

CARTA

RESTAURANTE THERMAE EL POZO
EL CAFÉ DEL RIO





RESTAURANTE THERMAE EL POZO

NACIMIENTO DE LAS AGUAS TERMALES DE LOS BAÑOS DE MULA

HORARIO

MEDIODÍA 14:00 - 17:00

NOCHE 20:30 - 24:00

968 664 056

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

ENTRANTES Y ENSALADAS:

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (100 GR.)

17

QUESO DE CABRA CARAMELIZADO SOBRE CAMA DE RÚCULA

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

11

ESPECIAL DEL CHEF:

" SENSACIÓN TÉRMICA 20º"

CEVICHE DE PESCADO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, MANGO Y AGUACATE SOBRE BONIATO DULCE. LO PUEDES PEDIR CON O SIN PICANTE. ES LA TAPA QUE PRESENTAMOS EN EL PRIMER FESTIVAL GASTRONÓMICO DE MULA Y HA GUSTADO MUCHÍSIMO. UNA TAPA RICA Y REFRESCANTE PARA ESTOS DÍAS DE CALOR.

11

COSTILLAR DE CERDO DUROC A LA AMERICANA

COSTILLAR DE CERDO MACERADO Y CON UN TOQUE AHUMADO. LA CARNE ESTÁ ESPECIALMENTE TIERNA, SE COCINA A BAJA TEMPERATURA Y LUEGO SE PASA POR LA BRASA, SE ACOMPAÑA DE SALSA BARBACOA Y PATATAS.

13

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

LOMO ALTO DE VACA MADURADA SELECCIÓN

(LOMO ALTO DE VACA MADURADA

400 - 600 GR. /PIEZA)

6.00 / 100 GR.

CHULETÓN DE ANGUS

APROX. 1KG/PIEZA

5.50 / 100 GRAMOS

**PREGUNTA POR NUESTROS
PLATOS
FUERA DE CARTA**



ENTRANTES

TABLA DE EMBUTIDO IBÉRICO CON QUESO CURADO

11

TABLA DE QUESOS CURADOS

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

12

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)*

11

RISOTTO CON BOLETUS EDULIS

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

11

YUCA FRITA CON GUACAMOLE

9

GAMBONES PELADOS AL AJILLO

10

GAMBONES A LA BRASA (6 UNIDADES)

12

CALAMAR NACIONAL EN ACEITE DE CANELA

19

CARPACCIO DE SECRETO DE ANGUS MADURADO

13

ENSALADAS

COGOLLOS CON VENTRESCA

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

12

ENSALADA EL POZO

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

10

ENSALADA DE LA CASA

*(LECHUGA ROMANA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO,
OLIVAS Y TALLOS)*

9



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)

15

COQUELET DE LOS PIRINEOS

(POLLITO PEQUEÑO CON TOMILLO)

12

MUSLO DE POLLO DESHUESADO

10

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



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

4,50

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO CASERA CON NATA

4,50

PIÑA FRESCA

4.00

MELÓN

4.00

SORBETE DE LIMA LIMÓN CON VODKA

5.00

SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN CON VODKA

5.00

SORBETE DE MANDARINA

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, REQUESON Y MIEL, YOGURT Y FRAMBUESAS, TURRON,

RECOMENDACION VINOS DULCES

COPA SAUTERNS, BOURDEOS

3,50

COPA PEDRO XIMENEZ

3,50

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

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

PRECIO PAN Y CUBIERTO:

1 EURO / PERSONA