

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€
- Tataky de Atún      12,40€
- Tataky 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)

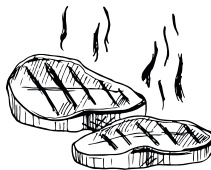
Pescados









- Chuletón de atún rojo (por encargo)  70,00€/Kg
- Corvina a la sal con salsa moscovita   21,40€
- Rodaballo con jugo acidulado de alcázaras 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 (1 kilo)..... 54,00€
- › Steak tartar de solomillo       19,20€








CORDERO LECHAL IGP

- › Paletilla al horno   22,70€
- › Chuletilas 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

- › Chuletilas 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)..... 290€
- 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 (Mencia) 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



