



..... Información sobre alérgenos

"Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquelo a nuestro personal. Trabajamos con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Aunque tomamos todas las medidas posibles para evitarla presencia de alérgenos, no podemos garantizar su ausencia total en los platos. información facilitada conforme al reglamento (UE) n° 1169/2011 de 25 de Octubre sobre la información alimentaria al consumidor."



Estos platos pueden tardar aproximadamente 20 minutos

Todos los platos detallados en esta carta tienen el 10% de IVA incluido.

Todos los platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

Para garantizar una experiencia más ágil informamos a nuestros clientes que la cuenta se cobrará por mesa completa. No podemos cobrar por persona. Gracias por su comprensión.

Tiene derecho a llevarse la comida que no haya consumido. Solicite un recipiente para llevar."



Entrantes

Surtido de quesos de cabra de Güejar Sierra (150gr.)	  	16
Jamón y queso curado de cabra de Güejar Sierra (180gr.)		20
Carpaccio de ternera con lascas de queso parmesano		15
Tataki ternera con praliné de pistacho	 	16
Croquetas caseras de jamón y pollo (8 unidades)	 	13
(Opción celiacos)		
Consomé, pollo, jamón, leche, harina, pan rallado.		
Morcilla de Güejar Sierra		10
Chorizo de Güejar Sierra		10

Ensaladas

Recomendable para 2 personas

Ensalada abrasador		16
Lechuga variada, tomate, jamón, queso curado, tomillo, ajo, perejil, aceite de oliva		
Ensalada de bacon	    	15
Lechuga variada, beicon, pipas de calabaza y girasol, lascas de parmesano, reducción de módena		
Ensalada mixta con aguacate	  	12
Lechuga variada, tomate, pepino, cebolla, pimiento, atún, huevo, maíz, zanahoria, aguacate		
Ensalada César de pollo	      	15
Lechuga variada, queso parmesano, pollo a la brasa, pan tostado, salsa César		
Tomate aliño		10
Tomate, ajo, aceite, tomillo, sal, pimienta, perejil		

Sopas

Gazpacho		6
Tomate, jamón, pimiento, cebolla, pepino, agua, ajo, vinagre, sal, aceite de oliva		
Salmorejo	 	8
Tomate, pan, ajo, agua, sal, aceite de oliva, jamón, huevo		
Sopa de almendras	  	6
Consomé, almendras, huevo, pan tostado, ajo, aceite de oliva, sal		
Crema de calabacino		6
(Opción celiaco)		
Calabacino, cebolla, zanahoria, ajo, pan tostado, aceite de oliva, sal		



Huevos y Verduras

Judías verdes en salsa de almendra	10
Judías verdes, ajo, aceite de oliva, sal, almendras, pan	
Espinacas persas	9
Espinacas frescas, ajo, aceite, de oliva, sal, pasas, almendras	
Revuelto de setas con jamón y gambas	14
Huevo, setas, jamón, gambas, ajo, aceite de oliva, sal	
Huevos rotos con jamón	14
Patatas fritas o pobre (hasta las 16:00), jamón, huevos	
Berenjenas rellenas	17
(Opción sin lactosa)	
- De carne	18
Berenjena, cebolla, cerdo, ternera, pollo, maicena, queso, leche de avena	
- De verdura	18
Berenjena, cebolla, pimiento, puerros, calabacino, maicena, queso, leche de avena	
- Mixta (mitad de verdura, mitad de carne)	

Nuestra tradición

(De 13:30 a 16:30)

Patatas a lo pobre con dos huevos	9
Patatas, cebolla, pimientos, ajo, huevos	
Migas	12
Pan de Güejar Sierra, pimiento, panceta, ajo	
Migas con carne en salsa de almendras	15
Migas completas	17
Migas, chorizo y morcilla de Güejar Sierra, melón, uvas, huevo	

Otras carnes

Todas estas carnes van acompañadas solo de patatas

Pechuga empanada	13
Pechuga empanada al estilo Sevilla	15
Pechuga empanada con salsa roquefort	
Conejo con ajos (450gr.)	15
Conejo, ajo, aceite de oliva, sal, vino blanco	
Delicias de choto deshuesado (300gr.)	27
(Opción picante)	
Choto, ajo, aceite de oliva, brandy, vino blanco, sal	



Del mar

Bacalao con gambas (250gr.)	  	25
(Opción sin gluten)		
Tomate, pimiento, cebolla, zanahoria, gambas		
Lubina a la brasa (400gr.- 600gr.)		18
Calamares fritos (250gr.)		13
Calamar a la brasa (500gr.)		24

Nuestro cerdo

Carne en salsa de almendras	  	13
pan, almendras, ajo, vino blanco, sal, aceite de oliva		
Carrillera de cerdo	 	18
Consomé, cebolla, pimiento verde y rojo, vino		
Codillo al horno		18
Consomé, puerro, calabacino, clavo		
Costillas al horno en salsa BBQ (500 gr.)		21
Pluma (300 gr.)		23
Presa (280 gr.)		24

Nuestros cortes de ternera añoja

Chuletón (2 pax) (800-900 gr.)		44
Centro de chuletón (280 gr.)		27
Solomillo (250 gr.)		30
Medallón de ternera amielada (250 gr.)	 	19
T-bone (600-700 gr.)		51
Tomahawk (1,3 kg.)		69

Todos nuestros platos a la brasa van acompañados de patatas y verdura.

El peso es en crudo.

*Además pueden ir acompañadas de las siguientes salsas caseras:
nata, pimienta, roquefort: 3.90€*

Mayonesa, kétchup o mantequilla: 0.40€/unidad

Envases para de comida para llevar: 0.50€/unidad



Parrilladas



Abrasador (+650 gr.)

35

Churrasco de ternera (300 gr.)

Marinado de ternera a las finas
hierbas (150 gr.)

Filetitos de cerdo (150 gr.)

Iacón y longaniza (175 gr.)

Guarnición de patatas fritas y
pimientos fritos

Suprema (+1 Kg.)

61

Centro de chuletón (280 gr.)

Entrecot al aroma del monte (300 gr.)

Tournedo (150 gr.)

Medallón ternera amielada (200 gr.)

Guarnición de brochetas de verduras y
patatas



Gourmet (+1.1 Kg.)

65

Solomillo de ternera (290 gr.)

Trinxat de ternera añaia (350 gr.)

Medallón de ternera amielada (200 gr.)

Entrecot de ternera (300 gr.)

Guarnición de brocheta de verdura y
patatas



Veganos y vegetarianos

Ensalada mixta veggie (Opción atún y huevo) 🥚🐟🥗	12
Lechuga variada, tomate, pepino, cebolla, maíz, aguacate, aceitunas, tomate cherry	
Tomate aliñado	10
Tomate, ajo, aceite, tomillo, sal, pimienta, perejil	
Crema de calabacino 🥒	6
(Opción sin gluten) Calabacino, cebolla, ajo, zanahoria, pan tostado, aceite de oliva, sal	
Salmorejo veggie 🥒	8
Tomate, pan, ajo, aceite de oliva, sal	
Gazpacho	6
Tomate, pimiento, cebolla, pepino, agua, ajo, vinagre, aceite de oliva, sal	
Judías verdes en salsa de almendras 🥜🌱	10
Judías, pan, almendra, ajo, aceite de oliva, sal	
Espinacas persas 🥬	9
Espinacas frescas, ajo, aceite de oliva, pasas, almendras, sal	
Revuelto de setas 🍄	12
Huevo, setas, ajo, aceite de oliva, sal	
Berenjenas rellenas de verduras 🍆🕒	18
(Opción sin lactosa) Berenjena, cebolla, pimiento, puerro, calabacino, maicena, queso y leche de avena	
Migas veganas	10
Patatas fritas con 2 huevos	10

Vinos de postre

Solera 1847 (Jerez)	4
(Palomino fino, P.X.)	
Oporto	5
(Vino Generoso)	
PX Pedro Ximénez (Montilla-Moriles)	7
(PX)	
Málaga Virgen (Málaga)	5
(PX)	
Castaño (Yecla)	7
(Monastrell)	
Canasta (Jerez)	5
(Oloroso dulce / "Cream")	
Blanco Dulce	5



Postres de la abuela Leonor

Crema catalana casera	   	5
Arroz con leche casero		5
Leche frita casera	 	6
(Opción sin gluten y sin lactosa)		
Flan casero	 	5
Tarta de queso casera	 	7
Torrija caramelizada	   	6
Pan brioche empapado en leche fundido con azúcar		
Almendras, miel y helado	   	6
Helado con almendras y miel sobre una torta de Inés Rosales		
Tarta de tiramisú	    	6
Capas de bizcocho, mascarpone, yema de huevo y café		
Tarta muerte por chocolate	   	6
Bizcocho de chocolate oscuro, relleno de crema de chocolate, cubierto de trufa y salsa de chocolate		
Tarta lágrimas de Boabdil (Sin gluten)		7
Capas crujientes de almendra caramelizada y frambuesa		
Tarta toblerone (Sin gluten)	   	6
Postre cremoso y basado en la chocolatina suiza que combina chocolate con leche, turrón de almendras y miel		
Tarta al whisky helada	    	7
Bizcocho al whisky y helado cubierto de azúcar quemado y yema		
Tarta milanese helada	   	5
Helado de nata entre láminas de chocolate crujiente		
Limón helado	    	5
Sorbete de limón presentado en su corteza natural		
Bolas de helado	    	6
3 bolas de helado sobre torta de Inés Rosales (elegir 2 sabores: chocolate, nata, vainilla, cereza)		
Fruta del tiempo		3€
(Melón, manzana, uvas, sandía en temporada)		
Piña natural		4€

Calidad y confianza

Las carnes de ternera e ibéricos que se sirven en el Restaurante Las Lomas y en los restaurantes Abrasador proceden de la ganadería que posee el Grupo Familiar en la localidad toledana de Menasalbas, desde hace más de 30 años. El hecho de posser ganaderías propias permiten a Abrasador ejercer el control en cada una de las fases por las que ha de pasar la carne antes de ser servida en el plato.



Productos Km 0

En Las lomas siempre hemos intentado usar productos de nuestra tierra, no solo por la cercanía sino por la calidad. Es por eso por lo que el pan que usamos para las migas como otras elaboraciones es pan de Güéjar Sierra de **Panadería Marín**. Además, tanto el chorizo como la morcilla que acompañan esas deliciosas migas también son de la carnicería **Jamones Rubio Medina**. Por último, los quesos del surtido son de la **Quesería Castro Balderas**.

¿Has disfrutado? Síguenos en @restaurantelaslomas

Comparte tus mejores fotos y etiquétanos

No olvides dejar tu opinión en Tripadvisor y Google

Google



Tripadvisor

