



CARTA

RESTAURANTE THERMAE EL POZO



Small signature or mark at the bottom right corner.

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

ENTRANTES:

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (100 GR.)

14

SALMOREJO

8

QUESO DE CABRA CARAMELIZADO SOBRE CAMA DE RUCCULA

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

10

DE LA OLLA:

PINTADA EN SALSA DE CIRUELAS Y BOLETUS

(ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO)

12

CARNES A LA BRASA:

CHULETAS DE CHATO MURCIANO

(CHULETAS DE CHATO MURCIANO CON SALSA PEDRO XIMENEZ ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS DE LA HUERTA MURCIANA Y PIMIENTO ITALIANO)

14

PRESA DE CHATO MURCIANO

(SERVIDO CON UNA SALSA PEDRO XIMENEZ ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS DE LA HUERTA MURCIANA Y PIMIENTOS DEL PADRÓN)

16

POSTRE CASERO:

TARTA DE NATA

4



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

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 TOSTAS)

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

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)

12

COQUELET DE LOS PIRINEOS

(POLLITO PEQUEÑO CON TOMILLO)

10

MUSLO DE POLLO DESHUESADO

8

PARRILLADA DE CARNE PARA 2 PERSONAS

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

26

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

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

4.50 / 100 GRAMOS

LOMO ALTO DE VACA MADURADA SELECCIÓN

(LOMO ALTO DE VACA VIEJA 350 - 500 GR. /PIEZA)

4.50 / 100 GRAMOS

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)

4.50 / 100 GRAMOS

CHULETÓN DE TERNERA

CHULETÓN DE TERNERA HEMBRA DE ENTRE 500 Y 1000 GR./PIEZA)

3.00 / 100 GRAMOS



SECRETO DE ANGUS SELECCIÓN

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

16

SOLOMILLO DE CHATO MURCIANO

(SOLOMILLO SUPER TIERNO DE CHATO MURCIANO CON SALSA PEDRO XIMENEZ)

17

SECRETO DE CHATO MURCIANO

15

DE LA OLLA

ESTOFADO DE CARRILLERA IBÉRICA

*(CARRILLERA IBÉRICA EN SALSA DE VINO CON BOLETUS EDULIS, ACOMPAÑADO DE ARROZ
BLANCO)*

12

RABO DE TORO ESTILO POZO

*(RABO DE TORO EN SALSA DE VINO DE JUMILLA CON VERDURAS, ACOMPAÑADO DE
ARROZ BLANCO)*

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 CARAMELO

4

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO CASERA CON NATA

4

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO CASERA CON NATA

4

PIÑA FRESCA

2.50

MELÓN

2.50

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, MENTA CON CHOCOLATE, NUECES DE ARCE, STRAGIATELLA

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

PRECIO PAN Y CUBIERTO:

1 EURO / PERSONA