

## **La Rabiosa protege su esencia manchega y apuesta por la carne Abrasador como raíz de su oferta gastronómica**

**La oferta gastronómica del restaurante mezcla a la perfección producto de mercado con toques de vanguardia, arroz y brasa con la carne de crianza propia de Grupo Abrasador**

Ayer se celebró una fiesta de inauguración para celebrar la unión de Grupo Abrasador con el restaurante La Rabiosa, convirtiéndose en el séptimo restaurante asociado de la provincia de Ciudad Real.

Formación a los equipos con el sello Abrasador

El equipo ejecutivo del grupo, representado por Julio Ramírez, socio fundador de Abrasador y el chef gastronómico de la marca, Carlos Torres, estuvo dos días de formación con los equipos de cocina y sala del restaurante.

Ambos realizaron unas jornadas de formación y motivación centradas en la digitalización, motivación del equipo y elaboración de recetas para la nueva carta.

Juan Delgado Gómez, chef y gerente del restaurante, trabajó junto a Carlos Torres en la preparación y presentación de los platos para que todos los invitados los degustaran.

Por otra parte, Julio Ramírez trabajó de forma práctica con ellos la puesta en marcha de la nueva página web del restaurante, libro digital de reservas, Club de Fidelización y explicó al equipo los secretos de la crianza y razas de Abrasador presentando los cortes especiales para que conozcan la diferenciación de su producto con respecto a otros productos cárnicos del mercado.

De trabajar para estrellas Michelin a apostar por un proyecto propio en Alcázar de San Juan

El restaurante abrió sus puertas en 2020 y según palabras de Juan, chef del restaurante, quiere seguir apostando por ofrecer a los vecinos de Alcázar de San Juan una cocina de calidad con su característica pasión por una hostelería de vanguardia.

Juan, que se formó en la Escuela Superior de Hostelería de Toledo y trabajó en restaurantes de renombre con estrella Michelin de Toledo y Madrid, lo tiene claro:

"Me asocio al Grupo Abrasador por la tranquilidad y garantía que me da apostar por un producto manchego cárnico de primerísima calidad".

Abrasador La Rabiosa además es restaurante embajador de Raíz Culinaria y miembro de Eurotoques.

Recetas con toque de vanguardia y con cortes de ternera añoja y cerdo ibérico

En su carta se pueden encontrar platos como arroz de ibéricos y alcachofas, crocante de pluma de ternera añoja y pistacho con crema de boniato o presa de ibérico con adobo japonés y berenjena al curry, entre otros.

El restaurante está situado en la calle Emilia Pardo Bazán número 2 y cuenta con un coqueto salón para 40 personas.

**Datos de contacto:**

Sara Segovia

Grupo Abrasador/ Comunicación

663246780

Nota de prensa publicada en: [Alcázar de San Juan](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>