

# CARTA

RESTAURANTE THERMAE EL POZO



*2010*

# SUGERENCIAS DE TEMPORADA

## ENTRANTES Y ENSALADAS:

### **TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (100 GR.)**

15

### **QUESO DE CABRA CARAMELIZADO SOBRE CAMA DE RÚCULA**

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

10

### **TOMATE PARTIDO**

*(TOMATE RAF, OLIVAS PARTIDAS, TALLOS Y AOVE)*

7

### **ESPECIAL DEL CHEF:**

### **PINTADA RELLENA DE FOIE CON COLMENILLAS DE TERUEL**

*(ESTA NO ES UNA PINTADA (GALLINA) CUALQUIERA, ELABORADA EN NUESTRA COCINA CON MUCHO MIMO, FUE EL PLATO ESTRELLA DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA CATA DE VINO Y MARIDAJE QUE CELEBRAMOS EN NOVIEMBRE, VA ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PATATAS Y ZANAHORIA CON ACEITE DE TRUFA Y ARROZ, PRUÉBALA, ¡SEGURO QUE TE ENCANTA! LA SALSA CON COLMENILLAS LE DA UN TOQUE MUY ESPECIAL.*

16

### **NUESTRAS CARNES ROJAS PREMIUM A LA BRASA:**

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

### **CHULETÓN 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*

**5.50 / 100 GR. (PESO ENTRE 500 Y 800 GR./PIEZA)**

### **CHULETÓN DE VACA VIEJA MADURADO GRAN SELECCIÓN**

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

**5.50 / 100 GR.**

### **LOMO ALTO DE VACA MADURADA SELECCIÓN**

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

**6.00 / 100 GR.**



## 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*

11

### **YUCA FRITA CON GUACAMOLE**

8

### **GAMBONES PELADOS AL AJILLO**

10

### **GAMBONES A LA BRASA (6 UNIDADES)**

10

### **CALAMAR NACIONAL EN ACEITE DE CANELA**

17

### **CARPACCIO DE SECRETO DE ANGUS MADURADO**

11

### **ALCACHOFAS A LA BRASA**

9

## ENSALADAS

### **COCOLLOS CON VENTRESCA**

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

11

### **ENSALADA EL POZO**

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

8

### **ENSALADA VARIADA**

*(LECHUGA ROMANA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO,  
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

13

## 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)

14

### COQUELET DE LOS PIRINEOS

(POLLITO PEQUEÑO CON TOMILLO)

11

### 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)

18

### CHULETÓN DE CHATO MURCIANO

(PIEZAS DE APROX. ENTRE 600 Y 800 GRAMOS)

4,00 / 100 GRAMOS

### CHULETÓN DE ANGUS

APROX. 1KG/PIEZA

5.50 / 100 GRAMOS



### **COSTELETA DE CEBÓN DE ANGUS "AGUAS TERMALES"**

*HOMENAJE A TODAS LAS GENERACIONES QUE HAN DISFRUTADO DE LAS AGUAS MINERO MEDICINALES EN LOS BAÑOS EL POZO DESDE ÉPOCAS DE LA GUERRA DE LA INDEPENDENCIA Y LA RETIRADA DE NAPOLEON A PRINCIPIOS DEL SIGLO 19. - DESDE ENTONCES HA PASADO UNA ETERNIDAD DE TIEMPO...*

*LO MISMO QUE DURA NUESTRA COSTELETA A BAJA TEMPERATURA - 52 HORAS - UNA ETERNIDAD!*

*EL RESULTADO ES UNA TEXTURA INCREÍBLEMENTE TIERNA. LO SERVIMOS SOBRE UNA PIZARRA ACOMPAÑADO DE UNA SALSA DE PIMIENTA VERDE, PIMIENTOS COLORADOS Y PATATAS A LO POBRE CON SU PIEDRA VOLCÁNICA BIEN CALIENTE*

**19**

### **CHULETÓN DE TERNERA HEMBRA MADURADO**

*APROX. 900 - 1200 GRAMOS/PIEZA. ELEGIMOS LOS CHULETONES MAS TIERNOS PARA NUESTROS CLIENTES.*

**4.50 / 100 GRAMOS**

## **DE LA OLLA**

### **ESTOFADO DE CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA**

*(CARRILLERA IBÉRICA EN SALSA DE VINO CON BOLETUS EDULIS Y CORMENILLAS SECAS, ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS Y ARROZ BLANCO*

**12**

### **RABO DE TORO "BAÑOS EL POZO"**

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

**13**

## **POR ENCARGO**

### **ASADOS HECHOS EN HORNO DE LEÑA:**

*COCHINILLO, CORDERO LECHAL, CORDERO, CABRITO*

### **ARROCES:**

*MARISCO, CONEJO, POLLO CAMPERO, MIXTA, VERDURAS*



## 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 CAMELO*

4

### TARTA DE CHOCOLATE NEGRO CASERA CON NATA

4

### TARTA DE TURRÓN CASERA

4

### FRESAS CON NATA

4

### PIÑA FRESCA

3.50

### MELÓN

3.50

### SORBETE DE LIMA LIMÓN CON VODKA

4.50

### SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN CON VODKA

4.50

### HELADOS PREMIUM UNA BOLA CON NATA Y SIROPE

4

### HELADOS PREMIUM DOS BOLAS CON NATA Y SIROPE

7

### SABORES HELADOS:

*CHOCOLATE NEGRO, CHOCOLATE BLANCO, VAINILLA, FRESA, NUECES DE ARCE, EXPRESSO CROCANTE*

**TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA**

**PRECIO PAN Y CUBIERTO:**

**1 EURO / PERSONA**