

SUGERENCIAS

ENTRANTES

LATA GOURMET DE ANCHOAS DE XANTONIA "SELECCIÓN THERMAE" CON TOMATE PARTIDO

TOMATE RAF, OLIVAS PARTIDAS, TALLOS Y AOVE, ANCHOAS DE XANTONIA Y TOSTADAS

22



CECINA DE ANGUS

16 / LA RACIÓN LLEVA 100 GRAMOS

TOMATE PARTIDO CON QUESO BURRATA

TOMATE, BURRATA, ESPARRAGOS FRESCOS, ALBAHACA, OLIVAS Y OREGANO

12



"SENSACIÓN TERMICA 20 GRADOS" CEVICHE DE MERLUZA

12



GAMBONES A LA BRASA (6 UNIDADES)

12



CARPACCIO DE VACA MADURADA

LO SERVIMOS CON RUCCULA, TOMATE CHERRY, PARMESANO Y UN BUEN AOVE

15



CARNES PREMIUM (PRINCIPAL)

TODAS NUESTRAS CARNES LAS SERVIMOS SOBRE UNA PIEDRA VOLCÁNICA PARA EVITAR EL ENFRIAMIENTO. LAS SERVIMOS CON PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRON

LOMO ALTO DE VACA MADURADA SELECCIÓN

6.50 / 100 GRAMOS (PIEZAS DE 400 - 750 GRAMOS)

CHULETÓN DE VACA VIEJA MADURADO "GRAN SELECCIÓN)

MADURACIÓN MÍNIMA DE 4 MESES

5.50 / 100 GRAMOS (PIEZAS DE 900 - 1300 GRAMOS)

CHULETON DE ANGUS

CHULETON EXTRA TIERNO DE NOVILLA DE ANGUS CON SU PUNTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN

6.00 / 100 GRAMOS (PIEZAS DE 700 - 1400 GRAMOS)

ENTRANTES

TABLA DE EMBUTIDO IBÉRICO DE BELLOTA CON QUESO CURADO

11  

JAMON IBÉRICO (100% CEBO DEL CAMPO

18 / 100 GRAMOS 

TABLA DE QUESOS CURADOS

3 VARIETADES DE QUESOS CURADOS DOP ZAMORA SERVIDOS CON MERMELADA DE TOMATE

12  

EMPANADILLA ARGENTINA

NUESTRO PLATO ESTRELLA DE ESTA PRIMAVERA, LLEVA MERLUZA MACERADA EN ESCABECHE DE LIMA, AOVE CYLANTRO, CEBOLLA MORADA, MANGO E AGUACATE SOBRE BONIATO DULCE

4.50/UNIDAD



ESCALIVADA DE VERDURAS

BERENJENA, PIMIENTO ROJO Y CEBOLLA TIERNA ASADO EN NUESTRAS BRASAS E ALINEADO CON AJO, AOVE Y TOMILLO FRESCO. LO SERVICIOS CON PAN TOSTADO EN LAS BRASAS

11 

YUCA FRITA CON GUACAMOLE

9

RISOTTO CON BOLETUS EDULIS

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

11 

GAMBONES PELADOS AL AJILLO

10 

PULPO A LA GALLEGA

19 

CALAMAR NACIONAL EN ACEITE DE CANELA

CALAMAR DE LA LONJA DE VIGO. LO PREPARAMOS A LA PLANCHA CON UN POCO DE CANELA EN RAMA

21 

CHORIZO CRIOLLO DE CHATO MURCIANO

3/UNIDAD

ENSALADAS

QUESO DE CABRA SOBRE CAMA DE RUCCULA

RUCCULA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA, CREMA DE BALSÁMICO DE MODENA E AOVE

11



COGOLLOS CON VENTRESCA

COCOLLOS, VENTRESCA, TOMATE DE TEMPORADA, HUEVO, CEBOLLA, OLIVAS SEVILLANAS
TALLOS, ESPÁRRAGOS Y AOVE DE LA TIERRA

12



ENSALADA EL POZO

CANÓNIGO, RÚCCULA, PERLAS DE MOZARELLA, MIEL, NUECES, PASAS Y PICA TOSTAS

10



TOMATE PARTIDO

TOMATE DE VERANO CON TALLOS, ALBAHACA, OREGANO, AJO, CEBOLLA, OLIVAS
PARTIDAS DE CIEZA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

9

ENSALADA DE LA CASA

LECHUGA ROMANA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO, OLIVAS Y TALLOS

9

DE LA OLLA

PINTADA RELLENA DE FOIE CON COLMENILLAS DE TERUEL

LA ESPECIALIDAD DEL CHEF! UN PLATO QUE SE PREPARA CON MUCHO MIMO Y FUE EL PLATO ESTRELLA DE NUESTRA PRIMERA CATA DE VINO EN EL 2021. LA PINTADA ES UN AVE PREMIUM QUE SE COME SOBRE TODO EN FRANCIA Y EL NORTE DE ESPAÑA. LA ACOMPAÑAMOS CON UN MOUSSE DE ZANAHORIA Y PATATAS TRUFEADO, E ARROZ. LA MISMA PINTADA VIENE EN UNA SALSA DE VINO CON PASASL BOLETUS EDULIS Y COLMENILLAS DESHIDRATADAS DE TERUEL

17



ESTOFADO DE CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA

CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA EN SALSA DE VINO CON BOLETUS EDULIS. LO SERVIMOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN, MOUSSE DE ZANAHORIA E ARROZ BLANCO

13



MAGRET DE PATO CON SALSA DE NARANJA

18



PESCADO

LOMO DE BACALAO CONFITADO

LOMO DE BACALAO SOBRE CAMA DE PISTO, CEBOLLA CONFITADA, ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS Y PATATAS ARRUGADAS

13





CARNES A LA BRASA

TODAS NUESTRAS CARNES A AL 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

5 / 100 GRAMOS (PESO ENTRE 300 - 500 GRAMOS / PIEZA)

CHULETON DE CHATO MURCIANO

4.50 / 100 GRAMOS (ENTRE 300 Y 600 GRAMOS / PIEZA)

COSTILLAR DE CERDO DUROC A LA AMERICANA

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

13



NUESTRAS CARNES ROJAS PREMIUM A LA BRASA:

TODAS NUESTRAS CARNES ROJAS PREMIUM SE SIRVEN EN LA MESA CON UNA PIEDRA CALIENTE PARA MANTENERLAS CALIENTES EN LA MESA

CHULETON DE CEBÓN DE SALAMANCA

CRUCE DE MORUCHA CON ANGUS. EL CEBÓN ES UN ANIMAL CASTRADO, MAS JOVEN DE UN BUEY CON UNA TEXTURA DE CARNE MUY TIERNA

6 / 100 GRAMOS (PESO ENTRE 1000 Y 1700 GRAMOS / PIEZA)

CHULETON DE AVILA CERTIFICADO

CHULETON DE TERNERA DE AVILA

5 / 100 GRAMOS (900 - 1200 GRAMOS / PIEZA)

LOMO ALTO DE TERNERA DE AVILA CERTIFICADO

6 / 100 GRAMOS (350 - 600 GRAMOS / PIEZA)

LOMO ALTO DE TERNERA MORUCHA CON ANGUS

DE LAS DEHESAS SALMANTINAS - UN LOMO ALTO BIEN SABROSO Y SUPER TIERNO

6.00 / 100 GRAMOS (300 - 500 GRAMOS / PIEZA)

POSTRES

TARTA DE QUESO CASERA HECHO EN EL HORNO DE LEÑA

4.50  

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO CASERA CON NATA

4.50  

PIÑA FRESCA

4

MELÓN

3.50

SORBETE DE LIMA LIMÓN CON VODKA

5   

SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN CON VODKA

5   

SORBETE DE MANDARINA CON VODKA

5 

HELADOS PREMIUM UNA BOLA CON NATA Y SIROPE

4   

HELADOS PREMIUM DOS BOLAS CON NATA Y SIROPE

7   

SABORES HELADOS PREMIUM:

PREGUNTE AL CAMARERO SOBRE LOS SABORES DISPONIBLES

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

PRECIO PAN Y CUBIERTO.

1 EURO / PERSONA