO.
NUESTRAS HAMBURGUESAS NO CONTIENEN NINGÚN CONSERVANTE NI ADITIVO.**

PECADOS *Carnales*

DEL MAR

ZAMBURIÑAS GRATINADAS A LA BRASA	16
<i>Zamburiñas gratinadas a la brasa de carbón con AOVE y picadita de ajillo</i>	
GAMBONES A LA BRASA CON ALIOLI DE KIMCHI	15
<i>Sabrosos gambones de gran tamaño a la brasa de carbón ecológico</i>	
PULPO A LA BRASA CON REVOLCONAS Y AJODULCE	21
<i>Pulpo a la brasa de carbón con nuestras revolconas y salsa gourmet</i>	
GAMBONES PELADOS AL AJILLO CON TOQUE PICANTE	15
<i>Receta al ajillo elaborada con jugosos gambones listos para "pinchar"</i>	

PARA LOS "PEQUES"

FINGERS DE TERNERA AÑOJA CON PATATAS FRITAS	12
<i>Deliciosos fingers de auténtica ternera añoja con patatas fritas y una salsa</i>	
NUGGETS DE TERNERA AÑOJA CON PATATAS FRITAS	12
<i>Deliciosos nuggets de auténtica ternera añoja con patatas fritas y una salsa</i>	
BURGER DE TERNERA (120G) CON PATATAS FRITAS	10
<i>120g de carne de ternera añoja, con queso, patatas fritas caseras y una salsa</i>	

Sólo utilizamos carnes de

ABRASADOR

Del campo a la parrilla

