



MENÚ

ENTRADA

ACEITUNAS CASERAS
MIGAS DE PAN
ESPARAGOS REVUELTOS CON GAMBAS
CHORIZO Y MORCILLA
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CARNE

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO CON PATATAS A LO
POBRE Y VERDURA

POSTRE

POSTRE CASERO (NATILLAS, ARROZ CON LECHE,
CREMA TOSTADA, FLAN)

BEBIDA

VINO DE GRANADA, CERVEZA
REFRESCOS, AGUA MINERAL

PRECIO POR PERSONA 25.00€ I.V.A. INCLUIDO

Establecimiento
ABRASADOR

Del campo a la parrilla



MENU

ENTRADAS

Jamón Iberico cortado a mano
Capaccio de Ternera con lascas de queso manchego y
aceite de oliva
Cogollitos de Tudela con ventresca

SEGUNDO

Magret de Ternera a la brasa con patatas a gajos y fajitas
de verdura

POSTRE

Helado
Tarta o postre casero

BEBIDA

Vino de Granada
Cerveza
Agua mineral
Refrescos

Precio: 25,00€ Por persona

Establecimiento
ABRASADOR

Del campo a la parrilla



MENÚ

ENTRADAS

Aceitunas Gordales
Ensalada Abrasador
Pimientos de piquillo rellenos de trocina
Croquetas caseras

SEGUNDO

Burlat de Iberico en salsa de nata con guarnición de patatas a gajos y mosaico de verdura

POSTRE

Helado
Tarta o postre casero

BEBIDA

Vino de Granada
Cerveza
Agua mineral
Refrescos

Precio: 25,00€ Por persona

Establecimiento
ABRASADOR

Del campo a la parrilla



MENU

ENTRADAS

Jamón Ibérico y queso manchego

Ensalada de bacon con piñones y reducción de modena

Pimientos de piquillo rellenos de trocina

Surtido de patés

Carpaccio de ternera con lascas de parmesano

PLATO PRINCIPAL

Parrillada Abasador (Individual)

POSTRE

Helado

Tarta

BEBIDA

Vino de Granada

Agua mineral

Cerveza Refrescos

Precio por persona 31.00€

Establecimiento
ABRASADOR

Del campo a la parrilla