

Entrées - Starters

Jamón ibérico de cebo de campo (125 gr.) 18,50€

Jambon ibérique / Iberian ham

Queso curado de oveja (150 gr.) 🍷 13,40€

Fromage de brebis / Matured sheep milk cheese

Jamón ibérico y Queso curado de Oveja (150 gr.) 🍷 18,50€

Jambon ibérique et fromage de brebis / Iberic ham & matured sheep milk cheese

Carpaccio de ternera, lascas de queso parmesano y aceite de oliva 🍷 13,60€

Carpaccio de boeuf avec des copeaux de fromage / Beef Carpaccio with cheese

Croquetas caseras (8 und) 🍷🌾🥚 10,95€

Croquettes / Homemade croquettes

Plato de Chorizo 8,70€

Assiette de chorizo / Chorizo dish

Plato de Morcilla 🌾 8,90€

Assiette de boudin / Black Pudding dish

Tataki de Ternera con praliné de pistacho 🍷 14,50€

Tataki avec praliné de pistache / Beef tataki with pistachio praline

Légumes - Vegetables

Espinacas Persas 🍷 7,50€

Épinards perses (avec des raisins secs et amandes) / Persian Spinachs (with almonds and raisins)

Judías Verdes en salsa de almendras 🌾🍷 8,80€

Haricots verts à la sauce aux amandes / Green beans in almond sauce

Berenjenas rellenas de carne 🍷🌾 15,20€

Aubergines farcies (viande) / Stuffed Aubergines (meat)

Berenjenas rellenas de verduras 🍷🌾 15,20€

Aubergines farcies (légumes) / Stuffed Aubergines (vegetables)

Huevos rotos con jamón ibérico 🍷🥚 13,90€

Pommes de terre, jambon ibérique et oeufs / Egg with iberian ham and fries

Salade - Salad

Ensalada Abrasador 🍅 (2pax) 12,50€

Salade Abrasador (tomate, jambon ibérique, fromage, thym et huile d'olive)

Abrasador Salad (tomato, iberian ham, manchego cheese, thyme & olive oil)

Ensalada de Bacon ibérico 🍷🌿🍅🥚 (2pax) 12,50€

Salade au lardon ibérique (pignons de pin et graines de tournesol, copeaux de fromage et vinaigre balsamique)

Iberian bacon Salad (sauteed pine nuts and sunflower seeds, cheese slices and balsamic vinegar reduction)

Ensalada Mixta 🥑🐟 (2pax) 7,90€

Salade mixte (laitue, tomate, concombre, oignon, poivrom, thon, maïs, olive, oeufs)

Mixed salad (lettuce, tomato, cucumber, onions, peppers, tuna, corn, olives, egg)

Ensalada de la Casa 🍏🐟 (2pax) 13,50€

Salade spécialité de la maison (salade mixte, pomme, ananas, kiwi, artichaut, coeur de palmier, poivrons rouge rôtis)

House special salad (mixed salad, apple, pineapple, kiwi, artichoke, palm heart, roasted peppers)

Ensalada de Pimientos asados 🍷🐟 13,50€

Salade de poivrons rouge rôtis (oignon, thon, oeufs)

Roasted pepper salad (onions, tuna, egg)

Ensalada Cesar de pollo 🍷🍗 (2pax) 12,50€

Salade Cesar (laitue mixte, fromage, poulet grille, croustons, sauce cesar)

Caesar salad (mixed lettuces, parmesan cheese, grilled chicken, croutons, caesar sauce)

Tomate aliño * 8,90 €

Tomates assaisonnées / Seasoned tomatoes

... con bonito 11,50€

...avec du thon/with tuna

Soupes - Soup

Sopa de Almendras 🍷🥑 5,10€

Soupe aux amandes / Almond Soup

Sopa de picadillo de pollo 🍷🥑 5,10€

Soupe au jambon et au poulet / Chicken soup

Crema de Calabacino 🍷 5,40€

Velouté de courgettes / Courgette soup

Gazpacho Andaluz (de Junio a Septiembre) 5,70€

Gazpacho (soupe froide de tomate, disponible seulement en été)



Andalucian Gazpacho (cold soup, available during summer)


Salmorejo (de Junio a Septiembre) 🍷🥑 7,60€


Salmorejo (soupe froide de tomate, disponible seulement en été)



Salmorejo (cold soup, available during summer)


Poissons - Fish

Bacalao con Gambas (300 gr.)   **19,90€**
Cabillaud avec des crevettes / Cod with prawns


Lubina a la Brasa (400 a 600 gr.)  **16,50€**
Bar / Sea Bass

Dorada a la Brasa (400 a 600 gr.)  **15,95€**
Daurade / San Broam

Calamares Fritos (250 gr.)   **12,50€**
Calamars frits / Fried Squid

Calamares Plancha (250 gr.)  **18,00€**
Calamars frits / Grilled Squid


Plats Typiques - Typical Dishes



Patatas a lo pobre con dos huevos  (13:30h -16:30h) **7,95€**
Pommes de terre “a lo pobre” (frites à l’huile d’olive) avec deux oeufs
Potatoes “a lo pobre” (fried with olive oil) with two eggs



Plato Güejareño    (13:30h -16:30h) **17,60€**

Assiette Güejareño (Pommes de terres, migas, oeuf, chorizo, boudin, jambon ibérique et viande en sauce)
Güejareño Dish (Potatoes “a lo pobre”, migas, egg, chorizo, black puding, iberian ham and pork meat in almond sauce)

Asadura en Ajillo * (13:30h -16:30h) **8,20€**
Abats à l’ail / Meat offal in garlic

Migas  (13:30h -16:30h) **9,40€**
Migas (Pain, pancetta, lard, ail, huile d’olive et sel)
Migas (Fried bread, pepper, pancetta, garlic, olive oil and salt)

Migas con carne en salsa de almendras   (13:30h -16:30h) **11,90€**
Migas avec de la viande à la sauce aux amandes
Migas with pork meat in almond sauce

Migas Completas   (13:30h -16:30h) **15,30€**
Plat complet de migas (Migas, melon, raisins, chorizo, boudin, oeuf)
Full migas dish (Migas, chorizo, black pudding, melon, grapes, egg)

Carrillera de cerdo iberico  **16,50€**
C/ Young Goat’s meat (spicy)

Manos de Cerdo al estilo Ana   **16,95€**
Pied de porc / Pig’s trottes

Porc - Pork

Carne en salsa de Almendras  10,50€

Viande de porc à la sauce aux amandes / Pork meat in almond sauce

Entrecot ibérico en aroma de monte (250 gr.) 16,10€

Entrecôte de porc ibérique / Iberian pork entrecoté



Presa ibérica (250 gr.) 18,40€

Porc Ibérique / Iberian pork

Costillas ibéricas en salsa BBQ (500 gr.) 17,40€

Travers de porc ibérique avec sauce barbecue / Iberian pork ribs with BBQ sauce

Codillo ibérico de Cerdo 16,85€

Jambon ibérique de porc / Iberian pork knuckle

Tournedó ibérico de Lomo (250 gr.) 15,30€

Tournedos de porc ibérique grillé / Iberian pork grilled

Solomillo ibérico (200 gr.) 16,90€

Filet mignon ibérique / Iberian pork tenderloin

Pluma ibérica (250 gr.) 19,30€

Pluma de porc Ibérique / Iberian pork pluma (boneless flank)

Manos de Cerdo al estilo Ana   16,95€

Pied de porc / Pig's trottes

Autres viandes - Other meats

Pechuga de Pollo a la Brasa (250 gr.) 10,40€


Blanc de poulet grillé / Grilled breast of chicken

Pechuga Empanada al estilo Sevilla (con roquefort)    12,60€

Blanc de poulet pané à la sauce roquefort / Breaded chicken breast with roquefort sauce

Pechuga Empanada   11,40€

Blanc de poulet pané / Breaded chicken breast

Conejo con Ajos (450 gr.)  11,70€

Lapin à l'ail / Rabbit with garlic

Delicias de Choto (300 gr. Deshuesado) (picante)  24,90€

Chevreau à l'ail (épice) / Young Goat's meat (spicy)

Boeuf - Beef

Trinchat de Añoja (300 gr.) 16,10€

Trinchat de boeuf grillé / Grilled beef trinchat

Chuletón de Ternera a la brasa (2pax) (800 gr.) 36,50€

Steak de boeuf grillé / T-bone steak



Centro de Chuletón de Ternera a la brasa (250 gr.) 21,95€

Steak de boeuf sans os grillé / Grilled rib-eye steak

Solomillo de Ternera a la brasa (250 gr.) 25,40€

Filet mignon de boeuf grillé / Grilled beef sirloin

Entrecot de Ternera a la brasa (500 gr.) 25,30€

Entrecôte de boeuf / Entrecote steak

Ternera amielada (250 gr.) 14,90€

Filet de boeuf assaisonné aux herbes et miel / Beef filled seasoned with herbs and honey

Tomahawk (1,3 Kg) 63,90€

Cachopo relleno de bacon y queso 17,90€

Cachopo (Filet de veau avec des tranches de bacon et fromage, le tout pané et frit.)

Cachopo (Breaded beef stuffed with bacon and cheese)

T-Bone (600-700 gr.) 43,90€

Entrecôte et filet mignon de boeuf / T-Bone

Picaña (1 Kg) 37,50€

Aiguillette / Rump Cap

Todas nuestras carnes a la brasa van acompañadas de patatas y verdura.

All our grilled steaks are served with potato fries and sauteed vegetables

Toutes nos viandes grillées sont servies avec des légumes et des frites.

Todas las carnes a la brasa pueden ir acompañadas de las siguientes salsas caseras:

Nata, Pimienta o Roquefort: 3,90€

Grilled steaks can be accompanied with the following homemade sauces:

Cream sauce, Pepper sauce or Roquefort sauce: 3,90€

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce fait maison: à la crème, au poivre ou au Roquefort: 3,90€

PARRILLADAS



Abrasador (650 gr.) 27,90€

Grillade de boeuf, Boeuf mariné,
Filets de porc ibérique, Jambonneau et chorizo.
Accompagné des brochettes de légumes et pommes de terre.



Grilled beef steak, Marinated beef,
Filets of iberian pork, Pork shoulder and chorizo.
Accompanied by potato wedges and vegetables

Suprema (950-1000 gr.)   43,90€

Magret de boeuf, entrecôte de porc ibérique,
Bulat Iberique, Filet de boeuf assaisonné aux herbes et miel.
Accompagné des brochettes de légumes et pommes de terre.



Grilled beef magret, Iberian pork entrecoté, Iberian bulat,
Beef filled seasoned with herbs and honey.
Accompanied by potato wedges and vegetables

Gourmet de Ternera (950-1000 gr.)   46,90€

Steak de boeuf sans os grillé, Trinchat de boeuf braisé,
Entrecôte de boeuf, Médailon de boeuf assaisonné aux herbes
et miel.



Accompagné des brochettes de légumes et pommes de terre.

Grilled rib-eye steak, Grilled beef Trinchat, Entrecote Steak,
Medallion of beef seasoned with herbs and honey.
Accompanied by potato wedges and vegetables



Végétarien/Veggie

Ensalada Mixta Veggie (2pax) 7,90€

Salade mixte (laitue, tomate, concombre, oignon, poivrom, maïs, olive. Oeufs et thon en option)

Mixed salad (lettuce, tomato, cucumber, onions, peppers, corn, olives. Optional tuna and egg)

Ensalada de la Casa Veggie (2pax) 13,50€

Salade spécialité de la maison (salade mixte, pomme, ananas, kiwi, artichaut, coeur de palmier, poivrons rouge rôtis)

House special salad (mixed salad, apple, pineapple, kiwi, artichoke, palm heart, roasted peppers)

Ensalada de Pimientos asados Veggie 13,50€

Salade de poivrons rouge rôtis (oignon. Oeufs et thon en option)

Roasted pepper salad (onions. Optional tuna and egg)

Tomate aliñado * 8,90€

Tomates assaisonnées / Seasoned tomatoes

Crema de Calabacino 5,40€

Velouté de courgettes / Courgette soup

Gazpacho Andaluz (de Junio a Septiembre) 5,70€

Gaspacho (soupe froide de tomate, disponible seulement en été)

Andalucian Gazpacho (cold soup, available during summer)

Salmorejo (de Junio a Septiembre) 7,60€

Salmorejo (soupe froide de tomate, disponible seulement en été)

Salmorejo (cold soup, available during summer)

Espinacas Persas 7,50€

Épinards perses (avec des raisins secs et amandes) / Persian Spinachs (with almonds and raisins)

Judías Verdes en salsa de almendras 8,80€

Haricots verts à la sauce aux amandes / Green beans in almond sauce

Berenjenas rellenas de verduras 15,20€

Aubergines farcies (légumes) / Stuffed Aubergines (vegetables)

Patatas a lo pobre con dos huevos (13:30h -16:30h) 7,95€

Pommes de terre "a lo pobre" (frites à l'huile d'olive) avec deux oeufs

Potatoes "a lo pobre" (fried with olive oil) with two eggs

Desserts/Desserts

Natillas caseras 🍪🌾🥚 4,50€

Crème renversée / Homemade custard

Crema Catalana casera 🍪🌾🥚 4,50€

Crème brûlée

Arroz con leche casero 🍪 4,50€

Riz au lait maison / Homemade rice pudding

Leche frita casera 🍪🌾 4,90€

Lait frit maison / milk and flour fried in egg

Flan casero 🍪🥚 4,50€

Flan maison / Homemade flan

Tarta de Queso Casera 🍪🥚 6,50€

Cheesecake maison / Homemade cheesecake

Tarta Muerte por Chokolade 🍪🌾🍫 4,50€

Tarte à la mor tau chocolat / Death cake for chocolate

Tarta de Chocolate 🍪🌾🍫🌿 4,90€

Gâteau au chocolat/ Chocolate cake

Almendras, Miel y Nata 🍪🌾🍫 4,90€

Amandes, miel, crème chantilly / Almonds, honey and whipped cream

Almendras, Miel y Helado 🍪🌾🍫🥚🌿 5,10€

Amandes, miel et glace / Almonds, honey and ice cream

Almendras, Miel, Nata y Flan 🍪🌾🥚🍫 7,95€

Amandes, miel, flan maison / Almonds, honey and flan

Surtido de Tartas (4 tartas) 🍪🌾🥚🍫🌿🍌 19,20€

Assortiment de gâteaux / Assortment of cakes

Fruta del Tiempo (Manzana, Naranja, Uvas, Melón, etc.) 3,00€

Fruit de saison (un fruit à choisir entre pomme, orange, raison, melon, etc.)

Fresh Fruit (Apples, Oranges, Melon)

Piña Natural 4,00€

Ananas frais / Fresh Pineapple



Desserts/Desserts

Coulant de Chocolate 🍫🌾🍷🥚🌿 4,50€

Coulant au Chocolat/Chocolate coulant

Tocino de cielo 🌾🥚 5,50€

Bacon du ciel/ bacon from heaven

Tarta de Almendra 🍫🌾🍷🥚🌿 4,50€

Tarte aux amandes/ Almond cake

Tarta de Manzana 🍫🌾🍷🌿 4,50€

Tarte aux pommes / Apple pie

Tarta de Tiramisú 🍫🌾🍷🌿👉 6,50€

Tarte au Tiramisu / Tiramisu cake

Desserts Glacés/Frozen Desserts

Tarta al Whisky 🍫🌾🍷🥚🌿 5,10€

Gâteau au whisky/ Whiskey cake

Gâteau au whisky et glaceau mantecado recouverte de jaune
Whiskey sponge cake and buttered ice cream covered with yolk

Tarta Milanesa 🍫🌾🍷🥚🌿 3,75€

Gâteau milanais / Milanese cake

Glace à la crème entre tranches de chocolat croustillant
Cream ice cream between slices of crunchy chocolate

Tarta de la Abuela 🍫🌾🍷🥚🌿 3,75€

Gâteau de grand-mère/ Grandma`s cake

Glace au chocolat et biscuit Maria avec des tranches de chocolat
Chocolate ice cream and Maria cookie withchocolate slices

Limon Helado 🍫🌾🍷🥚🌿 4,90€

Citron glacé / Iced lemon

Sorbet au citron présenté dans sa coupe à naturel
Lemon sorbet presented in its natural cut

Bandeja de Bombones 🍫🌾🍷🥚🌿 4,90€

Plateau de chocolats glacés /Tray of frozen chocolates

Tartita Vainilla Cookies 🍫🌾🍷🥚🌿 3,50€

Glace à la vanille avec des morceaux de cookie et à base de chocolat
Vainilla ice cream with cookie pieces and chocolate base



Vins de Dessert/Dessert Wines

Solera 1847 3,90€

Alvear Pedro Ximenez 1927 5,50€

Oporto 4,50€

Px Pedro Ximenez 6,50€

Malaga Virgen 4,50€

Castaño 6,75€

Canasta 3,90€

Mistela 4.40€

Blanco dulce 4.90€

Información sobre Alérgenos

* Ces plats peuvent contenir les allergènes suivants

* These dishes may contain some type of the following allergens

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia, consúltelo al camarero para adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad, y seguridad en nuestros productos, separamos nuestros alimentos para evitar trazas de alérgenos, pero no podemos asegurar su ausencia.

(Reglamento (UE) nº 11669 / 2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



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 poseer ganaderías propias permite 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.



Ces plats peuvent prendre de 15 à 20 minutes.

These dishes can take from 15 to 20 minutes.

Tous les plats décrits dans cette menu comprennent **10% de TVA**

All dishes detailed in this menu have **10% VAT** included.

Pan / pain / bread 0,85€

