



## 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*