

Los madrileños ya tienen nuevo restaurante Abrasador en el céntrico barrio de Chamberí

Grupo Abrasador amplía su red de restaurantes en España, convirtiendo a Abrasador Mojama en el segundo restaurante asociado al sello de calidad de la Comunidad de Madrid. Abrasador Mojama, un restaurante con sabores del mediterráneo y carne de crianza propia de proximidad

Un restaurante Abrasador en pleno corazón del barrio de Chamberí

Grupo Abrasador tenía muchas ganas de volver a la capital madrileña y lo hace gracias al hostelero y cocinero Héctor Jama que, tras conocer hace 2 años las Fincas donde la familia Abrasador cría al ganado, no dudó ni un segundo en introducirla en el que ahora es Abrasador Mojama.

Héctor, el nuevo asociado, deja este testimonio: "Una de las cosas que más me gusta de Abrasador y que he experimentado el tiempo desde que somos clientes de sus carnes es que siempre es la misma calidad sin fluctuaciones de precio en todo el año. Para los que estamos asociados y para ellos prima la calidad por encima de la cantidad. Apuestan por crecer lento, pero seguro, buscando sobre todo a personas que les apasione la hostelería y que les gusten sus carnes y su forma de hacer las cosas y eso es de admirar, pues generalmente otros grupos y empresas buscan grandes números de facturación, especialmente en las grandes capitales. Además, te permiten compartir jornadas formativas con todos los compañeros cocineros y metres y equipos de toda España y mantener en la carta aquellos platos que son la esencia de tu cocina uniendo las carnes a la brasa de crianza propia y eso enriquece a cada restaurante que se asocia al grupo Abrasador".

Lo importante son las personas y no los locales

"Para nosotros lo principal es conocer personas que les apasione la hostelería y que tras unos años compartiendo formación y experiencia nos podamos ir asociando con los restaurantes que tengan nuestros mismos valores: pasión, entrega, compromiso y espíritu familiar", explica Julio Ramírez, socio fundador de la marca.

"En Madrid los negocios parecen ser más impersonales que en los pueblos y ciudades más pequeñas y creo que ese es el motivo por el que cuesta que otros grupos hosteleros en las grandes ciudades se interesen por asociarse a la marca. Hemos incorporado el horno de carbón ecológico hecho con cáscara de coco y algunos cortes y recetas de carne nuevos como la picaña de ibérico al ajillo (nueva en el mercado creada por el I+D del grupo), el tataki de ternera y el medallón de ternera amielada junto a otros platos y recetas imprescindibles para sus clientes como la Ensalada de Langostinos crujientes, mango y aguacate con salsa tártara y tomate seco, el Ceviche de corvina fresca trozada marinada al estilo peruano y la Mojama de atún con tomates de temporada, rúcula y lascas de parmesano".

Abrasador Mojama se encuentra a 5 minutos andando de la parada de metro Iglesia y de la Estación museo Chamberí, muy cerca también del Paseo de la Castellana. Está en la calle de Fernández de la Hoz, 40 y tiene un aforo de 60 personas.

Otros restaurantes Abrasador de Madrid: Abrasador Casa Benito en Alcalá de Henares.

Más información sobre Grupo Abrasador

Grupo Abrasador es una empresa familiar de Toledo que celebra este año 30 años asociándose con los mejores restaurantes de los municipios o ciudades de España para ofrecer el valor añadido de la crianza propia, que garantiza la misma calidad y la homogeneidad en el producto, así como el "saber hacer" en brasa, periodos formativos, encuentros anuales en jornadas técnicas y muchas ventajas más.

Cada restaurante tiene su propia identidad e independencia, pero tienen en común la pasión por un producto cárnico de calidad hecho a la brasa.

Datos de contacto:

Julio Ramírez Camino

Grupo Abrasador/ Socio Fundador

630893522

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Madrid Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>