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 ºC.

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 60º y los 70 ºC.

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 ºC, más temperatura, sería sin duda síntomas de "carne quemada".

PARA COMENZAR

Enchilada de Ternera
Una de nuestras sabrosas "recetas gamberras", con oreja y morro de ternera

Torrezno de ibérico con vinagreta de limón y encurtidos
Este sabor no lo has probado en tu vida

Braseado de verduras
Deliciosa selección de verduras a la parrilla

Tataki de ternera
Corte oriental con todo el sabor Abrasador

Piquillos rellenos de Trocina (4 uds)
Con nuestro famoso relleno especial, guisado con cerveza

Burritos de Trocina de Ibérico
Prueba esta original adaptación

Fingers de ternera
Crujientes, tiernos y sabrosos

Nuggets de ternera
Verás como repites

Croquetón de ternera
Te encantará el meloso sabor de su crema de morcillo

Jamón ibérico cebo de campo (60 grs)
Finas lonchas de nuestro afamado jamón ibérico

Lacón ibérico
Delicioso con pimentón dulce y aceite de oliva

Si es celíaco, busque este símbolo en los platos.
Los que lo tengan, podemos hacerlos sin gluten

NUESTRAS TABLAS

Tabla de ibéricos (90 grs)
Prueba una selección de nuestros embutidos

Tabla de croquetas (14 uds)
¡¡Todas nuestras croquetas juntas!! Jamón ibérico, bacon ibérico, rabo de ternera y nuestro croquetón de ternera

Media Tabla de croquetas (7 uds)
¡¡Todas nuestras croquetas juntas!! Jamón ibérico, bacon ibérico, rabo de ternera y nuestro croquetón de ternera

Tabla para Dipear
Croquetas ibéricas, Fingers de ternera y Nuggets de Ternera

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

Nuestro plato para compartir
¡Abre el apetito en compañía!
Jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, queso curado, fuet ibérico, longaniza, pan, tomate y aceitunas

Nuestra Tabla de Quesos de Aquí
6 deliciosos quesos en cada tabla
Suministrados por Los Quesos de Juan (Medina del Campo). Sabrosos y artesanales, hechos en la región (300g)

1 Barraqueño (Leche cruda de Cabra)
2 Pata de Mulo
(Leche cruda de oveja. Método tradicional)
3 Blanco de Los Quesos de Juan
(Oveja. Con vino blanco en cuajada)
4 Viejo entre Encinas (Vaca, pasta cocida)
5 Bleu de Roda (Azul, de oveja)
6 Queso invitado de esta temporada

Los quesos pueden variar en función de la disponibilidad del mercado.
Maridalos con nuestras cervezas y vinos.

ENSALADAS

Ensalada dé Ternera Escabechada
¡Qué ensalada!

Ensalada Abrasador
Tomate, jamón ibérico, queso curado, vinagreta de tomate y soja, aceite de oliva

Ensalada de bacon ibérico
Frutos secos salteados, láminas de queso y reducción de Módena

Ensalada César al aire Abrasador
Nuestra sabrosa versión con ternera crujiente

Ensalada Mixta
La tradicional. Si quieres quitar algo, dínoslo

Si algo no está a tu gusto, dílo con rapidez

SOPAS Y GUISOS

Crema de verano o de invierno
Sabrosa crema castellana según la época

Crema de marisco
No estamos en costa pero sabe a mar

Chipirones en su tinta
Nuestra rica receta del Cantábrico

Callos con garbanzos, pata y morro (400 grs)
¡Buenísimos!

Risotto de boletus con lardones de ibérico y salsa teriyaki
No has probado nada igual

Tallarines con verduras
Sorprendentes

Magro de Ibérico con tomate
Tradicional guiso acompañado de su rica salsa de tomate casera

Guiso de carne
Prueba nuestra receta tradicional con salsa de almendras

Carrilleras de ternera en Goulash
Tradicional receta al vino tinto de Muedra

Lo intentamos todo para satisfacerte

A LA BRASA
NUESTRAS CARNES DE TERNERA

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

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

Trinchat de cadera (350 grs)
Preciado corte de la Bola

Magret de ternera (300 grs)
Jugoso y selecto corte de Aguja

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

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

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

Chuletón de ternera (550 grs)
El corte mas completo de la pieza

Solomillo de ternera (250 grs)
Un sabor difícil de olvidar

¡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.

A LA BRASA
NUESTRAS CARNES DE CERDO IBÉRICO

Abanico ibérico
Prueba esta delicada pieza, rica y veteada

Presa ibérica (250 grs)
Jugosa, sabrosa...un manjar

Costillar de ibérico (500 grs)
Asado en lento a baja temperatura.
Tierno, sabroso. ¡Huumm!

Entrecot ibérico
"al aroma de monte" (250 grs)
Nuestro corte más original y sabroso

Tournedó de lomo ibérico (250 grs)
¡Vas a flipar!

Solomillo ibérico (500 grs)
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

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

Ibérica (200 grs)
Presentación como la anterior. ¡Deliciosa! Se hace con el magro fresco del jamón ibérico.

De ternera (120 grs)
¿No tienes tanta hambre?
Aquí tienes un filete más pequeño

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

A LA BRASA
NUESTRAS PARRILLADAS

Parrillada Abrasador (2 personas)
Churrasco de ternera, Marinado de ternera a las finas hierbas, Virutas de ibérico a la brasa, Daditos de lacón ibérico y Mini choricillos de ternera. Todo acompañado con patatas fritas y pimientos asados

Parrillada de Mis Ibéricos (2 personas)
Degustación de ibéricos a la brasa: Abanico ibérico, Tournedó de lomo ibérico, Filetito ibérico, Lardones de ibérico con teriyaki. Todo acompañado con patatas fritas y pimientos asados

Parrillada Suprema (3 personas)
Magret de ternera, Medallón de cadera amielada, Tournedó y Entrecot de ibérico al aroma de monte. Todo acompañado de verduras a la brasa y patatas en gajos.

Nuestras Salsas
Nuestras parrilladas incluyen una selección de 5 salsas.
No te cortes. Sí quieres más, pide más.

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

¡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.

NUESTROS PESCADOS

Salmón al horno de brasa (300 grs)
Con su aroma a brasa sobre
cama de verduras

Lubina al horno de brasa (450 grs)
Este plato nos sale....hummm!!

Chipirones en su tinta
Nuestra rica receta del Cantábrico

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

PASTA

Tortelloni Ricotta
Espinacas, zanahoria y queso Ricotta

Tortelloni Clásico
Carne de cerdo y verdura

Tallarines con verduras
Sorprendentes

NUESTRAS PIZZAS

Las elaboramos en fresco, las congelamos y las horneamos bajo pedido

Tex-Mex
Mozarella, carne de cerdo, salsa barbacoa, bacon, cebolla morada

Quesos
Salsa de tomate, Cheddar, Gouda, Emmental, Nueces

Atún
Salsa de tomate, Mozzarella, Atún, Cebolla morada

Carbonara
Mozzarella, Bacon, Champiñones, Nata

Huerta
Mozzarella, Salsa de tomate, Cebolla morada, Champiñones, Tomate cherry, Calabacín, Aceitunas negras, Albahaca fresca

¡En nuestro servicio, tú eres el Jefe!

PLATOS VEGETARIANOS Y VEGANOS

Braseado de verduras
Deliciosa selección de verduras a la parrilla

Risotto de boletus
No has probado nada igual

Ensaladas
Pide cualquiera de nuestras ensaladas
sin la carne

Tallarines con verduras
Sorprendentes

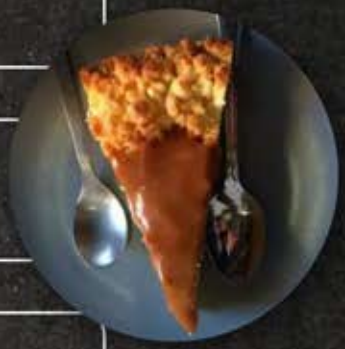
MENÚ INFANTIL

Menú infantil
Pasta rellena y
Lomo ibérico fresco
ó Fingers de ternera
ó Lacón ibérico a la plancha
ó Hamburguesa de ternera (100 grs.)

Todos los menús infantiles incluyen patatas y croquetas.
Incluido postre

POSTRES

Coulant de Chocolate
Y ese chocolate fundido dentro...



Tarta de Manzana y Dulce de Leche
Rica, rica...rica

Brownie de pistacho y chocolate blanco
Este sabor no te lo esperabas

Tarta de Queso
Esta es una delicia absoluta

Esfera de Limón
Al jefe le encanta

Torrija Brioche
Golosa invención

Flan de Queso
Pequeñín pero lleno de sabor

Tarrina de Helado
Vainilla-chocolate ó Nata-fresa ó Café y nata

Yogurt

Fruta
(julio y agosto)