



Para empezar...

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

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

Jamón ibérico y Queso curado de Oveja (180 gr.) 🍷 18,50€

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

Carpaccio de presa ibérica con pistacho 🍷 15,60€

Tataki ternera con praliné de pistacho 🍷 🌰 14,50€

Croquetas caseras (8 und.) (opción celiacos) 🍷 🌾 🥚 10,95€

Pimientos de piquillo rellenos de trocina (5 unidades) 🍷 🌾 🌰 14,95€

Plato de Chorizo 8,70€

Plato de Morcilla 🌾 8,90€

Ensalada Abrasador 🍷 (2pax) 12,50€

(Lechuga variada, tomate, jamón ibérico, queso curado, tomillo y aceite de oliva)

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

(Lechuga variada, pipas de calabaza y girasol, lascas de parmesano y reducción de Módena)

Ensalada de la Casa 🥚 🐟 (2pax) 13,50€

(Ensalada mixta, manzana, alcachofas, palmito, piña, kiwi, y pimientos asados)

Ensalada Mixta 🥚 🐟 (2pax) 7,90€

(Lechuga variada, tomate, pepino, cebolla, pimiento, atún, huevo, maíz, aceituna)

Ensalada de Pimientos Asados 🥚 🐟 13,50€

(Pimiento asado, atún, huevo, cebolla)

Ensalada Cesar de pollo 🍷 🌾 12,50€

(Lechuga variada, queso parmesano, pollo a la brasa, pan tostado, salsa cesar)

Tomate aliño 8,90 €

... con bonito 🐟 11,50€

Sopas...

Sopa de Almendras    **5,10€**

(consomé de almendra, pan, huevo, ajo, aceite de oliva y sal)

Sopa de picadillo de pollo   **5,10€**

(consomé, pollo, pan, huevo, jamón serrano y aceite de oliva)

Crema de Calabacino  **5,40€**

(calabacino, pan, cebolla, ajo, zanahoria, aceite de oliva y sal)

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

(tomate, pimiento, ajo, aceite de oliva y sal)

Salmorejo (de Junio a Septiembre)   **7,60€**

(tomate, pan, huevo, jamón serrano, ajo, aceite de oliva y sal)

Huevos y Verduras...

Espinacas Persas  **7,50€**

(espinacas, ajo, aceite de oliva, sal, almendras, pasas y perejil)

Judías Verdes en salsa de almendras   **8,80€**

(judías, almendras, ajo, aceite de oliva, pan perejil y sal)

Berenjenas rellenas de carne    **15,20€**

(berenjenas, ajo, cebolla, cerdo, ternera, pollo, harina, queso y leche)



Berenjenas rellenas de verduras    **15,20€**

(berenjenas, ajo, cebolla, pimiento, puerros, calabacino, harina, queso y leche)

Huevos rotos con jamón ibérico  **13,90€**





Del mar...


Bacalao con Gambas (250 gr.)   19,90€
(tomate, pimiento, cebolla, gambas, ajo)

Pez espada a la brasa (275g)  16.50€

Lubina a la Brasa (400 a 600 gr.)  16,50€




Dorada a la Brasa (400 a 600 gr.)  15,95€

Calamares Fritos (250 gr.)   12,50€


Calamares Plancha (250 gr.)  23,00€

Nuestra tradición... (13:30-16:30)

Patatas a lo pobre con dos huevos  7,95€

Plato Güejareño (patatas, migas, huevo, chorizo, morcilla, jamón ser y carne en salsa)    17,60€




Asadura en Ajillo (hígado, pulmón de cerdo, pimiento rojo, cebolla, ajo, tomate, **picante**) * 8,20€

Migas (pan, pimiento, panceta, ajo)  9,40€

Migas con carne en salsa de almendras   11,90€

Migas Completas (chorizo, morcilla, melón, uvas y huevo)   15,30€

Delicias de Choto (300g. Deshuesado) (con o sin picante)  24,90€

Manos de Cerdo al estilo Ana (ajo, picante, pimiento rojo, pan, almendras)    16,95€

Carrillera de cerdo Ibérico (ajo, pimiento rojo, pimiento verde, vino) 16,50€

Nuestro Cerdo Ibérico...

Carne en salsa de Almendras 🍷 10,95€
(pan, almendras, ajo, sal y aceite)

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

Presa (250 gr.) 18,40€

Codillo 16,85€

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

Tournedó de Lomo (250 gr.) 15,30€

Solomillo (200 gr.) 16,90€

Pluma (250 gr.) 19,30€

Manos de Cerdo al estilo Ana (ajo, picante, pimiento rojo, pan, almendras) 🍷🍷🍷 16,95€

Otras Carnes...

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

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

Pechuga Empanada 🍷🍷 11,40€

Conejo con Ajos (450 gr.) 🍷 11,70€

Delicias de Choto (300g. Deshuesado) (con o sin picante) 🍷 24,90€





Nuestros cortes de ternera añoja...

Trinchat de Añoja (300 gr.) 16,10€

Magret de ternera (300 gr) 16,10€

Chuletón (2pax) (800 gr.) 36,50€

Centro de Chuletón (250 gr.) 21,95€

Solomillo (250 gr.) 25,40€



Entrecot (500 gr.) 25,30€

Ternera amielada (250 gr.) 🍷 14,90€

Tomahawk (1,3 Kg) 63,90€

Cachopo relleno de bacon y queso 🍷🍷 17,90€

T-Bone (600-700 gr) 43,90

Picaña (1kg) 37,90€

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

Sobre de mayonesa, Ketchup, Alioli, Mantequilla etc.. 0.40€ Unidad

Aceitunas extra 1.50€

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

Nata, Pimienta o Roquefort: 3.90€

Pregunta por nuestros platos fuera de carta



PARRILLADAS



Abrasador (650 gr.) 27,90€

Churrasco de Ternera,
Marinado de Ternera a las finas hierbas,
Filetitos de cerdo ibérico,
Lacón y Longaniza ibérica.

Acompañado con

patatas y pimientos fritos.

Suprema (950-1000 gr.) 🍷 48,90€

Magret de ternera,
Entrecot de ibérico al aroma de monte,
Boulat ibérico,
Ternera amielada,
Acompañado de brocheta de verduras
y patatas en gajos.



Gourmet de ternera (950-1000 gr.) 🍷 51,90€



Centro de Chuletón
Trinchat de ternera de añoja,
Medallones de ternera amielada,
Entrecot de ternera (300gr)
Acompañado de brocheta de verdura y patatas en
gajos.



Veganos y Vegetarianos...

Ensalada Mixta Veggie (2pax) 🌱🐟 **7,90€**

(Lechuga variada, tomate, pepino, cebolla, pimiento, maíz, aceituna. Atún y huevo opcional)

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

(Ensalada mixta, manzana, alcachofas, palmito, piña, kiwi, y pimientos asados)

Ensalada de Pimientos Asados Veggie 🌱🐟 **13,50€**

(Pimiento asado, cebolla. Atún y huevo opcional)

Tomate aliaño **8,90 €**

(tomate, ajo, perejil, aceite de oliva y sal)

Crema de Calabacino 🌱 **5,40€**

(calabacino, cebolla, ajo, zanahoria, aceite de oliva y sal)

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

(tomate, pimiento, ajo, aceite de oliva y sal)

Salmorejo (de Junio a Septiembre) 🌱🌱 **7,60€**

(tomate, pan, ajo, aceite de oliva y sal. (huevo opcional),

Espinacas Persas 🌱 **7,50€**

(espinacas, ajo, aceite de oliva, sal, pasas y perejil)

Judías Verdes en salsa de almendras 🌱🌱 **8,80€**

(judías, almendras, ajo, aceite de oliva, pan perejil y sal)

Berenjenas rellenas de verduras 🌱🌱🕒 **15,20€**

(berenjenas, ajo, cebolla, pimiento, puerro, calabacino, harina, queso y leche)

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

Información sobre Alérgenos

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 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.



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.

Pan  0,85€

Pregunta por nuestros platos fuera de carta



Postres de la Abuela Leonor...

- Natillas caseras 🍪🌾🥚 4,50€
- Crema Catalana casera 🍪🌾🥚 4,50€
- Arroz con leche casero 🍪 4,50€
- Leche frita casera (opción celiacos) 🍪🌾 4,90€
- Flan casero 🍪🌾🥚 4,50€
- Tarta de Queso Casera 🍪🥚 6,50€
- Tocino de cielo casero 🌾🥚 5,50€
- Almendras, Miel y Nata 🍪🌾🍷 4,90€
- Almendras, Miel y Helado 🍪🌾🍷 5,10€
- Almendras, Miel, Nata y Flan 🍪🌾🍷🥚 7,95€
- Surtido de Tartas (4 tartas) 🍪🌾🍷🥚🌿 19,95€
- Fruta del Tiempo 3,00€
(Manzana, Naranja, Uvas, Melón, etc.)
- Piña Natural 4,00€
- Coulant de chocolate 🍪🌾🍷🥚🌿 4,50€
- Torrija caramelizada 🍪🌾 4,40€
- Tarta de Almendra 🍪🌾🍷🥚🌿 5,00€
- Tarta de Manzana 🍪🌾🍷🌿 5,40€
- Tarta de Tiramisu 🌾🍪🍷🌿👉 5,50€
- Tarta de Chocolate 🍪🌾🍷🌿 5,00€
- Tarta Muerte por Chokolade 🍪🌾🍷 5,50€
- Tarta toblerone(Sin gluten) 🍷🍪🌿 5.50€
- Tarta de galleta caramelizada 🍷🌾🍪 5,00€
- Tarta de la Abuela 🍪🌾🍷🥚🌿 5,00€

Postres Helados

Tarta al Whisky       **5,10€.**

Bizcocho al Whisky y helado de mantecado cubierto de yema

Tarta Milanesa       **3,75€**

Helado de nata entre laminas de chocolate crujiente

Tarta Princesa de la Abuela       **3,75€**

Helado de chocolate y galleta maria con láminas de chocolate

Limón Helado       **4,90€**

Sorbete de limón presentado es su corteza natural

Mini tarta Kit Kat       **4,90€**

Helado sabor galleta, cobertura de chocolate con leche y bolitas de cereales

Tartita Vainilla Cookies       **3,50€**

Helado de vainilla con trozos de cookie y base de chocolate

Copa de Helado (2 bolas)       **3.25€**

Monster       **4,00€**

Helado de vainilla con pepitas de chocolate

Tarrina al Whisky       **5,90€**

Bizcocho al Whisky y helado de mantecado cubierto de yema y nata

Crema catalana helada       **5,90€**

Cremoso helada de mantecado recubierto de yema y azúcar quemada

Mini tarta lion       **3,90€**

Cremoso helado de caramelocon cobertura de chocolate y cereales



Vinos de Postre...

Solera 1847 3,90€

Alvear Pedro Ximenez 1927 5,50€

Oporto 4,50€

Px Pedro Ximenez 6,50€

Málaga Virgen 4,50€

Castaño 6,75€

Mistela 4,40€

Canasta 3,90€

Blanco dulce 4,90€

MENU INFANTIL (menores 10 años)

Children´s Menú / Menu pour enfants

Cinta de Lomo con Patatas

Pork Loin with Fried potatoes
Filets de porc avec pommes de terre



Ternera con patatas

Beef Fillet with Fried potatoes
Filet de beouf avec pommes de terre



Arroz a la cubana 

Rice with tomato and egg
Riz avec sauce de tomate et oeuf



Macarrones/Macaroni/Macaronis 

Postre

Natillas, Flan o Helado    

Homemade custard, Crème caramel, or Ice cream
Crème renversée, Flan maison ou glace

Bebida

Agua o Refresco

Water or soft drink
Eau ou boissons

Pan 

Precio: 10,50€



MENU DEL DÍA

PRIMEROS PLATOS

Ensalada Mixta/mixed salad/Salade mixte  

Sopa de Almendra/Almond soup/Soupe aux amandes   

Crema de Calabacino/Cream of courgette soup/Veloute de calabasse 

Judias en salsa de almendra /Green beans in almond sauce /Haricots verts a la sause aux amande 

Plato del dia/Dish of day/Plat du jour (13.30 a 16.h)

SEGUNDOS PLATOS

Churrasco de Ternera

Grilled beef steak/Boeuf grillé

Carne de cerdo salsa de Almendras 140gr

Pork in almond sauce/Porc aux sauce almamdes  

Migas con Chorizo 

Migas with chorizo/Migas aux boudin

Patatas a lo pobre con huevo 

Fried potatoes with egg

Pommes de terres avec deux oeufs

PRECIO: 13,90€ IVA Incluido

De 13.30h hasta 16.00 h Menos sábados domingos y festivos

SEGUNDOS PLATOS

Salmon a la brasa 

Salmon/Saumon

Trinxat de Ternera a la Brasa

Grilled beef trinxat/Trinxat de veau braisé


Abanico de cerdo iberico a la brasa

Iberian pork filet/Ibérique filet de porc

PRECIO: 21,50€ IVA Incluido

Menos sábados domingos y festivos


POSTRE

Fruta, natillas, arroz con leche, flan, tarta, helado o café     

Fresh fruit, Homemade custard, Rice pudding, crème caramel, Cake, Ice cream or coffee

BEBIDA

Copa vino de la casa, o agua, o refresco 200cc, o 1/3 alhambra

*Incluye una pieza de pan 

Establecimiento
ABRASADOR

Del campo a la parrilla