

## **De Antequera a Valencia: dos nuevos restaurantes Abrasador inaugurados en 48 horas**

**El 1 de octubre y el 3 de octubre han sido los días de ambas inauguraciones y parte del equipo directivo y formativo de Grupo Abrasador se desplazó hasta Antequera y Valencia para llevarlas a cabo**

Dos restaurantes Abrasador en Antequera y nueve en toda Andalucía

En el caso de Antequera, se habla del nuevo Abrasador El Cortijo La Martina que, tras una gran reforma, abrió en 2023 con el objetivo de ofrecer a los antequeranos una oferta gastronómica y de entretenimiento completamente diferente. Con música en directo y posibilidad de celebrar eventos en el exterior.

Y ahora, 1 año después, es cuando el restaurante se asocia a Grupo Abrasador con una carta variada de carnes a la brasa de crianza propia hechas en horno de brasa ecológica de cáscara de coco.

Es el segundo restaurante en Antequera asociado a Grupo Abrasador, pues en 2020 ya inauguraron el popular Abrasador Bodegas Triana, ambos gestionados por el hostelero antequerano Miguel Marín Vegas.

Miguel, desde que conoció a la familia Abrasador y el tipo de crianza que lleva en su ganadería, se enamoró del proyecto, tanto que desde entonces en todos los restaurantes que dirige cuenta con producto de ternera y cerdo ibérico de Abrasador.

Abrasador El Cortijo la Martina está en una situación privilegiada, en pleno Parque Corazón de Jesús, en el Paseo García del Olmo, con un amplio y luminoso salón para 90 personas y ajardinada terraza para 80.

Primer restaurante en la capital valenciana y sexto en toda la Comunidad Valenciana  
Grupo Abrasador tenía muchas ganas de estrenarse en la capital valenciana y lo hace de la mano de un chef uruguayo que, tras conocer hace 6 años las Fincas donde la familia Abrasador cría al ganado, no dudó ni un segundo en introducir el producto en el que ahora es Abrasador Kodiak.

La acogida de la calidad de las carnes ha sido tan satisfactoria por parte de los clientes desde que abrieron a finales de noviembre de 2023, que en menos de un año se han asociado a Grupo Abrasador.

Miguel Cumpiérrez es el chef y encargado del negocio junto al empresario valenciano Urko Gatell, propietario del restaurante. Durante la inauguración, Miguel dijo esto:

"Cuando me ofrecieron este proyecto tuve claro que debía contar desde el inicio con las carnes Abrasador. Soy uruguayo y tengo el tema de la carne metido en la sangre y sabía que con este producto de calidad sería un éxito y aprovechamos la inauguración como Abrasador con una renovación de carta con nuevos productos y recetas sorprendentes".

Ofrece en su carta carnes de crianza propia de ternera y cerdo ibérico hechos en horno de brasa cerrada.

Abrasador Kodiak se encuentra a 5 minutos andando de la playa de El Saler, a 15 minutos del centro de Valencia y muy cerca de la Albufera. Está en la calle de l' Aguilera, 4 y tiene un coqueto salón para 30 personas y terraza para 40.

**Datos de contacto:**

Julio Ramírez Camino

Grupo Abrasador/ Socio Fundador

630893522

Nota de prensa publicada en: [Antequera y Valencia](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Andalucía](#) [Valencia](#) [Castilla La Mancha](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>