

CARTA

RESTAURANTE THERMAE EL POZO



2010

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

ENTRANTES Y ENSALADAS:

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (100 GR.)

14

QUESO DE CABRA CARAMELIZADO SOBRE CAMA DE RUCCULA

(RÚCCULA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA, CREMA DE BALSÁMICO DE MODENA Y AOVE)

10

TOMATE PARTIDO

(TOMATE RAF, OLIVAS PARTIDAS, TALLOS Y AOVE)

7

NUESTRAS CARNES ROJAS PREMIUM A LA BRASA:

CHULETON DE CARVERY JOVEN

(CHULETON EXTRA TIERNO DE LA PARTE ALTA DEL LOMO. SELECCIONAMOS LA CARNE DE LOS LOMOS MÁS PEQUEÑOS E INFILTRADOS DE LA VACA FRISONA, ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS DE LA HUERTA MURCIANA

5.00 / 100 GR. (PESO ENTRE 500 Y 800 GR./PIEZA)

CHULETON DE VACA VIEJA MADURADO GRAN SELECCIÓN

(CHULETÓN DE VACA VIEJA CON UNA MADURACIÓN MINÍMA DE 6 MESES DE ENTRE 1200 Y 1800 GR. / PIEZA)

5.00 / 100 GR.

LOMO ALTO DE VACA MADURADA SELECCIÓN

(LOMO ALTO DE VACA MADURADA 400 - 600 GR. /PIEZA)

5.50 / 100 GR.

TODAS NUESTRAS CARNES ROJAS PREMIUM VIENEN A LA MESA CON UNA PIEDRA CALIENTE, PARA QUE NO SE ENFRIE LA CARNE EN LA MESA



ENTRANTES

TABLA DE EMBUTIDO IBÉRICO CON QUESO CURADO

10

TABLA DE QUESOS CURADOS

(3 VARIEDADES DE QUESOS CURADOS DOP ZAMORA CON MERMELADA CASERA)

11

TABLA DE LOS CAZADORES

(CHORIZO Y SALCHICHÓN DE CIERVO Y DE JABALÍ DE LA SIERRA DE ANDÚJAR)

10

ESCALIVADA DE VERDURAS

(BERENJENA, PIMIENTO ROJO Y CEBOLLA TIERNA ASADO EN NUESTRAS BRASAS ALINEADO CON AJO, ACEITE VIRGEN EXTRA DE LA ZONA Y TOMILLO FRESCO)

7

RISOTTO CON BOLETUS EDULIS

DECORADO CON SETAS SILVESTRES, FLORES SECAS, PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA

10

YUCA FRITA CON GUACAMOLE

7

GAMBONES PELADOS AL AJILLO

9

GAMBONES A LA BRASA (6 UNIDADES)

9

CALAMAR NACIONAL EN ACEITE DE CANELA

16

ALCACHOFAS A LA BRASA

7

ENSALADAS

COCOLLOS CON VENTRESCA

(COGOLLOS, VENTRESCA, TOMATE DE TEMPORADA, HUEVO, CEBOLLA, OLIVAS SEVILLANAS, TALLOS, ESPÁRRAGOS Y AOVE DE LA TIERRA)

10

ENSALADA EL POZO

(CANÓNIGO, RÚCULA, PERLAS DE MOZARELLA, MIEL NUECES, PASAS Y PICA)

8

ENSALADA VARIADA

(LECHUGA ROMANA, TOMATE, CEBOLLA, PICA, OLIVAS Y TALLOS)

7



PESCADO

LOMO DE BACALAO CONFITADO

(LOMO DE BACALAO SOBRE CAMA DE PISTO, DECORADO CON CEBOLLA CONFITADA, ACOMPAÑADO DE MIMIENTOS DEL PADRÓN, PATATAS ARRUGADAS

12

CARNES A LA BRASA

TODAS NUESTRAS CARNES A LA BRASA VIENEN ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS CASERAS DE PATATAS NUEVAS DE LA TIERRA Y PIMIENTOS

COSTILLAS DE CORDERO SEGREÑO (5 UNIDADES)

13

COQUELET DE LOS PIRINEOS

(POLLITO PEQUEÑO CON TOMILLO)

10

MUSLO DE POLLO DESHUESADO

9

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

(SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA DE 300 - 500 GR. / PIEZA)

4.50 / 100 GRAMOS

SECRETO DE ANGUS SELECCIÓN

(SECRETO DE ANGUS EXTRA TIERNO, PIEZA DE APROX. 300 GRAMOS)

17

PRESA DE CHATO MURCIANO

(PRESA TIERNA DE CHATO MURCIANO CON SALSAS PEDRO XIMENEZ)

17

SOLOMILLO DE TERNERA

(SOLOMILLO DE APROX. 300 GR. SOBRE PIEDRA VOLCÁNICA)

18



CHURRASCO "AGUAS TERMALES"

HOMENAJE A TODAS LAS GENERACIONES QUE HAN VISITADO LOS BAÑOS EL POZO DESDE LA GUERRA DE LA INDEPENDENCIA Y LA RETIRADA DE NAPOLEON (PRINCIPIO DEL SIGLO 19). DESDE ENTONCES HA PASADO UNA ETERNIDAD DE TIEMPO. LO MISMO QUE DURA NUESTRO CHURRASCO A BAJA TEMPERATURA - 52 HORAS - UNA ETERNIDAD!

EL RESULTADO ES UNA CARNE MÁS TIERNA QUE CUALQUIER SOLOMILLO. PRUEBALO Y TE ASEGURO QUE JAMÁS HAS PROBADO UN CHURRASCO ASÍ! LO SERVIMOS SOBRE UNA PIZARRA ACOMPAÑADO DE UNA SALSA DE PIMIENTA VERDE CON SU PIEDRA VOLCÁNICA. LA PIEZA PESA ALREDEDOR DE 1 KG

22

PARRILLADA DE CARNE PARA 2 PERSONAS *(solamente de lunes a jueves no festivos)*

(MUSLO DE POLLO, SECRETO DE CERDO DUROC, CHORIZO CRIOLLO, COSTILLAS DE CORDERO

26

DE LA OLLA

ESTOFADO DE CARRILLERA IBÉRICA

(CARRILLERA IBÉRICA EN SALSA DE VINO CON BOLETUS EDULIS, ACOMPAÑADO DE MOUSSE DE PATATAS CON ZANAHORIA Y CALABAZA

12

ESTOFADO DE CIERVO EN SALSA DE TINTO DE JUMILLA

(ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y MOUSSE DE PATATAS CON ZANAHORIA)

12

POR ENCARGO

ASADOS HECHOS EN HORNO DE LEÑA:

COCHINILLO, CORDERO LECHAL, CORDERO, CABRITO

ARROCES:

MARISCO, CONEJO, POLLO CAMPERO, MIXTA, VE



POSTRES

TARTA DE QUESO HECHO EN EL HORNO DE LEÑA

TARTA DE QUESO CASERA HECHA EN NUESTRO HORNO DE LEÑA CON MERMELADA DE ARÁNDANOS, NATA Y CARAMELO

4

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO CASERA CON NATA

4

TARTA DE TURRÓN CASERA

4

PIÑA FRESCA

3.50

MELÓN

3.50

HELADO DE CHOCOLATE BLANCO CASERO

3.50

SORBETE DE LIMA LIMÓN CON VODKA

4.50

SORBETE DE FRUTA DE PASIÓN CON VODKA

4.50

HELADOS PREMIUM UNA BOLA CON NATA Y SIROPE

3.50

HELADOS PREMIUM DOS BOLAS CON NATA Y SIROPE

6

SABORES HELADOS:

CHOCOLATE NEGRO, CHOCOLATE BLANCO, CAMELITA, VAINILLA, FRESA, NUECES DE ARCE, STRAGIATELLA

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

PRECIO PAN Y CUBIERTO:

1 EURO / PERSONA