



Abrasas nace con la misión de ofrecer carnes maduras 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 tartufo y parmesano
Beef "Tiradito" with truffle and parmesan cheese



16,00

Alcachofas confitadas con velouté
de jamón ibérico
Confit artichokes with Iberian ham velouté



16,00

Salteado de solomillo con sésamo y teriyaki
Stir-fried sirloin with sesame and teriyaki



16,00

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

CARNES MEATS

Entrecote de vaca madurada
Beef matured entrecote

26,00

Solomillo de vaca
Beef sirloin

26,00

Presa ibérica
Iberian pork shoulder steak

25,00

Paletilla de cordero lechal
Suckling lamb shoulder

28,00

Hamburguesa de chuletón madurado
con queso cheddar
Matured ribeye burger with cheddar cheese



18,00

SALSAS / SAUCES

Queso azul
Blue cheese



3,00

Pimienta
Pepper



3,00

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

PESCADO FISH

Bacalao a la brasa con pimientos de piquillo a la leña
Grilled cod with wood-fired piquillo peppers



20,00

Rodaballo a la brasa / Grilled turbot



23,00

Lubina a la brasa / Sea bass turbot



22,00

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso y coulis de fresa
Cheesecake with strawberry coulis



6,00

Tarta de chocolate cremosa
Creamy chocolate cake



6,00

Torrija caramelizada
Caramelised French toast



6,00

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