



Abrasas nace con la misión de ofrecer carnes maduradas y productos de máxima calidad. Iker, chef y propietario, selecciona minuciosamente cada pieza para garantizar una experiencia gastronómica excepcional. Aquí, la tradición y el rigor en la elección de las carnes se combinan con la pasión por el buen servicio y el auténtico sabor a la brasa.

ENTRANTES STARTERS

Cecina de vaca
Beef jerky

20,00

Carpaccio de txuleta
Ribeye carpaccio



14,00

Croquetas de jamón (unidad)
Ham croquettes (unit)



2,00

Croquetas de queso (unidad)
Cheese croquettes (unit)



2,00

Queso Idiazabal
Idiazabal Cheese



14,00

Huevos rotos con jamón ibérico
Broken eggs with Iberian ham



14,00

Alcachofas a la brasa
Grilled artichokes

16,00

Pulpo a la brasa
Grilled octopus



26,00

Txistorra a la brasa
Grilled "txistorra" sausage

12,00

Mollejas de vaca a la brasa
Grilled beef gizzards



14,00

Steak tartare de txuletón
Ribeye steak tartare



21,00

Canelón de carne y foie con salsa de setas
Beef cannelloni with foie grass
and mushroom sauce



14,00

Tiradito de picaña con trufufo
y parmesano

Beef "Tiradito" with truffle and
parmesan cheese



16,00

Calamares a la brasa con cebolla
caramelizada y polvo de txistorra
Grilled squid with caramelized onions
and txistorra powder



24€

Anchoa de Santoña
Santoña anchovies



2,50€ unid. / Unit

ENSALADA SALADS

Ensalada de ventresca y pimientos asados
Tuna belly and roasted peppers salad



14,00

Ensalada de pera y parmesano
con vinagreta de frutos rojos
Pear and Parmesan cheese salad with berries vinaigrette



12,00

Ensalada verde con tomate y atún
Green salad with tomato and tuna



9,00

Ensalada de pulpo y escalibada
Octopus and roasted vegetable salad



15€

ARROCES RICE

Arroz meloso de gamba roja y calamar
Creamy rice with red prawns and squid



22,00

Arroz de costilla de vaca ahumada
Smoked beef rib rice



22,00

PESCADO FISH

Bacalao a la brasa con pisto
Grilled cod with ratatouille



20,00

Lubina a la brasa
Sea bass turbot



22,00

TXULETAS RIBEYE

Txuletón de vaca (aprox. 30 días maduración)
Beef ribeye (30 days ripened aprox.)

1 kg x 56,00

Txuletón de Vaca Selecta
(aprox. 60 días maduración)
Select beef ribeye (60 days ripened aprox.)

1 kg x 70,00

Txuletón de vaca Premium
Premium beef ribeye

1 kg x 90,00

CARNES MEATS

Entrecote de vaca madurada
Beef matured entrecote

26,00

Solomillo de vaca
Beef sirloin

27,00

Presa ibérica
Iberian pork shoulder steak

25,00

Paletilla de cordero lechal
Suckling lamb shoulder

28,00

Hamburguesa de txuletón con queso Idiazabal,
salsa de piquillos y alioli de ajos tostados
Ribeye burger with Idiazabal cheese
piquillo peppers sauce and roasted garlic alioli



18,50

SALSAS / SAUCES

Queso azul
Blue cheese



3,00

Pimienta
Pepper



3,00

ALÉRGENOS / ALLERGENS



Gluten
Gluten



Lácteos
Milk



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Apio
Celery



Cacahuets
Peanuts



Nueces
Nuts



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulfites



Altramuces
Lupins



ABRASAS
tapas y brasas

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso y coulis de fresa
Cheesecake with strawberry coulis



7,00

Tarta de chocolate cremosa
Creamy chocolate cake



7,00

Torrija caramelizada
Caramelised French toast



7,00

Pantxineta con crema de almendras
Pantxineta (typical Basque sweet)
with almond cream



7,00

ALÉRGENOS / ALLERGENS



Gluten
Gluten



Lácteos
Milk



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Apio
Celery



Cacahuetes
Peanuts



Nueces
Nuts



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulfites



Altramuces
Lupins