

## Vorspeisen

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

Rohes Schinken vom iberischen Schwein (125 g)

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

Gereifter Schafskäse (150 g)

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

Iberischer Schinken und gereifter Schafskäse (150 g)

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

Rinder-Carpaccio mit Parmesanspänen und Olivenöl

**Carpaccio de presa iberica, con pistacho y aceite de oliva 15,60€**

Iberischer Damm Carpaccio mit Pistazie und Olivenöl

**Pimientos de piquillo rellenos de carne (5 unidades) 14,95€**

Piquilling Paprika gefüllt mit Fleisch

**Croquetas caseras (8 und) 10,95€**

Hausgemachte Krokette (8 Stück) (Mehl, Milch, Brot, Hühnerfleisch, Serrano-Schinken, Olivenöl und Salz)

**Plato de Chorizo 8,70€**

Chorizo-Teller (gebratene spanische Paprikawurst)

**Plato de Morcilla 8,90€**

Blutwurst-Teller (gebraten)

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

Tataki vom Rind mit Pistazien-Praliné

## Gemüse

**Espinacas Persas 7,50€**

Persischer Spinat (Spinat, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Mandeln, Rosinen und Petersilie)

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

Grüne Bohnen in Mandelsauce (grüne Bohnen, Mandeln, Knoblauch, Olivenöl, Brot, Petersilie und Salz)

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

Gefüllte Aubergine (Fleischfüllung)

(Auberginen, Knoblauch, Zwiebel, Schweine- und Hühnerfleisch, Mehl, Käse und Milch)

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

Mit Gemüse gefüllte Aubergine

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

Spiegeleier mit Schinken auf Pommes frites

## Salade - Salad

**Ensalada Abrasador** 🍅 (2pax) **12,50€**

Abrasador-Salat

(Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, iberischem Schinken, gereiftem Käse, Thymian und Olivenöl)

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

Iberischer Bacon-Salat

(Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und Modena-Balsamico-Essig-Reduktion)

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

Gemischter Salat

(Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Kopfsalat, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Thunfisch, harten Eiern, Mais, Oliven, Salz und Öl)

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

Salat Las Lomas

(Gemischter Salat mit Äpfeln, Artischocken, Palmherzen, Ananas, Kiwi und gegrillten Paprikaschoten)

**Ensalada de Pimientos asados** 🍅🐟 (2pax) **13,50€**

Salat taus gegrillten Paprikaschoten

**Tomate aliño** **8,90 €**

Tomaten angemacht mit Olivenöl

**... con bonito** 🐟 **11,50€**

... und Thunfisch

## Suppen

**Sopa de Almendras** 🍷🍷🍷 **5,10€**

Mandelsuppe

(Hühnersuppe mit Mandeln, Brot, harten Eiern, Knoblauch, Olivenöl und Salz)

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

Hühnersuppe mit Einlagen

(Hühnersuppe, Hühnerfleisch, Brot, harte Eier, Serrano-Schinken, und Olivenöl)

**Crema de Calabacino** 🍷 **5,40€**

Zucchini-Cremesuppe

(Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Olivenöl und Salz)

**Gazpacho Andaluz (de junio a septiembre)** **5,70€**

Andalusischer Gazpacho (Kalte Tomatensuppe, von Juni bis September)

(Tomaten, grüne Paprikaschoten, Knoblauch, Olivenöl und Salz)

**Salmorejo (de junio a septiembre)** 🍷🍷 **7,60€**

Salmorejo (kalte Tomatencremesuppe, von Juni bis September)

(Tomaten, Brot, harte Eier, Serrano-Schinken, Knoblauch, Olivenöl und Salz)

## Typische Regionalgerichte

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

Bratkartoffeln in Olivenöl geschmort mit 2 Spiegeleiern  
(Kartoffeln, Spiegeleier, grüne Paprikaschoten, Olivenöl und Salz)

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

Güéjar-Teller

(Bratkartoffeln in Olivenöl geschmort, "Migas" (Geröstete Brotkrumen), Spiegelei, Chorizo-Paprikawurst, Blutwurst, Serrano-Schinken und Schweineragout in Mandelsauce)

**Asadura en Ajillo** (13:30h -16:30h) **8,20€**

Innereien vom Schwein in Knoblauchöl geschmort  
(Leber, Lunge, rote Paprikaschoten, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Chilischoten, Salz, Olivenöl)

**Migas** 🍷 (13:30h -16:30h) **9,40€**

"Migas" (Geröstete Brotkrumen) (Brot, grüne Paprikaschoten, Speck, Knoblauch, Olivenöl und Salz)

**Migas con carne en salsa de almendras** 🍷🍳 (13:30h -16:30h) **11,90€**

"Migas" (Geröstete Brotkrumen) mit Schweineragout in Mandelsauce

**Migas Completas** 🍷🍳 (13:30h -16:30h) **15,30€**

"Migas komplett" (Geröstete Brotkrumen mit Chorizo-Paprikawurst, Blutwurst, Melonenstückchen, Trauben und Spiegelei)

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

Zicklein "auf die feine Art" (300 g, entbeint) (Knoblauch, Olivenöl, Salz, Chilischoten, Wein und Brandy)

**Manos de Cerdo al estilo Ana** 🍷🍳🕒 **16,95€**

Schweinepfötchen "nach Annas Art" (Schweinepfötchen, Knoblauch, Paprikapulver, rote Paprikaschoten, Brot, Mandeln, Salz, Öl)

## Fisch

**Bacalao con Gambas (300 gr.)** 🐟🦞 **19,90€**

Kabeljau mit Garnelen (300 g)  
(Tomaten, Salz, rote Paprikaschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Garnelen)

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

Gegrillter Wolfsbarsch (400 - 600 g)

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

Gegrillte Dorade (Goldbrasse) (400 - 600 g)

**Calamares Fritos (250 gr.)** 🍷🦑 **12,50€**

Tintenfischringe frittiert

**Calamares plancha** 🦑 **23,00€**

Tintenfisch gegrillt

**Pez espada plancha** 🐟 **16,50€**

Schwertfisch gegrillt

## Fleisch vom iberischen Schwein

**Carne de cerdo en salsa de Almendras**   **10,95€**

Schweineragout in Mandelsauce  
(Schweineschulter, Brot, Mandeln, Knoblauch, Salz und Olivenöl)

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

Schweineragout in Mandelsauce  
(Schweineschulter, Brot, Mandeln, Knoblauch, Salz und Olivenöl)

**Presa ibérica (250 gr.) 18,40€**

Fettdurchwachsenes Steak vom iberischen Schwein (250 g)

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

Spareribs (Rippchen vom iberischen Schwein) mit Barbecuesauce

**Codillo de Cerdo 16,85€**

Gebratene Haxe vom iberischen Schwein

**Carrillera de cerdo iberico 16,50€**

Iberische Schweineschiene

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

**Solomillo ibérico (200 gr.) 16,90€**

Gegrilltes Filetstück vom iberischen Schwein (200 g)

**Pluma ibérica (250 gr.) 19,30€**

Rückendecken-Steak vom Iberico-Schwein, über Holzkohle gegrillt (ca.280g)

**Abanico ibérico (250gr.) 16,90€**

Rippenfleisch-Steak vom Iberico-Schwein, über Holzkohle gegrillt (ca.280g)

**Manos de Cerdo al estilo Ana**    **16,95€**

Schweinepfötchen "nach Annas Art"

(Schweinepfötchen, Knoblauch, Paprikapulver, rote Paprikaschoten, Brot, Mandeln, Salz, Öl)

## Andere Fleischsorten

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

Gegrillte Hähnchenbrust (250 g)

**Pechuga Empanada**   **11,40€**

Panierte Hähnchenbrust

... (mit Roquefort)    **12,60€**

**Conejo con Ajos (400 gr.)**  **11,70€**

Kaninchen mit Knoblauch (450 g)

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

Zicklein "auf die feine Art" (300 g, entbeint)

(Knoblauch, Olivenöl, Salz, Chilischoten, Wein und Brandy)

# Rindfleisch

**Trinchat de Añoja (300 gr.) 16,10€**  
Gegrilltes Rinderhüftsteak (300 g)

**Chuletón de Ternera a la brasa (2pax) (800 gr.) 36,50€**  
Gegrilltes Rinder-T-Bone-Steak (Für 2 Personen) (800 g)



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

**Solomillo de Ternera a la brasa (250 gr.) 25,40€**  
Gegrilltes Rinderfilet (250 g)

**Entrecot de Ternera a la brasa (500 gr.) 25,30€**  
Gegrilltes Rindersteak am Knochen (500 g)

**Ternera amielada (250 gr.) 14,90€**  
Hüftsteak vom Rind, in Honig-Kräuter-Marinade, über Holzkohle gegrillt (ca. 250g)

**Tomahawk (1,3 Kg) 63,90€**  
Tomahawk-Steak vom Rind (ca. 1,3kg)

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

**T-Bone (600-700 gr.) 43,90€**  
T-Bone-Steak, über Holzkohle gegrillt (ca. 650g)

**Picana (1 Kg) 37,90€**  
Picanha-Steak, über Holzkohle gegrillt (ca. 1kg)

**Todas nuestras carnes a la brasa van acompañadas de patatas y verdura.**  
Alle unsere Grillfleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.  
Alle unsere Fleischgerichte werden mit Nativem Olivenöl Extra zubereitet.

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

**Pimienta o Roquefort: 3,90€**  
Alle Grillfleischgerichte können mit folgenden Saucen serviert werden:  
Pfeffer- oder Roquefort-Sauce, Aufpreis 3,90€

# GEMISCHTE GRILLPLATTEN

(für 2 personen)



## Abrasador

### Abrasador-Platte 27,90€ (650 g)

Gegrilltes Rindfleischsteak,  
mit Kräutern mariniertes Rindfleisch,  
kleine Schnitzel vom iberischen Schwein,  
frittierte Fleischwürfel vom iberischen Schwein und iberische Paprikawurst,  
serviert mit Pommes frites und gebackenen kleinen grünen Paprikaschoten.

## Suprema

### Suprême-Platte 48,90€ (950-1000 g)

Rinder "Magret"

Entrecôte vom iberischen Schwein aromatisiert mit Gebirgskräutern,  
Schinken vom iberischen Schwein,  
Rindermedaillon in Honigmarinade, serviert  
mit Gemüsespiess und frittierten Kartoffelschnitzen

## Gourmet de ternera

### Rinder-Gourmetplatte 51,90€ (1000 g)

Rumpsteak, Rinderhüftsteak,  
Rindermedaillon in Honigmarinade,  
Rinderentrecôte,  
serviert mit Gemüsespiess und frittierten Kartoffelschnitzen.



## Végétariens/Veggie

### Ensalada Mixta (2pax) 7,90€ Gemischter Salat

(Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Kopfsalat, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Thunfisch, harten Eiern, Mais, Oliven, Salz und Öl)

### Ensalada de la Casa (2pax) 13,50€ Salat Las Lomas

(Gemischter Salat mit Äpfeln, Artischocken, Palmherzen, Ananas, Kiwi und gegrillten Paprikaschoten)

### Ensalada de Pimientos asados (2pax) 13,50€ Salat aus gegrillten Paprikaschoten

### Tomate aliñado 8,90€

Tomaten angemacht mit Olivenöl

### Crema de Calabacino 5,40€ Zucchini-Cremesuppe

(Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Olivenöl und Salz)

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

Andalusischer Gazpacho (Kalte Tomatensuppe, von Juni bis September)  
(Tomaten, grüne Paprikaschoten, Knoblauch, Olivenöl und Salz)

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

Salmorejo (kalte Tomatencremesuppe, von Juni bis September)  
(Tomaten, Brot, harte Eier, Serrano-Schinken, Knoblauch, Olivenöl und Salz)

### Espinacas Persas 7,50€

Persischer Spinat (Spinat, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Mandeln, Rosinen und Petersilie)

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

Grüne Bohnen in Mandelsauce (grüne Bohnen, Mandeln, Knoblauch, Olivenöl, Brot, Petersilie und Salz)

### Berenjenas rellenas de verduras 15,20€ Mit Gemüse gefüllte Aubergine

### 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

# Allergenkennzeichnung

\* Diese Gerichte können Allergene aus der folgenden Liste enthalten.

Sollten Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranzen haben, fragen Sie bei der Bedienung nach, damit wir Ihr Essen entsprechend vorbereiten. Wir behandeln unsere Produkte mit großer Sorgfalt und den bestmöglichen Sicherheitsmaßnahmen und trennen die Lebensmittel, um Spuren von Allergenen fernzuhalten, können aber keine 100%ige Garantie dafür übernehmen.



Glutenhaltige Getreide / Schalenfrüchte / Soja / Sellerie / Erdnüsse / Fisch / Lupinen  
Weichtiere / Sulfite/ Senf / Eier / Krebstiere / Milch u. Milchprodukte / Sesamsamen

## Qualität und vertrauenswürdige Produkte

Die Fleischprodukte vom Rind und vom iberischen Schwein, die im Restaurant Las Lomas und in den Abrasador-Restaurants verwendet werden, stammen aus der Tierzucht des über 30 Jahre bestehenden Familienbetriebs Abrasador aus dem Ort Menasalbas (Provinz Toledo). Dies erlaubt eine direkte Kontrolle über den gesamten Produktionsprozess bis hin zum fertig zubereiteten Fleischgericht auf Ihrem Teller.



Die Zubereitung dieser Gerichte kann 15 bis 20 Minuten dauern.

Bei den Preisen aller in dieser Karte aufgeführten Gerichte sind 10% MwSt inbegriffen.

Brot .....0,85€

## Desserts

**Natillas caseras** 🍪🌾🥚 4,50€  
Hausgemachte Vanillecreme

**Crema Catalana casera** 🍪🌾🥚 4,50€  
Crème brûlée

**Arroz con leche casero** 🍪 4,50€  
Hausgemachter Milchreis

**Leche frita casera** 🍪🌾 4,90€  
Hausgemachter gebackener Vanillepudding

**Flan casero** 🍪🥚 4,50€  
Hausgemachter Eier-Flan

**Tarta de Queso Casera** 🍪🥚 6,50€  
Hausgemachter Käsekuchen

**Almendras, Miel y Nata** 🍪🌾🍷 4,90€  
Mandeln, Honig und Schlagsahne

**Almendras, Miel y Helado** 🍪🌾🍷 5,10€  
Mandeln, Honig und Eis

**Almendras, Miel, Nata y Flan** 🍪🌾🥚🍷 7,95€  
Mandeln, Honig, Schlagsahne und Flan

**Tarta de Chocolate** 🍪🌾🍷🍃 5,00€  
Schokoladentorte

**Tarta de Tiramisú** 🍪🌾🍷🍷🍃 5,50€  
Tiramisutorte

**Surtido de Tartas (4 tartas)** 🍪🌾🍷🍷🍃 19,95€  
Kuchenplatte mit 4 verschiedenen Stücken

**Fruta del Tiempo** (Manzana, Naranja, Uvas, Melón, etc.) 3,00€  
Obst der Saison (Apfel, Orange, Trauben, Melone usw.)

**Piña Natural** 4,00€  
Frische Anana

## Desserts

**Tarta Muerte por chocolate**     5,50€

Bizcocho y crema de chocolate, con trozos de chocolate

**Torte für Schokolade**

Kakao-und Schokoladencreme mit schokoladenstücken

**Tarta Toblerone (sin gluten)**    5,00€

Chocolate suizo con leche y nougat de miel y almendras

**Mandeltorte mit Stückchen von Toblerone**

Schweizer Milkschokolade mit Honig-und Mandel-torrone

**Tarta de almendra**      5,00€

Bizcocho de almendra c

**Mandelkuchen**

Mandelkekse mit Glaszucker und Mandelstüchen

**Tarta de Manzana**     5,40€

Tarta de manzana sobre crujiente pasta brisa.

**Apfelkuchen**

Frische Äpfel auf knuspriger Brise Nudelbasis

**Coulant de chocolate**      4,50€

Bizcocho de chocolate con chocolate fundido en su interior

**Schokoladenkolade**

Schokoladenkuchen mit geschmolzener schokolade innen

**Tarta de la de abuela**      5,50€

Elaborado a base de galleta,mouse de cacao y crema pastelera

**Oma ´s Kuchen**

Zubereitet mit Cookie, Maus Kakao und Kuchencreme

**Tarta de galleta caramelizada (lotus)**      5,50€

Elaborado con un esponjoso bizcocho y una deliciosa crema hecha con galleta Lotus

**Karamelisierter Kekskuchen (lotus)**

Hergestellt aus einemschwammigen Kekse und einer köstlichen Creme mit Lotus-Keksen

**Tocino de cielo casero**   5,50€

**Himmel Speck**

**Torrija Caramelizada**   4,40€

Torrija a base de leche, canela y pan

**Karamelisiert torrija**

Torrija mit Milch, Zimt und Brot

# Helados

**Tarta al Whisky** 🍷🌾🍪🍳🌿 5,10€

Bizcocho al whisky y helado de mantecado cubierto de yema.

**Scotch-kuchen**

Sxhotch und Eis aus Butter mit Eigelb bedeckt

**Tarta Milanesa** 🍷🌾🍪🍳🌿 3,75€

Helado de nata entre láminas de chocolate crujiente

**Milanese Kuchen**

Creme Eis zwischen knusprigen schokoladenblättern

**Mini tarta kit kat** 🍷🌾🍪🍳🌿 3,90€

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

**Mini-Kuchen Kit Kat**

Eis Geschmack Kekse, Schokolade Abdeckung mit Milch und Getreidekugeln

**Mini tarta Lion** 🍷🌾🍪🍳🌿 3,90€

Helado de caramelo, cobertura de chocolate con leche salsa de caramelo y cereales

**Mini-Kuchen-Löwe**

Süßigkeiten Eis, Schokolade Abdeckung mit Süßigkeiten SoBe und Getreide

**Tarta Princesa de la abuela** 🍷🌾🍪🍳🌿 3,75€

Helado al cacao y helado sabor galleta decorado con recubrimiento al cacao

**Oma`s Prinzessin Kuchen**

Kakaoeis und Eis Geschmack Kekse mit Kakaobeschicht verziert

**Limón helado** 🍷🌾🍪🍳🌿 4,90€

Sorbete de limón presentado en su corteza natural

**Eis-Creme Zitrone**

Zitronenschleim präsentiert in seiner natürlichen Kruste

**Tartita Vainilla Cookies** 🍷🌾🍪🍳🌿 3,90€

Helado de vainilla con trocitos de cookie, sobre una base de chocolate

**Tartita vanille Cookies**

Vailleeis mit Keksstücken, auf einer Schokolade Basis

**Crema catalana helada** 🍷🌾🍪🍳🌿 5,90€

**Eis Crème brûlée**

## Dessertweine (ca. 5cl)

*Solera 1847 3,90€*  
Brandy Solera 1847

*Alvear Pedro Ximenez 1927 5,50€*  
Süsswein Alvear Pedro Ximenez

*Oporto 4,50€*  
Portwein

*Px Pedro Ximenez 6,50€*  
Süsswein Px Pedro Ximenez

*Malaga Virgen 4,50€*  
Malagawein Malaga Virgen

*Castaño 6,75€*  
Süsswein Castaño

*Canasta 3,90€*  
Süsswein Canasta

*Menade (Blanco) 5,90€*  
Süsswein Menade