Mach mit beim Club Abrasador
Wir geben dir einen Gutschein im Wert von 5 Euro je 500 Punkte, die du sammelst. Und sie sind leicht zu bekommen!

Wie man den Garpunkt des Fleisches nach dem eigenen Geschmack wählt

Medium Rare

Außen braun, das Rot im Inneren ist jedoch die beherrschende Farbe.
Es fühlt sich weich und elastisch an. Die Außentemperatur liegt bei etwa 55 Grad.

Medium

Dies ist die am häufigsten bestellte Zubereitungsart. Es ist außen braun und innen braun mit rosanen Stellen.
Beim Essen muss es etwas Biss haben.
Die Innentemperatur liegt zwischen 60 und 70 Grad.

Durch

Das Fleisch ist außen und innen braun, wobei der Farbton je nach Stelle variiert.
Es fühlt sich fest an und die Innentemperatur liegt bei etwa 75°C bei höherer Temperatur ist es verbrannt.

VORSPEISEN

Enchilada mit Kalbfleisch
Eines unserer wohlschmeckenden „verwegenen Rezepte", mit Ohr und Schnauze vom Kalb.

Knusprig gebratene Schwarte vom iberischen Schwein mit Zitronen-Pickles-Vinaigrette
Diesen Geschmack hast du noch nie im Leben probiert

Grillgemüse
Köstliche Auswahl an frischem Gemüse vom Grill

Kalb Tataki
Orientalischer Schnitt mit dem vollen Abrasador-Geschmack

Piquillo-Paprikaschoten (4 Stück)
Mit Fleisch gefüllte

Burrito mit Hack vom Iberischen Schwein
Probieren Sie diese originelle Abwandlung

Kalb Fingers
Knusprig, zart und schmackhaft

Kalbs-Nuggets
Zum immer wieder genießen

Große Rinderkrokette
Sie werden vom lieblichen Geschmack der cremigen Füllung mit Rindfleisch aus der Vorderhesse begeistert sein.

Iberischer Schinken
Handgeschnittener

Iberischer Lacón (Art Kassler)
mit süßem Paprika und Olivenöl

Wenn Sie an Zöliakie leiden, achten Sie auf dieses Symbol bei den Gerichten. Wir können die glutenhaltigen Gerichte auch ohne Gluten zubereiten

UNSERE PLATTEN

Platte mit iberischen Wurstwaren (90GR)
Probieren Sie eine Auswahl unserer Wurstwaren!

Krokettenteller (14 Stck.)
Alle Fleischkroketten zusammen!! Iberischer Schinken, iberischer Speck, Kalbsschwanz und unsere Super-Kalbskrokette

Halber Krokettenteller (7 Stck.)
Alle Fleischkroketten zusammen!! Iberischer Schinken, iberischer Speck, Kalbsschwanz und unsere Super-Kalbskrokette

Platte zum Dippen
Iberische Kroketten, Kalbsstäbchen und Kalbsnuggets

Gemischter Teller vom Meer
Garnelenpuffer, Kroketten vom Tintenfisch in eigener Tinte und Seehecht-Nuggets

Unser Gericht zum Teilen macht Ihnen und Ihrer Begleitung Appetit!
Schinken, Paprikawurst und Dauerwurst vom Ibérico-Schwein, gereifter Käse, getrocknete Wurst und Paprika-Wurst vom Rind, Brot, Olivenöl und Tomate

Unser Käsebrett
6 leckere Käse je Platte.
Geliefert durch Los Quesos de Juan (Medina del Campo). Schmackhaft und von Hand hergestellt, aus der Region (300gr)

1 Barraqueño (Rohe Ziegenmilch)
2 Pata de Mulo
(Rohe Schafsmilch. Traditionelle Methode)
3 Blanco de Los Quesos de Juan
(Schaf. Mit Weißwein im Käsebruch)
4 Viejo entre Encinas (Kuhmilch, gekocht)
5 Bleu de Roda (Blauschimmel, vom Schaf)
6 Gastkäse dieser Saison

Käse können je nach Verfügbarkeit variieren.
Kombinationen mit unseren Bier- und Weinempfehlungen.

SALATE

Salat mit mariniertem Kalbfleisch
Was für ein Salat!

Salat des Hauses Abrasador
Tomaten mit Sojavinaigrette,
iberischer Schinken und gereifter Käse

Salat mit iberischem Speck
gebratenen Trockenfrüchten, Käse
und Modena-Essig-Reduktion

Cesar Salad Sommerluft
Unsere schmackhafte Kreation
mit knusprigem Kalbsfleisch

Vegetarischer Salat
nach Geschmack

Wenn etwas nicht Ihrem Geschmack entspricht,
sagen Sie es uns bitte sofort!

SUPPEN UND GERICHTE

Sommer- oder Wintercremesuppe
Ein schmackhaftes kastilisches Suppengericht, je nach Saison

Fischcreme
Wir sind zwar nicht an der Küste, aber sie schmeckt nach Meer

Baby-Tintenfische in eigener Tinte
Unser leckeres Rezept von der Kantabrischen See

Kutteln mit Kichererbsen, Pfoten und Schnauze (400 gr)
Lecker!

Risotto mit feinsten Iberischen Schweinstreifen
So etwas haben Sie noch nicht probiert!

Bandnudeln mit Gemüse
Überraschend

Mageres Stück vom Iberischen Schwein mit Tomate
Traditionelles Gericht mit leckerer, hausgemachter Tomatensauce

Fleischeintopf
Probieren Sie unser traditionelles Rezept mit Mandelsoße!

Gulasch vom Kalbskiefer
Traditionelles Rezept mit Muedra-Rotwein

Wir versuchen alles, um Sie zufriedenzustellen.

VOM GRILL
Unsere Fleischgerichte (vom Kalb)

Steak Tartare vom einjährigen Kalb
Für die wahren Fleischliebhaber

Kalbssteak vom Grill (300GR)
2 Stück je 150 Gramm
Schmecken Sie die Essenz des Grillfleisches!

Hüftstück
Kostbares Nussstück

Mageres Kalbfleisch (magret) (300GR)
Saftiges Vorderrippenstück

Hüftmedaillon mit
Honig -Soße (200GR)
Probieren Sie den Geschmack
dieses einmaligen Fleischstücks!

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cachopo"
(380 gr)
Die bekannte asturische Spezialität
im Abrasador-Stil

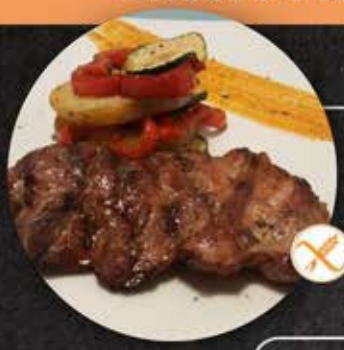
Lackiertes Rippenstück vom Kalb
Ein wahrer Genuss!

T-bone-Steak vom Grill (500GR)
Das ausführlichste Zerschneiden des Stücks

Kalbsfilet vom Grill (250GR)
Ein unvergesslicher Geschmack!

Auf den Punkt zubereitet, wie Sie es wünschen!
Es ist uns ein Anliegen, Ihnen das Fleisch so zu servieren, wie Sie es wünschen. Wenn dies einmal nicht der Fall sein sollte, korrigieren wir die Garzeit oder bereiten es erneut für Sie zu.

VOM GRILL
Unsere Fleischgerichte (vom iberischen Schwein)



Vorderes Rippenstück vom Iberischen Schwein
Probieren Sie dieses leckere, schmackhafte und saftige Fleisch

Schulterstück vom Iberischen Schwein
Saftig, schmackhaft... ein Genuss

Karree vom Iberischen Schwein
Langsam und bei niedriger Temperatur gebraten. Zart, schmackhaft. Lecker!

Iberisches Entrecote mit typischem Bergaroma (300 gr.)
Unser einmaligstes und schmackhaftestes Stück

Rücken vom Iberischen Landschwein
Zum genießen!

Filet vom Iberischen Schwein (500 gr.)
Gerade richtig gebraten, eine saftige Köstlichkeit

Unsere Soßen
All unsere Gerichte beinhalten Saucen.
Nachschlag möglich.

Beilagen
Die meisten unserer Gerichte werden mit Pommes oder Gemüse serviert. Brot ist inklusive.

VOM GRILL
Unsere Hamburger

Vom Rind (200 g)
Mit speziellem Brot, einem saftigen Stück Fleisch (200 g), Tomate und Salat

Vom Ibérico-Schwein (200 g)
Wird wie der vorhergehende Hamburger serviert. Zubereitet mit frischem mageren Fleisch aus der Keule des Ibérico-Schweins.

Vom Rind (100 g)
Sie haben nicht so viel Hunger?
Hier haben Sie ein kleineres Stück Fleisch.

Alle unsere Hamburger werden mit Pommes frites, Mayonnaise, Senf und Ketchup serviert.

VOM GRILL
Unsere Grillplatten

Grillplatte Abrasador
Kalbssteak, mariniertes Kalbfleisch mit Kräutern, gegrillte Schinken-Chips, Lacón-Schinken-Würfel und Mini Paprikawürste (Rind). Mit Pommes frites und gegrilltem Paprika als Beilage

Grillplatte vom Iberischen Schwein (2 Personen)
Grillspezialitäten vom Iberischen Schwein: Vorderes Rippenstück vom Iberischen Schwein, Rücken vom Iberischen Landschwein, Filetstückchen vom Iberischen Schwein Mit Pommes Frites und geschmorter Paprika

Grillplatte Suprêmes (3 Personen)
Mageres Kalbfleisch (magret), Hüftmedaillon mit Honig, Mittelstück aus iberischem Schinken und iberisches Entrecote mit typischem Bergaroma. Mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelschnitzeln als Beilage

Unsere Soßen
Unsere Grillplatten enthalten eine Auswahl an 5 Soßen. Nur keine falsche Scham! Bitten Sie um mehr, wenn Sie mehr wollen!

Beilagen
Die meisten unserer Gerichte werden mit Pommes oder Gemüse serviert. Brot ist inklusive.

Auf den Punkt zubereitet, wie Sie es wünschen!
Es ist uns ein Anliegen, Ihnen das Fleisch so zu servieren, wie Sie es wünschen. Wenn dies einmal nicht der Fall sein sollte, korrigieren wir die Garzeit oder bereiten es erneut für Sie zu.

UNSERE FISCHE

Lachs aus dem Grillofen
Mit Grillaroma auf einem Gemüsebett

Seebarsch aus dem Grillofen
Dieses Gericht gelingt uns hervorragend - mmh!!

Baby-Tintenfische in eigener Tinte
Unser leckeres Rezept von der Kantabrischen See

Gemischter Teller vom Meer
Garnelenpuffer, Kroketten vom Tintenfisch in eigener Tinte und Seehecht-Nuggets

PASTAGERICHTE

Tortelloni Ricotta
Spinat und Karotten mit einer feinen Ricotta Käse-Füllung

Tortelloni Clásico
Schweinefleisch und Gemüse

Bandnudeln mit Gemüse
Überraschend

UNSERE PIZZEN

Wir bereiten sie frisch zu, frieren sie ein und wärmen sie nach Wunsch auf

Tex-Mex
Schweinefleisch, BBQ-Soße,
Speck, rote Zwiebel

Käse
Tomate, Cheddar, Gouda,
Emmental, Nüsse

Thunfisch
Tomate, mozarella, Thunfisch
und Zwiebeln

Carbonara
Mozarella, Bacon, Champignons, Sahne

Aus dem Garten
Mozzarella, Zucchini, Zwiebel,
Tomatensauce, Champignons,
Cherry-Tomaten, schwarze Oliven,
frischer Basilikum

In unserem Betrieb sind Sie der Chef!

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Grillgemüse
Köstliche Auswahl an frischem
Gemüse vom Grill

Risotto mit feinsten
Iberischen Schweinstreifen
So etwas haben Sie noch nicht probiert!

Salate
Bestelle einen unserer
Salate ohne Fleisch

Bandnudeln mit Gemüse
Überraschend

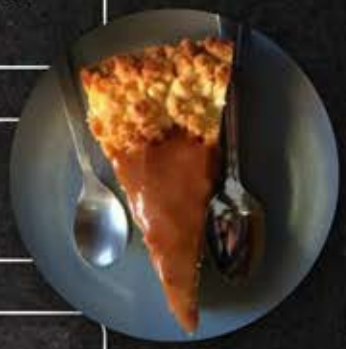
KINDERMENÜ

Kindermenü
Pastagericht des Tages
Frische Lende vom Iberischen Schwein oder
Gegrillter Lacón (iberischer Vorderschinken) oder
Kalb Fingers oder
Hacksteak vom Rind (100 grs.)

*Alle kindermenüs werden mit pommes frites und kroketten serviert. Inklusive dessert

NACHSPEISEN

Schokoladen-Coulant
Und diese geschmolzene Schokolade im Inneren



Apfel und Karamell Kuchen
Lecker, lecker ... lecker

Brownie mit Pistazien
und weißer Schokolade
Diesen Geschmack würde man nicht erwarten

Käse Kuchen
Ein absoluter Genuss

Zitronenkugel
Der Chefkoch liebt sie

Arme Ritter aus Brioche
Eine Erfindung für Naschkatzen

Käsepudding
Klein aber fein

Eis
Vanille und Schokolade oder Sahne
und Erdbeere oder Kaffee und Sahne

Joghurt

Obst
(Juli und August)