

RESTAURANTE
EL OLIVO

CIGARRAL EL BOSQUE
Ctra. De Navalpino nº49

TOLEDO

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	24.00 €
ENSALADA DE QUESO DE CABRA, JAMÓN DE PATO Y VINAGRETA DE NUECES CON CEBOLLA CAMELIZADA Y MANZANA	16.50 €
ENSALADA DE VIRUTAS DE FOIE, CECINA DE CIERVO, PIÑONES Y VINAGRETA DE FRUTOS DEL BOSQUE	16.50 €
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO	15.00 €
PATATAS CON HUEVOS FRITOS, GULAS Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO AL ESTILO DEL CIGARRAL	14.00 €
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON SAL DE OLIVAS Y VIRUTAS DE FOIE CON ESENCIA DE TRUFA	15.00 €
PULPO A LA PARRILLA SOBRE PATATA Y AJADA DE PIMENTÓN	18.00 €
TATAKI DE ATÚN ROJO	18.00 €
LOMO DE ANCHOAS CON ACEITE DE OLIVA	19.00 €
TOMATE CON VENTRESCA	15.00 €
CARACOLES EN SALSA	13.50 €

PESCADO

LOMO DE BACALAO COSTRADO CON TRIGUEROS	24.00 €
LUBINA ASADA SOBRE PICADA DE VERDURAS Y CREMA DE ESPINACAS CON ACEITE DE AJO	19.00 €
MERLUZA AL HORNO CON BILBAÍNA DE GAMBAS Y ATADILLO DE TRIGUEROS	23.00 €
RODABALLO A LA PLANCHA CON RAGUT DE SETAS Y VIEIRAS EN SALSA VERDE	24.00 €

CARNE

COCHINILLO ASADO, MANZANA GRAND SMITH Y PATATAS DE SARTÉN	21.00 €
SOLOMILLO DE AÑOJO CON FOIE SOBRE PATATAS AL ROMERO Y ACEITE DE TRUFA	22.00 €
ENTRECOT DE TERNERA CON GRATÉN DE PATATA, TOMATE ASADO Y SALSA ROQUEFORT	20.00 €
SOLOMILLO DE IBÉRICO A LA PARRILLA, GRATINADO DE ESPÁRRAGOS Y PARMESANO CON SALSA DE TRUFAS Y HONGOS	18.00 €
PERDIZ DEL CIGARRAL A LA TOLEDANA	19.00 €
CHULETITAS DE CORDERO LECHAL A LA PARRILLA CON TIMBAL DE PATATA Y TRILOGÍA DE PIMIENTOS	18.00 €
LOMO DE CIERVO TRINCHADO, SALTEADO DE SETAS, CASTAÑAS Y FRUTAS DEL BOSQUE AL JEREZ	21.00 €

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE,
CREMA DE CACAO Y HELADO DE SPECULOOS 7.00 €

TARTA DE MANZANA CALIENTE
CON HELADO DE BOMBÓN ROCHER 7.00 €

TARTA DE MAZAPÁN TOLEDANO 7.00 €

TARTA DE QUESO Y AZAFRÁN CON MIGAS DULCES
Y HELADO DE RON 7.00 €

BOWL DE FRUTA NATURAL CON HELADO DE YOGURTH 7.00 €

[ENGLISH]

STARTERS

SPANISH SMOKED HAM "PRIME QUALITY" 24.00 €

CHEESE "AU GRATIN" SALAD TOPPED WITH
CARMELIZED ONIONS DUCK HAM, OVER
ROASTED APPLE AND WALNUTS VINAIGRETTE 16.50 €

SALAD WITH GOOSE LIVER FLAKES, DEER JERKY,
PINENUTS AND BERRIES VINAIGRETTE 16.50 €

SMALL GARLIC SAUTÉ SHRIMPS PLATTER 15.00 €

BROKEN EGGS AND CHIPS WITH IBERIAN HAM 14.00 €

GRILLED SEASON VEGETABLES PLATTER, TOPPED
WITH OLIVE SALT, GOOSE LIVER FLAKES AND TRUFFLE OIL 15.00 €

GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES TRUFFLED
AND WORN PAPIKRA 18.00 €

TUNA RED TATAKI 18.00 €

ANCHOVIES MARINATED FILETS WITH OLIVES OIL 19.00 €

TOMATE WITH TUNA BELLY 15.00 €

SNAILS IN SAUCE 13.50 €

[ENGLISH]

FISH

CODFISH LOIN COATED WITH ASPARAGUS 24.00 €

GRILLED SEA BASS FILET WITH VEGETABLES
AND SPINACHS CREAM WITH GARLIC OIL 19.00 €

HAKE BAKED WITH SHRIMPS IN BILBAINA
COOKED AND GREEN ASPARAGUS 23.00 €

GRILLED TURBOT WITH MUSHROOMS RAGUT
AND SCALLOP WITH GREEN SAUCE 24.00 €

MEATS

ROASTED SUCKLING PORK GARNISHED WITH
GRANNY SMITH APPLE AND POTATOES SKILLED STYLE 21.00 €

GRILLED SIRLOIN TOPPED WITH LIVER OVER
ROSEMARY FLAVORED POTATOES AND TRUFFLED OIL 22.00 €

GRILLED SIRLOIN STEAK WITH BAKED POTATOES,
ROASTED TOMATO AND ROQUEFORT SAUCE 20.00 €

GRILLED PORK SIRLOIN WITH BAKED ASPARAGUS
AND PARMESAN WITH TRUFFLE SAUCE 18.00 €

CIGARRAL PARTRIDGE COOKED ACCORDING
THE LOCAL TOLEDO RECIPE 19.00 €

GRILLED SUCKLING LAMB CHOPS GARNISHED
WITH POTATO CAKE AND PEPPER TRILOGY 18.00 €

GRILLED DEER LOIN OVER SAUTÉ MUSHROOMS,
CHESTNUTS AND BERRIES 21.00 €

[ENGLISH]

DESSERTS

WARM DARK CHOCOLATE COULANT WITH
CACAO CREAM AND SPECULOOS ICE CREAM 7.00 €

WARM APPLE PIE WITH ROCHER
CHOCOLATE ICE CREAM 7.00 €

MARZIPAN PIE 7.00 €

CHEESE AND SAFFRON CAKE WITH
SWEET CRUMBS AND RUM ICE CREAM 7.00 €

FRESH FRUIT BOWL DESSERT TOPPED WITH
YOGURT CREAM 7.00 €

[FRANÇAIS]

ENTRÉES

JAMBON IBÉRIQUE DU GLAND	24.00 €
SALADE DE FROMAGE GRATINÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET COPEAUX DE JAMBON DU CANARD SUR POMME BRAISÉE ET VINAIGRETTE AUX NOIX	16.50 €
SALADE AUX COPEAUX DE FOIE GRAS, VIANDE SÉCHÉE, PIGNONS ET SA VINAIGRETTE DE FRUITS DE BOIS	16.50 €
GAMBAS A LA PERSILLADE (SAUCE D'AIL PILÉ ET D'HUILE)	15.00 €
OEUF AU PLAT PARSEMÉS DE COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE AVEC FRITES FAÇON CIGARRAL	14.00 €
GRILLÉ DES LEGUMES SUR SEL D'OLIVES ET COPEAUX DE FOIE AVEC ESSENCE DE TRUFFE	15.00 €
POULPE GRILLÉ SUR POMMES DE TERRE ET AILLADE DU PAPIKRA	18.00 €
TATAKI DE THON	18.00 €
ANCHOIS MARINÉES ASSAISONÉES DE HUILE D'OLIVE	19.00 €
TOMATE ACCOMPAGNÉ DE VENTRÈCHE DE THON	15.00 €
ESCARGOTS EN PERSILLADE	13.50 €

[FRANÇAIS]

POISSON

DOS DE CABILAUD ET SON ASPERGES	24.00 €
BAR GRILLÉ SUR UN LIT DE LÉGUMES ET CRÈME D'ÉPINARDS AVEC HUILE D'AIL	19.00 €
MERLU AU FOUR ACCOMPAGNÉ DE GAMBAS ET SON ASPERGES	23.00 €
TURBOT AVEC CHAMPIGNONS ET COQUILLE SUR SAUCE VERTE	24.00 €

VIANDE

COCHON DE LAIT BRAISÉ AUX POMMES ET POMMES DE TERRE "A LA SARTEN"	21.00 €
ALOYAU DE BOEUF ACCOMPAGNÉ DE FOIE SUR UN LIT DE POMMES DE TERRE AU ROMARIN ET HUILE DE TRUFFE	22.00 €
ENTRECOTE DE BOEUF ACCOMPAGNÉ DE GRATIN D'ASPERGES ET PARMESAN SUR SAUCE DE TRUFFE	20.00 €
FAUX-FILET DE PORC IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC GRATIN D'ASPERGES ET PARMESAN SUR SAUCE DE TRUFFE	18.00 €
PERDRIX DU CIGARRAL FAÇON TOLÈDE	19.00 €
CÔTTELETES D'AGNEAU GRILLÉES ACCOMPAGNÉ DU TIMBAL DE POMME DE TERRE ET TRILOGIE DE POIVRE	18.00 €
DOS DE CERF SUR LIT DE CHAMPIGNONS, CHÂTAIGNE ET FRUITS DE BOIS	21.00 €

[FRANÇAIS]

DESSERTS

COULANT DE CHOCOLAT CHAUDE
ACCOMPAGNÉ DE CRÈME DE CACAO
ET GLACÉ DE SPECULOOS 7.00 €

TARTE AUX POMMES CHAUDE PARSEMÉE
DE NOIX CARAMELISÉES ET SA CRÈME GLACÉ 7.00 €

TARTE DE MAZAPÁN FAÇON TOLÈDE 7.00 €

GÂTEAU AU FROMAGE ET SAFRAN
AVEC MIETTES DOUX ET GLACÉ DE RHUM 7.00 €

COUPE DE FRUITS FRAIS AVEC CRÈME DE YAOURT 7.00 €

RESTAURANTE
EL OLIVO

CIGARRAL EL BOSQUE

Ctra. De Navalpino nº49

TOLEDO

T 925 28 56 40

F 925 28 56 49