

## 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 / 100 GRAMOS

### CARPACCIO DE VACA MADURADA

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

15

### TABLA DE EMBUTIDO IBÉRICO DE BELLOTA CON QUESO CURADO

11

### JAMON IBÉRICO (100% CEBO DEL CAMPO)

18 / 100 GRAMOS

### TABLA DE QUESOS CURADOS

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

12

### EMPANADILLA ARGENTINA RELLENA DE CARNE DE VACA

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 SERVICIMOS 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

### CARABINEROS PELADOS AL AJILLO

16

### PULPO A LA GALLEGA

21

### 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 RAF CON TALLOS, OLIVAS PARTIDAS DE CIEZA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

9

### ENSALADA DE LA CASA

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

9

### TOMATE PARTIDO CON QUESO BURRATA

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

12  

## 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 PASAS, 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

14



### **RABO DE TORO EN VINO TINTO DE LA REGION**

15



## PESCADO

### **LOMO DE BACALAO CONFITADO**

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

14



## ESPECIALIDAD DE LA CASA: 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

### **CHULETÓN DE TERNERA MORUCHA CON ANGUS DE SALAMANCA**

CRUCE DE MORUCHA CON ANGUS. TEXTURA DE CARNE MUY TIERNA, MADURACIÓN: MENOS DE 45 DÍAS, DE UN SABOR MEDIO

5,00 / 100 GRAMOS (PESO ENTRE 1000 Y 1500 GRAMOS / PIEZA)

### **CHULETÓN DE TERNERA MURCIANA**

TEXTURA DE CARNE MUY TIERNA, MADURACIÓN MENOS DE 30 DÍAS, DE UN SABOR SUAVE

4,50 / 100 GRAMOS (PESO ENTRE 900 Y 1200 GRAMOS / PIEZA)

### CHULETÓN DE NOVILLA DE ANGUS

TEXTURA DE CARNE MUY TIERNA, MADURACION MENOS DE 90 DIAS, DE UN SABOR MEDIO/INTENSO  
5,50 / 100 GRAMOS (PESO ENTRE 700 Y 1200 GRAMOS / PIEZA)

### CHULETÓN ASTURIANO

TEXTURA DE CARNE MUY TIERNA, MADURACIÓN MÍNIMA 120 DÍAS, DE UN SABOR INTENSO  
5,50 / 100 GRAMOS (PESO ENTRE 500 Y 1300 GRAMOS / PIEZA)

### CHULETÓN DE VACA VIEJA

TEXTURA DE CARNE MUY TIERNA, MADURACIÓN MÍNIMA 180 DIAS DE UN SABOR INTENSO  
5,50 / 100 GRAMOS (PESO ENTRE 900 Y 1300 GRAMOS / PIEZA)

### LOMO ALTO DE TERNERA MORUCHA CON ANGUS

DE LAS DEHESAS SALMANTINAS - UN LOMO ALTO BIEN SABROSO Y SUPER TIERNO  
5,50 / 100 GRAMOS (300 - 600 GRAMOS / PIEZA)

### LOMO ALTO DE VACA MADURADA

TEXTURA DE CARNE MUY TIERNA CON UNA MADURACIÓN DE 90 DÍAS, DE UN SABOR MEDIO / INTENSO  
6,50 / 100 GRAMOS (300 - 600 GRAMOS / PIEZA)

## OTRAS 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)

18

### 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

## POSTRES

TARTA DE QUESO CASERA HECHO EN EL HORNO DE LEÑA

4.50  

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO CASERA CON NATA

4.50   

TARTA DE TURRÓN CASERA CON NATA

4.50   

TARTA DE ASIÁTICO CASERA CON NATA

4,50   

TARTA DE PAN DE CALATRAVA CASERA CON NATA

4,50   

TARTA DE MASCARPONE, CAMELO Y NUECES

4,50   

SOUFFLE DE LIMÓN

4,50   

PIÑA FRESCA

4

FLAN DE NATA CASERO

4,50  

SORBETE DE LIMA LIMÓN CON VODKA

5



SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN 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