



CARTA

RESTAURANTE THERMAE EL POZO





RESTAURANTE THERMAE EL POZO

NACIMIENTO DE LAS AGUAS TERMALES DE LOS BAÑOS DE MULA

HORARIO
MEDIODÍA 13:30 - 17:00
NOCHE 20:30 - 24:00

968 664 056

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 VACA ROSA
CHULETON EXTRA TIERNO SELECCIONADO DE LA CARNE PREMIUM DE **PACO ROSA**, SABOR SUAVE PARA QUIEN NO GUSTE DE CARNES CON MADURACIÓN. SEGURO QUE TE VA A GUSTAR, ESPECIAL PARA DISFRUTAR EN FAMILIA. ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS DE LA HUERTA MURCIANA)
5.50 / 100 GR. (PESO ENTRE 800 Y 1100 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.

**PREGUNTA POR NUESTROS
PLATOS
FUERA DE CARTA**



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

COGOLLOS 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 PIMIENTOS DEL PADRÓN CON ARROZ BLANCO)

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

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:

(solo por encargo de lunes a viernes)

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

RECOMENDACION VINOS DULCES

COPA SAUTERNS, BOURDEOS

3,50

COPA PEDRO XIMENEZ

3,50

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

**PRECIO PAN Y CUBIERTO:
1 EURO / PERSONA**