

# Carta 2021



Asador  
Concepción

La **materia prima** es uno de los pilares principales para nosotros, junto a la **constancia** y el **trato cercano** a todas aquellas personas que nos visitan.

Somos **inquietos** y nos apasiona **aprender**, cada día más, aquellos detalles que pensamos pueden **sorprender**.

### Posibles alérgenos



Gluten



Lácteos



Huevo



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Frutos  
de cáscara



Mostaza



Sulfitos



Soja



Sésamo

**Nuestros**  
PLATOS










# Tapas



- Ensaladilla Asador.....      6,50€
- Patatas al cubo.....     2,80€
- Tiradito de salmón ahumado  
al momento, con guacamole.....   12,00€
- Mejillones al estilo Thai.....   8,50€
- Sellfish and chips.....       9,50€
- Croqueta de bogavante.....         2,20€
- Croqueta de chuletón a la brasa.....    2,20€
- Croqueta de gachas manchegas.....    2,20€
- Panaché de verduras con ajetes..... 14,00€
- Taco Asador Concepción.....   7,00€
- Rollito vegetal con salmón.....    6,00€
- Samosa de secreto ibérico  
y mango, con salsa sriracha.....  5,20€

# Minis



- Mini pepito de ternera con trufa y mantequilla.....   4,80€
- Mini de guarreta.....   2,80€
- Mini de calamares.....      2,90€






# Entrantes



- Jamón ibérico de bellota 100 gr.....  27,00€
- Tabla de quesos artesanos de Albacete (por persona).....  5,00€
- Anchoa del cantábrico sobre tomate natural (unidad) .....  3,60€
- Carpaccio de atún con encurtidos, pesto, granny Smith .....   12,00€
- Tatakya de Atún .....      12,40€
- Tatakya de Presa ibérica.....      12,00€
- Nuestro foie con sus cositas.....  11,00€
- Nuestras cremas recomendadas ..... 5,50€
- Canelón de aguacate relleno  
de tartar de atún y mayolima.....       14,00€
- Salteado de setas y mollejas de cordero al oloroso.....   12,00€
- Pulpo a la brasa con agís de pimientos y hummus.....   20,00€
- Chipirones de potera .....  12,50€
- Forrete de cochinillo ibérico .....   15,00€
- Camarones en tempura con huevos fritos  
de gallina negra castellana .....   12,00€


# Mariscos



- › Gamba Blanca plancha .....  S/lonja
- › Almejas de carril fino con piñones al ajillo.....   14,00€
- › Ostra guillardeau .....  4,60€
- › Zamburiñas a la plancha .....  2,40€
- › Y nuestros productos de lonja diarios... ..... S/lonja








# Ensaladas



- › Tomate del terreno con bonito y ventresca de atún.....  12,40€
- › Ensalada de tres quinoas  
con aliño de cebiche, chirivía y pera ..... 10,60€

# Platos de cuchara



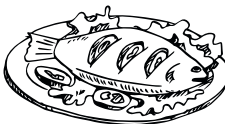
- Judías con perdiz escabechada .....   14,00€
- Gazpachos Manchegos .....   15,00€
- Arroz caldoso con pollo y conejo y caracoles .....  14,00€
- Arroz meloso con mariscos .....   20,00€












## Por encargo:

- Ajo Aceite con manitas de cerdo .....  14,00€
- Olla de aldea ..... 14,00€

(Arroces y gazpachos mínimo para dos personas)

# Pescados









- Chuletón de atún rojo (por encargo) .....  70,00€/Kg
- Corvina a la sal con salsa moscovita .....   21,40€
- Rodaballo con jugo acidulado de alcaparras y pico de gallo .....   21,40€
- Morrillo de atún plancha con ali-oli de ajo negro y emulsión de espinacas .....     21,00€
- Merluza con ratatouille y salsa vasca .....   19,90€

(Pregunte por nuestros pescados de lonja diarios.)

# Carnes



## VACA PREMIUM

- › Solomillo a la parrilla ..... 23,60€
- › Entrecot a la parrilla..... 21,80€
- › Chuletón a la parrilla (1kilo)..... 54,00€
- › Steak tartar de solomillo .....       19,20€








## CORDERO LECHAL IGP

- › Paletilla al horno .....   22,70€
- › Chuletillas a la parrilla o fritas con ajetes ..... 19,50€

## ANGUS AMERICANO

- › Lomo Bajo a la parrilla ..... 26,00€
- › Entraña a la parrilla ..... 23,00€

## OTRAS CARNES
















- › Chuletillas de conejo a la patagorrina.....  16,00€
- › Carrilladas de cerdo al horno .....   18,80€
- › Costillas de cerdo con vermut rojo y crujiente de queso     16,00€

**SUGERENCIA:** Pide las carnes al "Estilo Francés"




# Postres



- › Tarta de la casa .....     6,00€
- › Tarta de manzana con toffee .....    7,00€
- › Tarta de chocolate .....      6,00€
- › New york cheesecake .....      7,00€
- › Mini montenevado .....     4,50€
- › Milhoja de arroz con leche  
y sorbete de manzana verde .....   7,00€
- › Tocino de cielo con helado de vainilla  
y crumble de vainilla .....    6,00€
- › Falso coulant de chocolate .....   7,00€

## Tartas para llevar

- › Red Velvet .....     35,00€
- › Tarta de chocolate .....     35,00€
- › Carrot Cake .....     35,00€
- › New york cheesecake .....      40,00€

(tamaño único)

# Vinos dulces



- › Ximénez Spínola (Jerez de la Frontera) ..... 5,50€
- › Tokaji 5 puttonios (Hungría) ..... 6,00€
- › Grappa Cleopatra (Italia)..... 6,50€
- › Sidra Manzana Eric Bordelet (Francia) ..... 2,75€
- › Casta Diva (Alicante) ..... 2,80€
- › Chateau Prost “Sauternes” (Francia) ..... 3,00€
- › Palo Cortado (Jerez de la Frontera) ..... 4,00€

(para maridar el postre)

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos





# Menú DEL DÍA



Entrante

+

Pescado

+

Carne

+

Postre

+

Café

.....

# 30€

Incluye primera bebida y pan

**Nuestros**  
VINOS

# Vinos blancos

## D.O. CASTILLA LA MANCHA

- › Reto (Albillo)..... 18€
- › Finca Villalobillos (Airén Pie Franco) 15€
- › Dehesa de Luna  
(Garnacha Blanca)..... 18€
- › Alejairén (Airén)..... 22€
- › Dehesa del Carrizal (Chardonay) 23€
- › Blas Muñoz (Chardonay)..... 22€
- › Casa Illana (Sauvignon Blanc)..... 16€
- › La Entrada (Sauvignon Blanc)..... 20€
- › Rafa Cañizares (Sauvignon Blanc).14€

## D.O. VALDEORRAS

- › As Sortes (Godello ) ..... 48€
- › Gaba do Xil (Godello) ..... 18€
- › Louro (Godello) ..... 23€
- › Valdesil (Godello sobre Lías)..... 21€

## D.O. RÍAS BAIXAS

- › Flore de Carme (Albariño) ..... 36€
- › Sálvora (Albariño)..... 36€
- › Cíes (Albariño)..... 21€

## D.O. SOMONTANO

- › Enate 234 (Chardonnay)..... 18€
- › Viñas del Vero  
(Gewurztraminer )..... 20€

## D.O. RUEDA

- › Ossian (Verdejo)..... 38€
- › Shaya Habis (Verdejo)..... 32€
- › Blanco Nieva  
(Verdejo Pie Franco) ..... 18€
- › Menade (Verdejo)..... 16€
- › Chivitero (Verdejo)..... 22€
- › Marqués de Riscal  
(Finca Montico) ..... 21€
- › Basa (Verdejo)..... 16€

## RESTO ESPAÑA

- › Artadi Viñas de Gaín (Viura)  
Álava ..... 30€
- › Habla de Ti (Sauvignon Blanc)  
Extremadura..... 16€
- › Mengoba (Godello) León ..... 24€
- › El Zarzal (Godello ) León..... 18€
- › Rebels de Batea  
(Garnacha Blanca)..... 16€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



# Vinos rosados

- › Roselito (Tinto fino-Albillo)  
D.O. Duero ..... 16€

# Cavas

- › Juvé & Camps (Cinta Purpura).... 20€
- › Juvé & Camps (Rosé) ..... 20€
- › Pago de Tharsys ..... 26€
- › Verum (Gran Cueva) ..... 21€
- › Dominio de la Vega (Blanco) ..... 16€
- › Dominio de la Vega (Rosado) ..... 32€

# Champagne

- › Bollinger ..... 65€
- › Louis Roederer..... 65€
- › André Clouet..... 50€
- › André Clouet (Rosse) ..... 60€
- › Ruinart ..... 85€
- › Pertois Moriset ..... 65€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



# Vinos tintos

## PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

- › Caliza (Syrah, Petit Verdot y Graciano) ..... 18€

## PAGO DEHESA DEL CARRIZAL

- › Dehesa del Carrizal (Selec. Privada)..... 32€
- › Dehesa del Carrizal (Syrah) ..... 21€

## D.O. MANCHUELA

- › P.F (Bobal)..... 20€
- › La Estrecha (Bobal)..... 26€
- › Rubatos (Bobal)..... 22€
- › ILdania (Bobal) ..... 30€

## D.O. ALMANSA

- › Alaya Tierra (Garnacha Tintorera)..... 34€
- › Atalaya del Camino (Garnacha Tintorera y Monastrel)..... 18€
- › Laya Magnum (Garnacha Tintorera) ..... 24€
- › Quinta del 67 (Garnacha Tintorera)..... 18€

## D.O. TIERRA DE CASTILLA

- › La Plazuela..... 48€
- › Vallegarcía (Syrah)..... 30€
- › Petit Hipperia ..... 22€
- › Volver (Cuvee)..... 34€
- › Pago Florentino..... 22€
- › Finca Rio Negro..... 21€
- › Pinuaga (200 Cepas)..... 28€
- › Venta La Ossa (TNT)..... 28€
- › Hipperia ..... 40€
- › Dehesa de Luna (Graciano)..... 23€

## D.O. LA MANCHA

- › Pago de la Jaraba..... 21€
- › El Vínculo ..... 20€
- › Volver..... 20€
- › Finca Antigua (Petit Verdot)..... 16€

## D.O. UCLÉS

- › Quinta de Quercus..... 21€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



### D.O. UTIEL-REQUENA

› Finca Terrerazo (Bobal).....	36€
› Quincha Corral (Bobal) .....	82€
› Bobós (Bobal).....	30€
› Mil Cepas (Bobal).....	30€

### VINOS DE JUMILLA

› Clío (Bodegas Juan Gil).....	45€
› Juan Gil (Plata).....	18€
› Las Gravas (Casa Castillo).....	38 €
› Pituco (Rodríguez de Vera).....	24€
› Sinesquema (Jorge Piernas).....	18€

### D.O. ALICANTE

› Tarima Hill .....	20€
› Triga.....	42€
› El Sequé.....	32€

### D.O. RIBERA DEL DUERO

› Aalto PS .....	96€
› Aalto.....	46€
› Alión.....	70€
› Pago de Carraovejas.....	46€
› Hacienda Monasterio .....	46€
› Pago de los Capellanes (Roble) .....	20€
› Protos 27 .....	28€

› La Planta .....	16€
› Arzuaga .....	30€
› Figuero 12 .....	24€
› Preludio.....	36€
› Emilio Moro .....	28€
› Malleolus .....	44€
› La Felisa.....	36€
› Carmelo Rodero.....	34€
› La Hormiga .....	36€
› Bosque de Matasnos.....	36€
› Bosque de Matasnos (Syrah).....	38€
› Tres Manos.....	44€
› Tomás Postigo .....	42€
› Pruno .....	18€
› Viña Sastre.....	28€
› Pago Santa Cruz.....	60€
› Corimbo 1.....	42€
› Corimbo .....	28€
› Senda de los Olivos .....	22€
› Valderiz .....	31€
› Ferratus.....	26€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos





## **D.O. CASTILLA Y LEÓN**

- › Mauro ..... 44€
- › Abadía Retuerta (Selección)..... 38€

## **D.O. TORO**

- › Pintia ..... 71€
- › Numanthia..... 60€
- › El Viejo..... 42€
- › Termes ..... 32€
- › La Vallada ..... 33€

## **D.O. PRIORAT**

- › Camins del Priorat..... 28€

## **D.O. RIOJA**

- › 904..... 60€
- › Viña Tondonia..... 42€
- › Artadi (Viñas de Gaín) ..... 32€
- › Artadi (Valdeginés) ..... 70€
- › Predicador..... 32€
- › La Montesa ..... 20€
- › Marqués de Murrieta..... 27€
- › Marqués de Vargas..... 26€
- › Artadi “El Carretil” (2014)..... 29€
- › Contino..... 38€
- › Gaudium..... 42€
- › Luis Cañas ..... 16€

- › Pies Negros..... 16€
- › Remelluri ..... 30€
- › El Puntido ..... 56€
- › Imperial ..... 40€
- › San Vicente ..... 56€

## **D.O. BIERZO**

- › Altos de Losada (Mencía) ..... 24€

## **D.O. BORSAO**

- › Tres Picos (Garnacha) ..... 23€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



# Vinos internacionales

## VINOS BLANCOS

- › Regnard Chablis  
(Chardonnay) Francia ..... 36€
- › Marc Bredif  
(Chardonnay) Francia ..... 22€
- › Markus Molitor  
(Riesling) Alemania ..... 18€
- › Te Mata (Sauvignon Blanc)  
Nueva Zelanda ..... 27€

## VINOS TINTOS

- › Diemersfontaine (Pinotage)  
Sudáfrica ..... 28€
- › Pater Familiae (Heredium)  
Chile ..... 35€

**“Disfrutar mientras bebemos vino es tener la capacidad de descubrir sus secretos.”**

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos





Asador  
Concepción



