



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 " 	22,00
Iberian assortment " El Bosque "	
 Tabla de quesos de "El bosque"  	9,00 17,00
de cabra payoya y oveja merina de Grazalema / Cheese board " El Bosque "	
Potajes varios (consultar sugerencias)	7,00
Stew of the day	
Manitas de cerdo  	13,50
Pig's trotters with sauce	
Riñones estilo Atanasio  	11,50
Pork kidneys in tomato sauce	
Trucha del majaceite "especialidad de El Bosque" 	17,00
Typical and local trout	

ENTRANTES / STARTERS

 Jamón ibérico	11,00 22,00
Iberian Ham	
 Queso emborrado con salvado de trigo  	9,00 17,00
de oveja merina de Grazalema / Local cheese cured in olive oil and wheat bran	
 Queso semicurado  	9,00 17,00
de oveja merina de Grazalema / Semi-cured sheep cheese	
 Queso curado de cabra payoya  	9,00 17,00
Cured goat cheese	
 Langostinos al ajillo  	12,00
Prawns cooked with garlic	
 Pulpo a la gallega	20,00
Galician-style octopus (boiled octopus and potatoes seasoned with olive oil and sweet and spicy paprika)	
 Almejas a la marinera  	16,00
Clams marinière	
Croquetas caseras de puchero   	6,00 12,00
Home-made croquettes	
Berenjenas fritas con miel de caña 	6,00 12,00
Fried aubergines with cane syrup	
Tartar de salchichón con alioli de hierbabuena   	12,00
Salchichón (Iberian pork spicy sausage) tartare with mint and garlic mayonnaise	



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  	10,00
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 	10,00
Tomato carpaccio with tuna belly	

SOPAS Y PASTAS / SOUPS AND PASTA

Gazpacho con guarnición 	5,50
Gazpacho (Andalusian cold vegetables soup: cucumber, pepper, tomato, garlic, olive oil)	
Salmorejo Córdoba 	6,00
Salmorejo (Andalusian tomato, bread, garlic and olive oil cold cream)	
Sopa de picadillo  	5,00
Chicken noodle soup	
Espaguetis con gambas al ajillo   	9,50
Spaghetti with garlic cooked prawns	
Ajo blanco   	5,50
Ajoblanco (Chilled garlic and almond soup)	

REVUELTOS Y VERDURAS / VEGETABLES AND MIXTURES

Huevos fritos con jamón 	18,50
Fried eggs with iberian ham	
Revuelto de ajetes y langostinos   	12,00
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)	
Corazones de alcachofas salteadas con jamón 	12,00
Sautéed artichoke hearts with iberian ham	
Surtido de verduras de la huerta a la plancha	11,00
Variety of grilled local vegetables	



LAS TRUCHAS RESTAURANTE

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

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

AVES / POULTRY

Pechuga de pollo a la plancha	11,00
Grilled chicken breast	
Filete de pollo empanado  	9,00
Breaded chicken fillet	
Pollo al horno 	11,00
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	20,00
Stone-grilled pork sirloin	
  Presa ibérica grill a la piedra	23,50
Stone-grilled iberian "presa" (pork shoulder)	
  Cochinillo al horno 	23,50
Oven-baked suckling pig	
Codillo al horno  	13,50
Baked pork knuckle	

CARNES, CAZA MAYOR / GAME MEATS

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



Apio



Crustáceos



Gluten



Huevos



Lácteos



Moluscos



Pescados



Sulfitos



Soja



LAS TRUCHAS RESTAURANTE

CARNES, TERNERA / BEEF MEATS

 Rabo de toro a la jerezana  	23,50
Oxtail stewed with sherry sauce	
 Entrecot a la piedra	23,50
Stone-grilled entrecote steak	
 Solomillo de ternera grill a la piedra	25,00
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	

PESCADOS / FISH

Pez espada a la plancha 	15,00
Grilled swordfish	
Lomitos de gallo a la marinera    	17,00
John dory tenderloins à la marinère	
 Bacalao gratinado con queso "El bosqueño"    	17,50
Cod au gratin with "El bosqueño" cheese	
Sepia frita   	15,00
Fried cuttlefish	
 Salmón a las finas hierbas cocinado a baja temperatura  	18,00
Slow-roasted salmon with fine herbs	
 Calamar de potera a la plancha   	25,00
Grilled hook-caught squid	
 Lomo de atún a la parrilla 	17,50
Grilled tuna steak	
 Pata de pulpo a la brasa	22,00
Grilled octopus leg	



Crustáceos Gluten Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos



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  	4,50
Home-made flan with caramel	
Natillas con barquillo de galleta y canela   	4,50
Custard with wafer and cinnamon	
Tarta de queso con mermelada de frambuesa  	4,50
Cheesecake with raspberry jam	
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	
Tocino de cielo con caramelo   	4,50
Pudding made with egg yolk and caramel syrup	
Manzanas asadas al brandy 	5,50
Baked apples in brandy	
Copa de helado variado      	4,00 5,00
Variety of flavours of ice cream	
Fondant de chocolate belga con helado de vainilla     	6,00
Belgian chocolate fondant with vanilla ice cream	
Crema de arroz con leche con helado de mango    	6,00
Rice pudding with mango ice cream	



Apió



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-Xérès-Sherry / Enjoy your dessert with a glass of our selection of sweet wines from the DOP Jerez-Xérès-Sherry

Moscatel Micaela  3,50

Moscatel de Alejandría, Bodegas Barón (Sanlúcar 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.