



restaurant
El Astral
...de confianza



Rejoignez le Club Abrasador

Nous ne vous donnons pas la braise ! Nous vous donnons un chèque de réduction de 5 euros pour chaque 500 points que vous obtenez. Et ils sont faciles à obtenir !



Comment choisir la cuisson de la viande à votre goût



Saignant

Brune à l'extérieur, mais encore rouge au cœur de la pièce.

Toucher moelleux mais souple. Température extérieure est de 55°C environ.



À point

C'est la cuisson la plus communément demandée. Brune à l'extérieur et à l'intérieur avec quelques zones rosées.

Consistance légèrement résistante. La température intérieure pour cette cuisson varie entre 60 et 70°C



Bien cuit

Intérieur et extérieur bruns, la couleur varie selon les parties.

Ferme au toucher et température intérieure autour de 75°C, une température plus élevée serait signe de « viande brûlée ».

POUR COMMENCER



Enchilada de veau

Une de nos « recettes délicieusement insolites », avec oreille et museau de veau.



Lard ibérique avec vinaigrette au citron et cornichons

De toute votre vie, vous n'avez jamais goûté cette saveur



Rôti de légumes

Goûteuse sélection de légumes grillés

Tataki de Veau

Une découpe orientale au goût de l'Abrasador



Poivrons de piquillo farcis (4 unités)

A la viande de veau aux herbes aromatiques



Burrito de viande hachée ibérique

Goûtez à cette originale adaptation



Fingers de Veau

Croustillants, tendres et savoureux



Nuggets de bœuf

Vous y reviendrez, vous verrez



Grande croquette de Veau

Appréciez la saveur mielleuse de sa crème de Jarret!



Jambon de porc ibérique engraisé en plein air (60 g)

Tranché à la main

Jambonneau ibérique

Au piment doux et l'huile d'olive.



Si vous êtes cœliaque, recherchez ce symbole sur les plats. Nous pouvons préparer les plats avec ce symbole sans gluten

NOS PLATEAUX



Plateau de charcuterie ibérique (90 g).

Profitez de notre sélection de charcuterie ibérique



Planche de croquettes (14 u.)

Toutes les croquettes de viande ensemble !! Jambon ibérique, bacon ibérique, queue de bœuf et notre énorme croquette de bœuf



Demi-planche de croquettes (7 u.)

Toutes les croquettes de viande ensemble !! Jambon ibérique, bacon ibérique, queue de bœuf et notre énorme croquette de bœuf



Assortiment à Saucer

Croquettes ibériques, Fingers de bœuf et Nuggets de Bœuf



Planche de la mer

Tortillitas (petites omelettes frites) aux crevettes, croquettes de calamar à l'encre et délices de merlu



Notre plate pour partager. Ouvrez vos appétits ensemble!

Jambon cru ibérique, chorizo ibérique, saucisson ibérique, fromage traité, mini-fuet de veau, chorizo de veau, pain, huile, tomate



Notre Plateau de Fromages

6 délicieux fromages sur chaque plateau Fournis par Los Quesos de Juan (Medina del Campo). Savoureux et artisanaux, faits dans la région (300gr)

1 Barraqueño (Lait de chèvre cru)

2 Pata de Mulo

(Lait de vache cru. Méthode traditionnelle)

3 Blanco de Los Quesos de Juan

(Brebis. caillé avec vin blanc)

4 Viejo entre Encinas (Vache, pâte cuite)

5 Bleu de Roda (Bleu, de brebis)

6 Fromage invité de cette saison



Les fromages peuvent varier selon la disponibilité du marché. Mariez-les avec nos suggestions de bières et de vins.

SALADES



Salade de Veau Marinée

Quelle salade!



Salade abrasador

tomate à la vinaigrette de soja,
jambon ibérique, fromage affiné



Salade de bacon ibérique

Salade aux fruits secs sautés, lamelles
de fromage et réduction de vinaigre de modène.



Salade César de l'Abrasador

Notre savoureuse adaptation avec
viande de bœuf croquante



Salade végétale au goût du client



SOUPES ET RAGOÛTS



Crème d'Été ou d'Hiver

Gouteux plat castillan à cuillère.
Il change en fonction de la saison.

Velouté de poisson

Nous ne sommes pas sur la
côte mais il y a le goût de la mer



Petits calamars à l'encre

Notre délicieuse recette cantabrique



Tripes avec pois chiche, pied et museau (400 gr)

Délicieux !



Risotto aux lardons d'Ibérique

Vous n'avez jamais rien goûté de tel



Nouilles aux légumes

Surprenantes



Maigre de porc ibérique avec tomate

Ragoût traditionnel accompagné de sa
riche sauce tomate maison



Ragoût de viande

Goûtez notre recette traditionnelle
à la sauce d'amandes



Goulish de joue de bœuf

Recette traditionnelle au vin rouge Muedra



NOTRE GRILL

NOS VIANDES DE VEAU



Steak Tartare de veau

Pour les vrais amateurs de notre viande



Trinchat de rumsteck

Coupe très appréciée



Médailon de veau servi avec une sauce miel (200 g)

Plein d'un saveur très original



Côte de veau laquée (350 g)

Un vrai régal !



Filet de veau à la braise (250 g)

Un saveur inoubliable



Grillade de veau à la braise (300 g).

2 morceaux de 150 g

Dégustez le roi des viandes pour grill



Escalope de veau (300 g)

Juteuse et taillée dans l'échine



Cachopo de bœuf (380 gr)

La spécialité asturienne, style Abrasador



Noix de basse côte braisée (500 g)

La meilleure pièce du morceau de viande



Le point, c'est ton choix!

Nous nous engageons à vous apporter une viande cuite comme vous l'aimez. Si ce n'est pas le cas, nous la referons cuire le temps nécessaire ou vous en apporterons une nouvelle

NOTRE GRILL

NOS VIANDES DE PORC IBÉRIQUE



Abanico ibérique

Goûtez ce savoureux morceau, riche et marbré



Gibier ibérique

Juteux, savoureux...un mets exquis



Poitrine ibérique

Rôtie lentement à basse température
Tendre, savoureuse. Huumm !



Entrecôte ibérique à l'arôme de la montagne (300 g)

Notre pièce plus original et pleine de saveurs



Tournedos de porc ibérique

Vous allez halluciner !



Filet ibérique (500 g)

Au point de cuisson exact, un délice juteux



Nos Sauces

Tous nos plats sont accompagnés de sauce.
Demandez-nous si vous en voulez plus.

Garnitures

Nos plats sont généralement accompagnés de frites ou de légumes. Le pain est inclus.

NOTRE GRILL NOS HAMBURGERS



De veau

Avec son pain spécial, filet juteux de 200 g, tomate et laitue



Ibérique (Porc)

Même présentation que la précédente. Délicieux ! Ce hamburger contient du jambon ibérique maigre et frais.



De veau

Pas trop de faim? Voici un filet plus petit



Tous nos hamburgers viennent avec des frites, mayonnaise, moutarde et ketchup. Si tu veux une autre des nos sauces, demande-la!

NOTRE GRILL

NOS GRILLADES



Grillade Abrasador

Grillade de veau, veau mariné aux fines herbes, copeaux de jambon ibérique à la braise, petits dés de jambonneau ibérique et mini chorizos de veau. Accompagnés de frites et de poivrons grillés.



Grillade de Mes Ibériques (2 personnes)

Dégustation d'ibériques grillés : Abanico ibérique, Tournedos de porc ibérique, Petit filet ibérique et lardones de ibérique avec teriyaki. Le tout accompagné de pommes de terre frites et de poivrons grillés



Grillade suprême (3 pers.)

Escalope de veau, médaillon de veau au miel, noix de jambon ibérique à la braise et entrecôte de porc ibérique à l'arôme de la montagne. Accompagnés de légumes verts braisés et de pommes de terre coupées en quartiers.



Nos Sauces

Avec toutes nos grillades, une sélection de 5 sauces.
N'hésitez pas. Demande plus de sauce quand elle est finie!

Garnitures

Nos plats sont généralement accompagnés de frites ou de légumes. Le pain est inclus.

Le point, c'est ton choix!

Nous nous engageons à vous apporter une viande cuite comme vous l'aimez. Si ce n'est pas le cas, nous la referons cuire le temps nécessaire ou vous en apporterons une nouvelle

NOS POISSONS



Saumon grillé au four

Avec son parfum braisé sur lit de légumes



Bar au four à braise

Ce plat est excellent...hummm !!



Petits calamars à l'encre

Notre délicieuse recette cantabrique



Planche de la mer

Tortillitas (petites omelettes frites) aux crevettes, croquettes de calamar à l'encre et délices de merlu



PASTA



Tortelloni Ricotta

Des épinards et carottes avec farce fine de fromage Ricotta



Tortelloni Clásico

Farcis au légumes et porc



Nouilles aux légumes

Surprenantes



NOS PIZZAS

Nous les réalisons à partir d'ingrédients frais,
les congelons et les faisons cuire sur demande



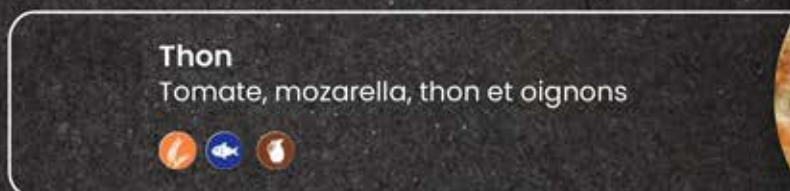
Tex-Mex

Viande de porc, sauce barbecue,
lard, oignon violet



Fromages

Tomate, Cheddar, Gouda,
Emmental, Noix



Thon

Tomate, mozzarella, thon et oignons



Carbonara

Mozarella, Bacon,
Champignons, Crème fraîche



Du Potager

Mozzarella, courgette, oignon, sauce
de tomate, champignons, Tomates
cherry, Olives noires, Basilic frais



PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS



Rôti de légumes

Goûteuse sélection de légumes grillés



Risotto

Vous n'avez jamais rien goûté de tel



Salades

Commandez l'une de nos salades sans la viande



Nouilles aux légumes

Surprenantes



MENU POUR ENFANTS

Menu pour enfants

Pasta du Jour

Échine fraîche ibérique ou

Jambonneau ibérique grillé ou

Fingers de veau ou

Hamburger de veau (100 grs.)



tous les menus pour enfants sont accompagnés de
pommes de terre et de croquettes. Dessert compris

DESSERTS



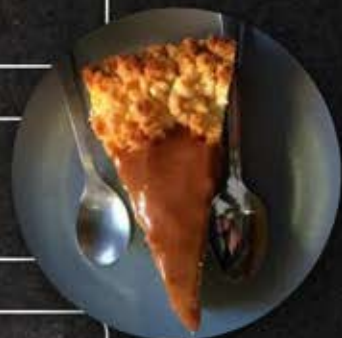
Coulant au chocolat

Hum, ce chocolat fondu à l'intérieur...



Tarte aux pommes et crème de lait

Bonne, bonne...bonne



Brownie à la pistache et au chocolat blanc

Un saveur qui vous surprendra



Tarte au fromage

Un véritable délice



Dôme au citron

Le chef l'adore



Torrija Brioche (Pain perdu)

Tout petit mais plein de saveurs



Flan au fromage

Pequeñín pero lleno de sabor



Petit pot glacé

Vanille et chocolat ou Crème et fraise ou Café et crème



Yaourt



Fruit

(juillet et août)

