LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

Suplemento de 6€ para clientes de hotel en media pensión y pensión completa.
Supplement of €6 for hotel guest on half-board and full-board.

Suplemento de 10€ para clientes de hotel en media pensión y pensión completa.
Supplement of €10 for hotel guests on half-board and full-board.

En el regimen de M/P y P/C, el menú consta de primer plato, segundo plato y postre.
In the M/P and P/C regime, the menu consists of a first course, second course and dessert.

Primer plato: entrantes, sopas, pastas, ensaladas y revueltos
First course: starters, soups, pastas, salads , vegetables and mixtures

Segundo plato: arroces, carnes o pescados
Second course: rice, meat or fish

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

Tradición Bosqueña hecha sabor / El bosque tradition made flavor

Surtido ibérico " El Bosque " Iberian assortment " El Bosque "		22,00
Tabla de quesos de "El bosque" de cabra payoya y oveja merina de Grazalema / Cheese board " El Bosque "	8,50	15,50
Sopa de " El Bosque " con jamón, huevo, chorizo y picatostes "El bosque" local soup made with ham, egg, "chorizo" (spicy pork sausage) and croutons		5,50
Potajes varios (consultar sugerencias) Stew of the day		7,00
Manitas de cerdo Pig´s trotters with sauce		12,00
Riñones estilo Atanasio Pork kidneys in tomato sauce		11,50
Trucha del majaceite "especialidad de El Bosque" Typical and local trout		15,00

Entrantes / Starters

Jamón ibérico Iberian Ham	11,00	20,00
Queso emborrado con salvado de trigo de oveja merina de Grazalema / Local cheese cured in olive oil and wheat bran	8,50	15,50
Queso semicurado de oveja merina de Grazalema / Semi-cured sheep cheese	8,50	15,50
Queso curado de cabra payoya Cured goat cheese	8,50	15,50
Langostinos al ajillo Prawns cooked with garlic		12,00
Pulpo a la gallega Galician-style octopus (boiled octopus and potatoes seasoned with olive oil and sweet and spicy paprika)		18,00
Almejas a la marinera Clams marinière		15,00
Croquetas caseras de puchero Home-made croquettes	6,00	12,00
Berenjenas fritas con miel de caña Fried aubergines with cane syrup	6,00	11,00

Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

Ensaladas / Salads

Queso fresco de "El Bosque" de cabra payoya con orégano y tomate 8,50
El Bosque" fresh cheese salad with oregano and tomato

Ensalada César 10,00
Caesar salad

Ensalada mixta 9,00
Mixed salad

Ensalada de queso fresco de "El Bosque" 10,00
de cabra payoya
/ "El bosque" fresh cheese salad

Ensalada de aguacate con gambas y salsa rosa 10,00
Avocado salad with prawns and Marie Rose sauce

Sopas y Pastas / Soups and Pasta

Sopa de picadillo 5,00
Chicken noodle soup

Gazpacho con guarnición 5,50
Andalusian cold vegetables soup: cucumber, pepper, tomato,garlic, olive oil

Salmorejo de remolacha 5,50
Betroot "salmorejo": andalusian tomato, bread, garlic and olive oil could cream

Ajo blanco 5,50
Chilled garlic and almond soup

Macarrones a la serrana 6,00
Macarroni "a la serrana" with tomato sauce

Espaguetis con gambas al ajillo 9,50
Spaghetti with garlic cooked prawns

Revueltos y Verduras / Vegetables and mixtures

Huevos fritos con jamón 11,50
Fried eggs with iberian ham

Revuelto de ajetes y langostinos 10,50
Scrambled eggs with prawns and garlic shoots

Revuelto campero (patatas, huevos y chorizo de El Bosque 10,00
Scrambled eggs with potatoes and local "chorizo" (spicy pork sausage)

Corazones de alcachofas salteadas con jamón 11,00
Sautèed artichoke hearts with iberian ham

Surtido de verduras de la huerta a la plancha 11,00
Variety of grilled local vegetables

Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Mostaza Pescados Sulfitos

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

Arroces (precio por persona) (por encargo, minimo 2 pax) / Rice (made to order, minimum 2 people, price per person)

Paella mixta Spanish "paella" with vegetables and meat	13,00
Paella con presa ibérica "Paella" with Iberian pork shoulder	15,00
Arroz negro Black rice	12,50

Aves / Poultry

Pechuga de pollo a la plancha Grilled chicken breast	10,00
Filete de pollo empanado Breaded chicken fillet	9,00
Pollo al horno Baked chicken	11,00
Albondigas de pollo en salsa de oloroso Chicken meatball in "oloroso" (Sherry wine) sauce	10,00
San Jacobo de pollo al Roquefort Breaded cheese chicken stuffed with Roquefort sauce	13,50

Carnes, Cerdo Ibérico / Pork meats

Filete de cerdo con patatas Pork fillet with fries	9,00
Carrillada de ibérico Iberian pork cheek	14,00
Solomillo ibérico grill a la piedra Stone-grilled pork sirloin	18,00
Presa ibérica grill a la piedra Stone-grilled iberian "presa" (pork shoulder)	18,00
Cochinillo al horno Oven-baked suckling pig	23,50

Carnes, Caza Mayor / Game meats

Jabalí en salsa de apios Wild boar with celery sauce	12,00
Lomo de venado al tomillo Venison loin with thyme	18,00

Apio Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos Soja

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

Carnes, Ternera / Beef meats

Rabo de toro a la jerezana — 20,00
Oxtail stewed with sherry sauce

Entrecot a la piedra — 20,00
Stone-grilled entrecote steak

Solomillo de ternera grill a la piedra — 23,50
Stone-grilled yearling sirloin

Carnes, Cordero / Lamb

Chuletitas de cordero a la plancha — 20,00
Grilled suckling lamb chops

Cordero al horno — 30,00
Baked lamb

Parrillada de carne / Grilled meat

Parrillada mixta (2 personas) — 30,00
Meat and seafood "parrillada" (minimum 2 people)

Pescados / Fish

Pez espada a la plancha — 14,00
Grilled swordfish

Lomitos de gallo a la marinera — 17,00
John dory tenderloins à la marinière

Bacalao gratinado con queso "El bosqueño" — 17,50
Cod au gratin with "El bosqueño" cheese

Fritura de pescado — 12,00
Fried fish

Chipirones a la plancha — 13,00
Grilled baby cuttlefish

Lomo de atún a la parrilla — 16,50
Grilled tuna steak

Pata de pulpo a la brasa — 20,00
Grilled octopus leg

Crustáceos Gluten Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

Nuestras Salsas / Sauces

Salsa al Pedro Ximénez Pedro Ximenez (very sweet Sherry wine) sauce	3,00
Salsa al Roquefort Roquefort sauce	3,00
Salsa al tomillo Thyme sauce	3,00
Salsa a la pimienta verde Green pepper sauce	3,00
Salsa verde Green sauce	2,00
Salsa al mojo picón Mojo picón (red peppers, garlic and cumin) sauce	2,00
Salsa ali oli Ali.oli (galic mayonnaise) sauce	2,00

Para los Peques / For the little ones

Nuggets de pollo con patatas Chicken nuggets	6,00
Mini pizzas Mini pizzas	6,00
Salchichas con patatas Spanish sausages with fries	6,00
Filete de pollo empanado Breaded chicken fillet	9,00
Combinado las truchas Mixed plate (croquettes, mini pizza, nuggets)	9,00

Postres / Desserts

Flan de huevo al caramelo Home-made flan with caramel		4,50
Natillas con barquillo de galleta y canela Custard with wafer and cinnamon		4,50
Tarta de queso con mermelada de frambuesa Cheesecake with raspberry jam		4,50
Tocino de cielo con caramelo Pudding made with egg yolk and caramel syrup		4,50
Arroz con leche Rice pudding		4,50
Manzanas asadas al brandy Baked apples in brandy		5,00
Copa de helado variado Variety of flavours of ice cream	4,00	5,00
Fondant de chocolate belga con helado de vainilla Belgian chocolate fondant with vanilla ice cream		5,50
Crepé de chocolate con helado Chocolate crepe with nougat ice cream		5,50

Altramuces Apio Cacahuete Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Mostaza Pescados Sulfitos Soja