LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante Las Truchas, un lugar donde la gastronomía serrana y la naturaleza de El Bosque se dan cita. Nuestro restaurante se encuentra a la entrada del Parque Natural Sierra de Grazalema, junto al río Majaceite y rodeado por el paisaje de la sierra de Albarracín. Este entorno privilegiado, situado en plena Ruta de los Pueblos Blancos, ha estado tradicionalmente ligado al agua, a los bosques y a uno de los cotos trucheros más meridionales de Europa. Nuestra cocina se inspira en los productos y recetas de la Sierra de Cádiz. La trucha, las carnes de caza, el cordero y el cerdo, los quesos artesanos, las setas, los espárragos y las verduras de temporada dan forma a una propuesta de sabores reconocibles, elaborada con cercanía y respeto por el producto. Esperamos que disfrute de nuestra cocina y de la experiencia de sentarse a la mesa en un entorno natural incomparable, a las puertas de la Sierra de Grazalema.

Welcome to Las Truchas Restaurant, a place where mountain gastronomy meets the natural beauty of El Bosque. Our restaurant is located at the gateway to the Sierra de Grazalema Natural Park, beside the River Majaceite and surrounded by the landscape of the Sierra de Albarracín. This privileged setting, on the Route of the White Villages, has traditionally been linked to water, woodland and one of the southernmost trout-fishing reserves in Europe. Our cuisine is inspired by the produce and recipes of the Sierra de Cádiz. Trout, game meats, lamb and pork, artisan cheeses, mushrooms, asparagus and seasonal vegetables come together in a menu of familiar flavours, prepared with care and respect for the ingredients. We hope you enjoy our cuisine and the experience of dining in an incomparable natural setting at the gateway to the Sierra de Grazalema.

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

TRADICIÓN BOSQUEÑA HECHA SABOR / EL BOSQUE TRADITION MADE FLAVOUR

Surtido ibérico " El Bosque " Iberian assortment " El Bosque "		24,00
Tabla de quesos de "El bosque" de cabra payoya y oveja merina de Grazalema / Cheese board " El Bosque "	9,00	17,50
Potajes varios (consultar sugerencias) Stew of the day		7,00
Manitas de cerdo Pig´s trotters with sauce		14,00
Riñones estilo Atanasio Pork kidneys in tomato sauce		12,50
Trucha del majaceite "especialidad de El Bosque" Typical and local trout		17,50

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico Iberian Ham	13,00	24,00
Langostinos al ajillo Prawns cooked with garlic		13,50
Pulpo a la gallega Galician-style octopus (boiled octopus and potatoes seasoned with olive oil and sweet and spicy paprika)		22,50
Almejas a la marinera Clams marinière		16,00
Croquetas caseras de puchero Home-made croquettes	7,00	12,00
Berenjenas fritas con miel de caña Fried aubergines with cane syrup	7,00	12,00
Tartar de salchichón con alioli de hierbabuena Salchichón (Iberian pork spicy sausage) tartare with mint and garlic mayonnaise		13,50
Setas de a la plancha con salsa verde Grilled mushrooms with green sauce	7,00	12,00
Setas empanadas al Roquefort Breaded mushrooms with Roquefort sauce	7,50	13,00
Chocos Fritos Fried cuttlefish strips	7,50	13,00

Apio Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sulfitos Soja

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

ENSALADAS / SALADS

Queso fresco de "El Bosque" de cabra payoya con orégano y tomate 10,00
El Bosque" fresh cheese salad with oregano and tomato

Ensalada César 12,00
Caesar salad

Ensalada mixta 11,00
Mixed salad

Ensalada de queso fresco de "El Bosque" 12,00
de cabra payoya"El bosque" fresh cheese salad

Ensalada de aguacate con gambas y salsa rosa 12,00
Avocado salad with prawns and Marie Rose sauce

Carpaccio de tomate con ventresca de atún 11,00
Tomato carpaccio with tuna belly

SOPAS Y PASTAS / SOUPS AND PASTA

Sopa de " El Bosque " con jamón, huevo, chorizo y picatostes 5,50
"El bosque" local soup made with ham, egg, "chorizo" (spicy pork sausage) and croutons

Sopa de picadillo 5,50
Chicken noodle soup

Sopa de ajo 7,00
Garlic soup

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

REVUELTOS Y VERDURAS / VEGETABLES AND MIXTURES

Huevos fritos con jamón 18,50
Fried eggs with iberian ham

Revuelto de ajetes y langostinos 13,50
Scrambled eggs with prawns and garlic shoots

Revuelto campero (patatas, huevos y chorizo de El Bosque) 12,00
Scrambled eggs with potatoes and local "chorizo" (spicy pork sausage)

Revuelto de tagarninas con jamón serrano 12,00
Scrambled eggs with tagarninas (spanish oyster thistle) and cured ham

Corazones de alcachofas salteadas con jamón 13,50
Sautèed artichoke hearts with iberian ham

Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Mostaza Pescados Sulfitos

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

ARROCES (PRECIO POR PERSONA) (POR ENCARGO, MÍNIMO 2 PAX) / RICE (MADE TO ORDER, MINIMUN 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON)

Paella mixta — 14,00
Spanish "paella" with vegetables and meat

Paella con presa ibérica — 16,50
"Paella" with Iberian pork shoulder

AVES / POULTRY

Pechuga de pollo a la plancha — 12,00
Grilled chicken breast

Filete de pollo empanado — 10,00
Breaded chicken fillet

Pollo al horno — 12,00
Baked chicken

Albondigas de pollo en salsa de oloroso — 10,00
Chicken meatball in "oloroso" (Sherry wine) sauce

San Jacobo de pollo al Roquefort — 15,00
Breaded cheese chicken stuffed with Roquefort sauce

CARNES, CERDO IBÉRICO / PORK MEATS

Carrillada de ibérico — 14,00
Iberian pork cheek

Solomillo ibérico grill a la piedra — 23,00
Stone-grilled pork sirloin

Presa ibérica grill a la piedra — 25,00
Stone-grilled iberian "presa" (pork shoulder)

Cochinillo al horno — 26,00
Oven-baked suckling pig

Codillo al horno — 15,00
Baked pork knuckle

Apio Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos Soja

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

CARNES, CAZA MAYOR / GAME MEATS

Lomo de venado al tomillo — 20,00
Venison loin with thyme

Jabalí en Salsa de Apios — 12,00
Wild boar with celery sauce

Caldereta de gamo — 14,00
Venison cauldron stew

CARNES, TERNERA / BEEF MEATS

Rabo de toro a la jerezana — 25,00
Oxtail stewed with sherry sauce

Entrecot a la piedra — 24,00
Stone-grilled entrecote steak

Solomillo de ternera grill a la piedra — 26,00
Stone-grilled yearling sirloin

CARNES, CORDERO / LAMB

Chuletitas de cordero a la plancha — 23,50
Grilled suckling lamb chops

Pierna de cordero lechal al horno — 28,50
Baked leg of suckling lamb

PESCADOS / FISH

Pez espada a la plancha — 15,00
Grilled swordfish

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

Bacalao gratinado con queso "El bosqueño" — 20,00
Cod au gratin with "El bosqueño" cheese

Calamar de potera a la plancha — 27,00
Grilled hook-caught squid

Pata de pulpo a la brasa — 25,00
Grilled octopus leg

Atún escabechado — 16,50
Pickled tuna

Apio Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos Soja

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

NUESTRAS SALSAS / SAUCES

Salsa al Pedro Ximénez — 3,00
Pedro Ximenez (very sweet Sherry wine) sauce

Salsa al Roquefort — 3,00
Roquefort sauce

Salsa al tomillo — 3,00
Thyme sauce

Salsa a la pimienta verde — 3,00
Green pepper sauce

Salsa al mojo picón — 2,00
Mojo picón (red peppers, garlic and cumin) sauce

Salsa ali oli — 2,00
Ali.oli (galic mayonnaise) sauce

POSTRES / DESSERTS

Flan de huevo al caramelo — 5,00
Home-made flan with caramel

Natillas con barquillo de galleta y canela — 5,00
Custard with wafer and cinnamon

Tarta de queso con mermelada de frambuesa — 5,00
Cheesecake with raspberry jam

Tocino de cielo con caramelo — 5,00
Pudding made with egg yolk and caramel syrup

Mousse de tocino de cielo con piñones — 6,00
Mousse of egg yolk with pine nuts

Mousse de chocolate blanco con avellanas — 6,00
White chocolate mousse with hazelnuts

Mousse de limoncello — 6,00
Limoncello mousse

Crepé de chocolate con helado — 6,00
Chocolate crepe with nougat ice cream

Manzanas asadas al brandy — 6,00
Baked apples in brandy

Copa de helado variado — 5,00
Variety of flavours of ice cream

Fondant de chocolate belga con helado de vainilla — 6,50
Belgian chocolate fondant with vanilla ice cream

Crema de arroz con leche con helado de mango — 6,00
Rice pudding with mango ice cream

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

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

Disfrute de su postre acompañado con una copa de nuestra selección de vinos dulces de la DOP Jerez-Xérês-Sherry / Enjoy your dessert with a glass of our selection of sweet wines from the DOP Jerez-Xérês-Sherry

Moscatel Micaela 3,50
Moscatel de Alejandría, Bodegas Barón (Sanlucar de Barrameda)

Pedro Ximénez Nectar 3,00
Pedro Ximénez, Bodegas González Byass (Jerez de la frontera)

PARA LOS PEQUES / FOR THE LITTLE ONES

Nuggets de pollo con patatas 6,00
Chicken nuggets

Salchichas con patatas 6,00
Spanish sausages with fries

Combinado las truchas 9,00
Mixed plate (croquettes, mini pizza, nuggets)

Macarrones con tomate 6,00
Macarroni with tomato sauce

SERVICIO / SERVICE

Servicio en mesa (pan y picos) / persona 1,50
Bread and breadsticks

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 régimen 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 rst 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

Altramuces Apio Gluten Huevos Lácteos Mostaza Pescados Sulfitos Soja