

the Olivetree

RESTAURANT



Precios en Euros, I.V.A. incluido



Descárgate la App Abrasador

y así puedes ver la carta, hacer pedidos, reservas y consigue 3 € de descuento de Bienvenida para tu siguiente visita.

Download the Abrasador App

and so you can see the menu, make orders, reservations and get € 3.00 welcome discount for your next visit



ENTRADAS (STARTERS) IDEALES PARA COMPARTIR (RECOMMENDED TO SHARE)

- Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (60g.) 12,90
Hand-carved free-range iberian pork ham plater
- Sardina ahumada sobre cama de quinoa con huevas de trucha y ajo blanco (supl 2€) 10,50
Smoked sardines on a bed of quinoa with trout roe and almond soup
- Cremoso pate de pollo picantón con chutney de manzana y tostadas de pan 8,50
Home made chicken liver pate with apple & grape chutney, served with toasted Bread
- Croquetas de abadejo con garam massala y chutney de mango 12,90
Indian spiced fish cakes served with salad and mango chutney
- Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 13,90
Beef tataki with praline and crunch pistachios with soy sauce caramel
- Ratatouille de verdura con Cheddar 10,90
Vegetable Ratatouille with Cheddar Cheese
- Croquetas de jamón ibérico servidas con salsa tartara 10,00
Iberian ham croquettes, serve with tartar sauce
- Vieiras gratinadas con paleta de ibérico sobre parmentier de zanahoria y wakame 18,00
Saclops au gratin with Iberian ham shoulder on carrot parmentier and wakame seaweed

CREMAS FRÍAS Y CALIENTES (HOT AND COLD SOUP)

- Sopa del día 6,60
Freshly prepared soup of the day
- Salmorejo de remolacha y corona crujiente de morcilla 9,50
Beet salmorejo and crispy black pudding crown

NUESTRAS ENSALADAS (OUR SALADS)

- Ensalada de queso de cabra, frutos secos y aderezo de mostaza, miel y naranja 9,50
Chargrilled goats cheese salad with nuts cocktail and honey and Orange mustard dressing
- Tradicional cocktail de gambas 9,50
Traditional prawn cocktail.
- Ensalada César con ternera crujiente (queso, croutons y salsa César) 10,90
Caesar salad with crispy veal, lettuce, cheese, croutons and Caesar dressing
- Ensalada de ternera escabechada (tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y AOVE) 12,90
Pickled Beef with good tomato, fresh onion, sweet piparra and extra virgin oil

MEJORAR LA ALIMENTACIÓN/ IMPROVING NUTRITION

Con La Misión de mejorar la alimentación de las personas con carnes de crianza propia a través de la hostelería y en el hogar, nace nuestro proyecto hace ya 25 años y con tradición ganadera desde 1977.

Our project was born 25 years ago, and we have been part of the stockbreeding sector since 1977. Our goal is to improve people's nutrition with the meats from our home-reared animals through the restaurant industry and at your home.



Ensalada de lardones de ibérico estilo Pekín, pasta brick y salsa teriyaki

Déjanos tu opinión

en abrasador.com o en la App Abrasador

Give us your opinion

at abrasador.com or at Abrasador's App

..........

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA
(OUR HOME-PRODUCED FREE-RANGE BEEF)

..........

Medallón de ternera amielado ala brasa (200g) 14,90
Chargrilled beef medallion marinated with honey

Costilla de añoja laqueada (450g.) (cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa) 18,00
Lacquered beef rib (cooked at low temperature for many hours and finished on the chargrill)

Magret de ternera a la brasa "Jugoso corte de aguja" (300g.) 14,90
Chargrilled beef magret "Juice chuck steak (300g.)"

Solomillo de añoja a la brasa 23,90
Chargrilled sirloin

Hamburguesa Abrasador XL 200g. de carne 100% ternera añoja, pan, bacon, huevo, queso, lechuga, tomate y cebolla crujiente 9,90
Abrasador XL burger. 200g beef patty, bread bun, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato and crispy onion

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA
(OUR HOME-REARED FREE-RANGE IBERIAN PORK)

Tournedó de lomo ibérico a la brasa (230g.) 13,90
Chargrilled iberian pork loin tournedos

Entrecot ibérico con aroma de monte a la brasa (250g.) 15,90
Chargrilled iberian pork rib eye steak with forest aromas

Hamburguesa Ibérica Manchega 200g. cerdo ibérico, pan, con mayonesa de pimentón, tomate, jamón ibérico, queso, mezclum y cebolla crujiente 10,90
Iberian pork and burger 200g. Iberian pork patty, Manchego cheese, lettuce, tomato, Iberian pork cured ham, mesclun and crispy onion



OTRAS CARNES (OTHER MEATS)

Panceta de cerdo al horno en salsa szechuan y piel crujiente 18,50
*Pork belly with orange szechuan sauce, served on creamy mash potatoes
With a crispy crackling top.*

Suprema de pollo, rellena de queso parmesano y delicados puerros envuelta en
jamón serrano y salsa de vino blanco 17,50
*Chicken breast stuffed with leeks and parmesan cheese, wrapped in jamon
Serrano, served with sautéed potatoes and white wine sauce*

Cordero al horno a baja temperatura en salsa de vino tinto y menta 23,00
*Free range slow roasted lamb (700-800gr.) with rosemary, red wine, mint juice and
Creamy mash*

PESCADOS (FISH)

Filete de bacalao a baja temperatura, servido con pure de patata y salsa cajun 17,50
Fillet of cod, gently steamed, served on mashed potato with a creamy cajun sauce.

Filetes de lubina rellenas de gambas al ajillo, espárragos y salsa tártara 21,50
*Baked seabass stuffed with shrimp and garlic served with asparagus, sautéed potatoes
And homemade tartar sauce*

Extra de pan y humus 1,50
Extra bread & hummus

Patatas fritas caseras 4,00
Homemade Hand cut chips

Extra de verduras 3,50
Extra Vegetable

Todos nuestros platos se acompañan con vegetales de temporada
All dishes are served with fresh vegetable of the day

LA CRIANZA PROPIA / HOME-REARED LIVESTOCK

La Crianza Propia del Grupo Abrasador facilita que desde I+D se trabaje en cortes que mejoran la alimentación de las personas, contribuyendo a cuidar la salud cardiovascular, con mayor aporte de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Este requisito lo cumplen un alto porcentaje de los ácidos grasos del ibérico.

Grupo Abrasador's home-reared livestock allows us to implement R&D to produce cuts that improve human nutrition, contributing to look after cardiovascular health and to provide more mono- and polyunsaturated fatty acids. This requirement is met by a high percentage of the Iberian pork's fatty acids.



**Carnes Nobles
de Ternera e Ibérico**

Veal and Iberian pork prime cuts



PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA (OWN UPBRINGING)

PARRILLADA ABRASADOR (ABRASADOR GRILL) 29,00

Dos personas
2 people

Degustación de ternera añoja y cerdo ibérico con patatas fritas y pimientos verdes fritos:
Churrasco, marinado, virutas de ibérico, dados de lacón ibérico y choricillos
con patatas fritas y pimientos de Padrón
*Tasting of veal, and iberian pork with french fries and fried peppers:
churrasco steak, marinated veal, iberian ham shavings, diced iberian pig cooked
shoulder and small chorizos*

SUPREMA (SUPREME GRILL) 49,90

3-4 personas
3-4 people

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico
de crianza propia: magret de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó
de lomo ibérico, entrecot de ibérico con patatas fritas y verduras al dente
*Tasting of the best prime cuts from our home-produced veal and iberian pork:
veal magret ("juicy chuck steak"), veal medallion marinated with honey, iberian pig bulat
(round cut), iberian pig rib eye steak with french fries and al dente vegetables*



Te preparamos la verdura y patatas **sin gluten**, si lo deseas, pídelo

LA ALIMENTACIÓN / NUTRITION

Siendo la Nutrición una de nuestras pasiones profesionales, no podíamos dejar de pensar en cómo alimentar a nuestros ejemplares y qué selección hacer para que su aportación a la nutrición humana sea la mejor combinación posible.

Nutrition is one of our passions from a professional viewpoint. Therefore, we could not avoid thinking how to feed our livestock and how to select it so its contribution to human nutrition entailed the best possible combination.



Finca La Pilarica, uno de los lugares en donde se realiza la crianza propia del grupo Abrasador

Compra carnes para casa, de primera calidad.
tiendaabrasadorencasa.com

Buy our top quality meat and take it home.
tiendaabrasadorencasa.com

......

SET MENU 3 COURSES WITH 1/2 BOTTLE OF WINE

MENÚ 3 PLATOS CON PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE Y 1/2 BOTELLA DE VINO

27,99

Primeros a elegir (starters to choose)

Sopa del día.

Freshly prepared soup of the day

Tradicional Cocktail de Gambas

Traditional prawn cocktail

Ensalada de queso de cabra, frutos secos y aderezo de mostaza, miel y naranja
Chargrilled goats cheese salad with nuts cocktail and honey and orange mustard dressing.

Cre moso pate de pollo picanton con chutney de manzana y tostadas de pan
Home made chicken liver pate with apple & grape chutney served with toasted bread

Croquetas de Abadejo con Garam Massala y Chutney de Mango
Indian Spiced fish cake served with salad and mango chutney

Salmorejo de remolacha y corona crujiente de morcilla
Beet salmorejo and crispy black pudding crown

Ensalada de ternera escabechada (tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce,
aceite de oliva virgen extra
Pickled with good tomato, fresh onion, sweet piparra and extra virgin oil

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja
Beef tataki with praline and crunchy pistachios with soy sauce caramel

Platos principales (mains)

Tournedó de lomo ibérico a la brasa

Chargrilled Iberian pork loin tournedos

Entrecot de Ibérico al aroma de monte a la brasa (suplemento 2 €)
Chargrilled Iberian pork rib eye steak with forest aromas

Solomillo de ternera añoja a la brasa (suplemento 12 €)
Chargrilled sirloin

Curry Tailandés de pollo, gambas o vegetales, servido con arroz basmati
Thai Green curry with chicken prawn or vegetables served with fragrant Basmati rice

Filete de salmón al vapor con salsa de cava, cebollino, patatas baby y ragú de judías verdes
Steamed salmon fillet with cava, chive, baby potatoes, pak choy and green beans ragout

Filete de lubina rellena de gambas al ajillo, espárragos y salsa tartara (suplemento 8€)
*Baked seabass stuffed with shrimps and garlic, served with asparagus, sautéed potatoes
and homemade tartar sauce*

Filete de bacalao a baja temperatura, servido con puré de patata y salsa cajun
Fillet of cod gently steamed, served on mashed potato with creamy cajun sauce

Panceta de cerdo al horno en salsa szechuan y piel crujiente
Pork belly with orange szechuan sauce, served on creamy mash potatoes with a crispy crackling top

Higado de cordero a la plancha, con salsa de vino tinto y servido sobre puré de patata, aros
de cebolla y crujiente de jamón serrano
*Pan fried lambs liver served in a red wine jus with crispy jamon serrano
and onion rings on creamy mash*

Suprema de pollo rellena de queso parmesano y delicias de puerro envueltas
en jamón serrano y salsa de vino blanco
*Chicken breast stuffed with leeks and parmesan cheese, wrapped in jamon serrano,
served with sautéed potatoes and white wine sauce*

Cordero al horno a baja temperatura en salsa de vino tinto y menta (suplemento 10€)
Free-Range slow roasted lamb with rosemary, red wine, mint juice of creamy mash

Postres a elegir de la carta



POSTRES (DESSERTS)

Brownie de chocolate, servido con helado de vainilla y salsa de chocolate 7,00
Homemade chocolate brownie with warm chocolate sauce and vanilla ice cream

Cremoso de fruta de la passion y Crumble de almendras 6,50
Lemon and passion fruit posset and almond crumble

Exquisita tarta de queso, chocolate blanco y frutos del bosque 6.50
Homemade White chocolate cheesecake, served with forest of the fruit

Tradicional Malteser Magic (Helado de vainilla, baileys, maltiser 6.50
Traditional maltiser magic... (Ice cream, bayleys, maltiser, cream)

Pudín de caramelo pegajoso con helado de vainilla 7.50€
Sticky toffee pudding with toffee sauce and vanilla ice cream

Café con licor a elegir: Baileys, whiskey, or brandy 5.50€



BEBIDAS (DRINKS LIST)

AGUA/WATER

Agua mineral 1 litro 3,00
Mineral water 1 litre

Agua mineral 1/2 litro 2,25
Mineral water 1/2 litre

Agua con gas 1/2 litro 2,30
Sparkling water 1/2 litre

ZUMOS/FRESH JUICES

Zumo de naranja, manzana, piña, melocotón,
maracuyá 2,20

Fresh orange juice, apple, pineapple, peach, passion fruit

REFRESCOS/SOFT DRINKS

Coca Cola 2,25
Coke, Light, Zero

Fanta-Naranja, Limón 2,25
Fanta-Orange, Lemon

Sprite 2,25

Tónica 2,25

Nestea 2,50

CERVEZAS/BEERS

Pinta de cerveza 3,90
Pint of draught beer

Caña de cerveza 2,50
Small draught beer

San Miguel / bottle 33cl. 3,00

Heineken 33cl. 3,00

Corona 33cl. 3,00

COCKTAIL

Aperol Spritz 8,50

Martini Expresso 7,50

Bellini-Zumo de melocotón y cava 6,00
(Peach juice and cava)

Kirs Royal 6,00

Mojito 7,00

Piña Colada 8,50

Summer Gin- Rose Gin, tónica, lima, arándanos 8,50
Rose Gin, tonic, lime, blueberries

COMBINADOS/GINS MIXER

Gordon's 6,50

Larios 6,50

Larios Rose 7,50

Hendricks 9,50

Bulldog 9,50

Tanqueray 8,50

Bombay Shapire 8,50

Ruchey-nispero loca gin 8,50

Vodka Smirnoff 6,50



WHISKEY SINGLE MALT

Cardhu 9,50

Glenfiddich 9,50

WHISKEY

Cutty sark, Grant's, Johnnie Walker
Red Label, J&B 6,50

The famous Grouse 8,50

RUM

Bacardi, Brugal, Captain Morgan,
Captain Morgan Spiced 6,50

AMERICAN WHISKEY

Jameson, Jack Daniel's, Four Rose 8,50

BRANDY

Soberano 4,50 Mix 6,50

103 4,50 Mix 6,50

Terry 4,50 Mix 6,50

Gran Duque de Alba 8,50

Carlos I 8,50

Hennessy 8,50

Remy Martin 9,50

LIQUERE

Drambuie 6,50

Southern Comfort 6,50

Baileys, Licor 43 5,50

Grand Marnier 8,50

Marie Brizard 5,00

Ponche caballero 4,50

Tía María 5,50

Amaretto 5,00

Malibú 4,50

Martini White, Rose and Extra Dry 4,50

Pernod 4,50

Ricard 4,50

Campari 4,50

Pacharán 4,50

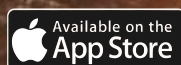
Licor 43 4,50

Cointreau 5,00

Ponche 4,50



Descargate la App Abrasador en:
Download the Abrasador App:



y consigue 3,00€ de descuento de Bienvenida para tu siguiente visita.
and get € 3,00 welcome discount for your next visit



Como elegir el punto de la carne a tu gusto

How to select the meat cooking level to your taste



Poco hecha
Rare



Al punto
Medium Rare



Pasada
Well done



Calidad y Confianza

Las carnes de ternera e ibérico que se sirven en los restaurantes Abrasador, proceden de la ganadería que posee el grupo familiar en la localidad Toledana de Menasalbas, desde hace más de 40 años. Nuestro Sistema de trazabilidad garantiza el control y seguimiento del producto desde el nacimiento hasta su consumo en mesa.

Si quieres disfrutar de las carnes e ibéricos Abrasador en tu casa visita nuestra web tiendaabrasadorencasa.com

Quality and Trust

The beef and Iberian meats that are served in Abrasador restaurants, come from the livestock that owns the family group in the town of Toledana de Menasalbas, for more than 40 years. Our Traceability System guarantees the control and monitoring of the product from birth to table consumption.

If you to enjoy the meat and iberian Abrasador in your home visit our web tiendaabrasadorencasa.com



Información Sobre Alérgenos

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria consúltelo al camarero para proporcionarle la información de alérgenos disponible en nuestro establecimiento y adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad en nuestros productos y procesos para evitar trazas de alérgenos pero no podemos asegurar su ausencia.

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria)

Information about Allergens

If you suffer from any type of allergy or food intolerance, ask the waiter to provide allergen information available in our establishment and adapt your menu. We maintain the highest quality in our products and processes to avoid traces of allergens but we can not ensure their absence.

(Regulation (EU) No. 1169/2011 of October 25, 2011 on food information provided to the consumer)