



\*\*\* Carta de temporada \*\*\*

Otoño ~ Invierno

Hotel Las Truchas \*\*

Avenida Diputación s/n

11670 El Bosque - Cádiz

Tfno. 956 716 061 - Fax. 956 716 086

E-mail. [las-truchas@tugasa.com](mailto:las-truchas@tugasa.com)

Sitio web. [www.tugasa.com](http://www.tugasa.com)



## Entrantes – Starters

---

Jamón Ibérico de Bellota - Iberian Ham	15,60 €
Caña de Lomo Ibérico - Iberian cured pork loin	14,40 €
Queso Emborrado de El Bosque Typical cheese from El Bosque	9,20 €
Surtido Ibérico de El Bosque (jamón, chorizo, caña lomo, salchichón, morcilla) Iberian selection from El Bosque (ham, chorizo sausage with paprika, cured pork loin, salami and blood sausage)	15,60 €
Setas de El Bosque a la Plancha (con salsa verde) El Bosque grilled Mushrooms ( with green sauce)	8,10 €
Pimientos del Piquillo Rellenos de Mariscos Piquillo peppers filled with seafood	8,20 €
Langostinos a la Plancha - Grilled king prawns	15,60 €
Cazuela de Gambas al Ajillo - Casserole of prawns with garlic	9,50 €
Gambas Cocidas Cooked prawns	15,60 €
Croquetas Caseras - Homemade croquettes	7,30 €
Riñones al Jerez - Kidneys with Sherry	10,00 €
Queso fresco de El Bosque con orégano Fresh cheese with oregano El Bosque	3,95 €



## Ensaladas ~ Salads

---

Ensalada Mixta (lechuga, tomate, judías verdes, maíz, huevo, atún, alcachofa) Salad with lettuce, tomato, green beans, sweet corn, egg, tuna and artichoke)	5,20 €
Ensalada de Cogollos a la Vinagreta - Letucce hearts with Vinaigrette	6,40 €
Ensalada de Queso fresco de El Bosque (lechuga, tomate, esparrago, huevo, queso fresco, orégano) Fresh cheese salad (lettuce, tomato, asparagus, egg, fresh cheese, oregano)	6,80 €
Tomate con Ajos - Tomato with garlic	2,90 €
Esparragos con Mahonesa - Asparagus with mayonnaise	4,90 €
Pimientos Asados con Atún - Roasted peppers with tuna	6,00 €
Tomate con Cebolla y Caballa - Tomato with onion and mackerel	4,25 €

## Sopas ~ Soups

---

Sopa de El Bosque (jamón, huevo, chorizo y pan) <i>"Sugerencias del Chef"</i> El Bosque soup (ham, egg, chorizo sausage and bread)	4,20 €
Sopa de Ajos - Garlic soup	4,20 €
Taza de Caldo con Yema o al Jerez - Chicken soup with egg yolk or sherry	2,90 €
Sopa de Picadillo - Chicken soup with ham and boiled egg	4,20 €
Callos con Garbanzos - Tripe with chickpeas	4,05 €



## Revueltos y Verduras - Scrambled Eggs and Vegetables

---

Huevos Fritos con Jamón Fried eggs with ham	9,50 €
Huevos Fritos con Chorizo o Morcón Fried eggs with chorizo sausage or morcón	7,00 €
Revuelto de Ajetes y Gambas Scrambled eggs with young garlic and prawns	7,50 €
Revuelto de Espárragos Trigueros con Jamón Serrano Scrambled eggs with wild asparagus and Serrano ham	9,10 €
Revuelto de Setas con Jamón o Gambas Scrambled eggs with wild mushrooms and ham or prawns	7,10 €
Cazuela de Berenjenas Gratinada "Sugerencias del Chef" Casserole of Gratinated eggplants	9,00 €
Surtido de Verduras a la Plancha Assortment grilled vegetables	5,30 €



## Pescados y Mariscos – Fishes and Seafoods

---

<b>Pez Espada a la Plancha</b> Grilled Swordfish	9,40 €
<b>Trucha del Majaceite</b> <i>“Especialidad de El Bosque”</i> Trout from Majaceite	7,50 €
<b>Lomitos de Gallo San Pedro en Salsa</b> John dory filet with seafood	11,50 €
<b>Bacalao al Ajillo o con Tomate</b> Cod garlic or with tomato sauce	12,65 €
<b>Atún a la Plancha con Salsa Verde</b> Grilled Tuna with green sauce	8,00 €



## Carnes – Meats

---

### Cerdo Ibérico – Iberian Pork

<b>Solomillo Ibérico Grill a la Piedra</b> Grilled iberian pork sirloin grill a stone	12,80 €
<b>Cochinillo al Horno</b> <i>"Sugerencias del chef"</i> Baked piglet	17,80 €
<b>Paletilla de Cerdo al Horno</b> Pork shoulder roast	9,10 €

### Caza Mayor – Hunting meat

<b>Lomos de Venado al Tomillo</b> Venison loin with thyme	14,20 €
<b>Medallón de Jabalí con Jamón Ibérico</b> Wild boar medallions with iberian ham	13,80 €
<b>Solomillo de Jabalí al Grill</b> Grilled Wild boar sirloin	13,80 €



## Termera - Veal

<b>Solomillo de Termera Grill a la Piedra</b> Sirloin steak grill a stone	16,20 €
<b>Chuletón de Termera Grill a la Piedra</b> Veal chop grill a stone	17,80 €
<b>Entrecot de Termera Grill a la Piedra</b> Beef sirloin steak grill a stone	14,35 €

## Cordero - Lamb

<b>Cordero al Horno "Especialidad de El Bosque"</b> Baked Lamb	16,20 €
<b>Chuletas de Cordero a la Plancha</b> Grilled lamb chops	13,40 €

## Aves - Poultry

<b>Pechuga de Pollo al Roquefort</b> Chicken filet with roquefort	8,10 €
<b>San Jacobo de Pollo al Roquefort</b> Fried chicken filet with ham and cheese, with roquefort sauce	8,50 €





## Postres – Desserts

---

<b>Flan de Huevo al Caramelo</b> Homemade creme caramel	3,00 €
<b>Natillas con Barquillos de Galletas y Canela</b> Custard with waffles and cinnamon	3,00 €
<b>Queso Fresco de El Bosque con Dulce de Membrillo y Miel del Pinsapar</b> Fresh cheese with sweet El Bosque and honey Pinsapar	3,90 €
<b>Manzanas Asadas al Brandy</b> Roasted apples Brandy	2,80 €
<b>Fruta de Temporada</b> Seasonal fruit	2,80 €
<b>Tocino de cielo con Caramelo</b> Dessert made with egg yolk and syrop with caramel	3,00€
<b>Tarta de queso con Mermelada de Frambuesa</b> Cheese cake with marmalade raspberry	3,00€
<b>Boniatos con Miel del Pinsapar</b> Sweet potatoes with honey Pinsapar	3,25€
<b>Crema Catalana Quemada</b> Catalan Cream Burn	4,25€
<b>Helados variados</b> Variated ice cream	