

# Abrasados

## CARTA

### Tapas - Entrantes

<b>Jamón y Queso</b> .....	<b>9'90€</b>
<b>Ensaladilla</b> de Pollo Ahumado.....	<b>6'90€</b>
<b>Patatas Rellenas</b> .....	<b>6'90€</b>
Con beicon, nata, cebolla	
<b>Esgarraet</b> .....	<b>7,90€</b>
Con patata hervida	
<b>Bruschetta</b> .....	<b>4,90€</b>
De Escalibada	
<b>Anchoas</b> .....	<b>2,60 €</b>
Con confitura de tomate (unidad)	
<b>Huevos Rotos</b> .....	<b>7,90€</b>
con Jamón	
<b>Patatas Bravas</b> .....	<b>5,90€</b>
<b>Alcachofas</b> .....	<b>9,90€</b>
Confitadas con jamón	
<b>Gambones</b> .....	<b>9,90€</b>
A las brasas (4 unidades)	
<b>Empanadas Argentinas</b> .....	<b>2,60€</b>
De carne de ternera	
<b>Delicias de Pollo</b> .....	<b>7,90€</b>
Con Chimichurri	
<b>Alitas</b> .....	<b>6,90€</b>
A las brasas	
<b>Palitos de Merluza</b> .....	<b>7,90€</b>
Fritos con salsa Thai	
<b>Calamares</b> .....	<b>7,90€</b>
<b>Pulpo Abrasados</b> .....	<b>21,0€</b>
Plato estrella, tentáculo a las brasas con pure del chef	

### Ensaladas

<b>Mar y Tierra</b> .....	<b>11'90€</b>
Tomate, lechuga, patata, aguacate, gambas, salmón ahumado, huevo duro y queso crema	
<b>Mixta</b> .....	<b>8'90€</b>
Tomate, lechuga, cebolla, maíz, zanahoria y huevo duro	
<b>Abrasados</b> .....	<b>10'50€</b>
Hojas verdes, verduras asadas, tomates tibios, mix de semillas, queso de cabra y aceto caramelizado	

### Sartenes a las brasas

<b>Chorizo y Morcilla</b> .....	<b>8'90€</b>
Embutido Argentino	
<b>Patatas Abrasados</b> .....	<b>7'90€</b>
Beicon, nata, cebolla	
<b>Provoleta</b> .....	<b>8'90€</b>
Con salsa de tomate	
<b>Patatas</b> .....	<b>5,90€</b>
<b>Mollejas</b> .....	<b>14,0€</b>
El caviar de la ternera	
<b>Patatas TOP</b> .....	<b>7,90 €</b>
Patatas, beicon, queso de cabra y cebolla caramelizada	

### Carnes a las brasas

<b>ROJAS</b>	
<b>Entraña</b> .....	<b>13'90€</b>
Corte típico argentino, escondido detrás del asado. Sabroso y muy jugoso	
<b>Asado de tira</b> .....	<b>13'90€</b>
Corte estrella de argentina, el típico de las barbacoas, de cocción lenta que aquí simplificamos para poder servirlo	
<b>Entrecot de Novillo Argentino</b> .....	<b>23'00€</b>
Lomo alto de Novillo Argentino, una Maravilla	
<b>Entrecot</b> .....	<b>22,00€</b>
Lomo alto, super sabroso para los amantes de las carnes rojas	
<b>Entrecot al Roquefort ó a la Pimienta</b> .....	<b>19,00€</b>
Lomo bajo. Carne de poca grasa, ideal para combinar con salsas	
<b>Chuletón</b> .....	<b>42,00 €</b>
900 g. aprox. de carne de primerísima calidad. Para compartir y disfrutar	
<b>Hamburguesa de Black Angus</b> .....	<b>13,00€</b>
Con queso de cabra, beicon y cebolla caramelizada, pa' flipar	
<b>Chuletas de Cordero</b> .....	<b>19,90€</b>
<b>BLANCAS</b>	
<b>Pechuga</b> .....	<b>9'90€</b>
Pechuga entera. Abierta y con el mejor sabor a brasas	
<b>Contramuslo deshuesado</b> .....	<b>9'90€</b>
(Jugoso y sabroso)	
<b>Secreto de Cerdo</b> .....	<b>15'00€</b>
Marinado con miel y mostaza. Espectacular	
<b>Lomo de Cerdo a la Pimienta</b> .....	<b>12'90€</b>
Medallón de lomo en su punto con riquísima salsa	
<b>Bondiola de Cerdo</b> .....	<b>12'90€</b>
Con salsa suave del chef	

### Pescados a las brasas

<b>Lubina</b> .....	<b>15'00€</b>
350 g. de pescado fresco con autentico sabor a brasas	
<b>Salmón</b> .....	<b>15'00€</b>
Lingote rosado con sabor a gloria	
<b>Dorada</b> .....	<b>15'00€</b>
Medallón de lomo las manos y chuparse los dedos	
<b>Sepionet</b> .....	<b>15'00€</b>
Inigualable, una opción sana y certera	

### Postres

<b>Brownie de chocolate</b> .....	<b>4'90€</b>
Con helado de vainilla. Para los mas golosos	
<b>Tarta de Queso con arándanos</b> .....	<b>4'90€</b>
De queso suave, al horno y con una salsa ideal	
<b>Flan con dulce de leche</b> .....	<b>4'50€</b>
El clásico argentino, no falla	
<b>Pudin de pan</b> .....	<b>4'50€</b>
Una opción que nunca pasa de moda	
<b>Crepe con chocolate y nata</b> .....	<b>4'50€</b>
El de los mas pequeños que quieren los mayores	