



La cuchara del Torillo

	€
1. Callos con garbanzos	8,55
2. Fabada asturiana	14,95
3. Fabada con rabo de toro	16,95
4. Judiones con almejas y langostinos	11,95
5. Judiones con manitas de cordero	14,95
6. Gazpachuelo	11,95
7. Sopa castellana	5,95
8. Sopa de picadillo	5,55
9. Sopa de marisco	7,50
10. Sopa de cebolla	5,95

Ibéricas

11. Jamón Ibérico de bellota	12,95 / 23,95
12. Salchichón de bellota	7,95 / 11,95
13. Chorizo de bellota	7,95 / 11,95
14. Carne mechada	8,95 / 12,95
15. Queso manchego	7,95 / 14,95
16. Surtido ibérico de bellota	15,95 / 22,95
17. Carpaccio de buey de Kobe	10,95 / 17,95
18. Carpaccio de salmón	10,95 / 17,95



IVA incluido
Fotos orientativas



The traditional dishes *El Torilla*

	€
1. Tripe with chickpeas	8,55
2. Spanish beans style (Fabada)	14,95
3. Spanish beans style with oxtail (Fabada)	16,95
4. Beans with clams and prawns	11,95
5. Beans with lamb's trotters	14,95
6. Gazpachuelo	11,95
7. Spanish soup	5,95
8. Chicken broth and iberian ham soup	5,55
9. Seafood soup	7,50
10. Onion soup	5,95



Iberian products

11. Iberian acorn ham	12,95 / 23,95
12. Spicy spanish style pork sausage	7,95 / 11,95
13. Iberian red sausage	7,95 / 11,95
14. Shredded beef	8,95 / 12,95
15. Manchego cheese	7,95 / 14,95
16. Selection of spanish iberian delicatessen (ideal for share, two persons)	15,95 / 22,95
17. Kobe beef carpaccio	10,95 / 17,95
18. Salmon carpaccio	10,95 / 17,95



VAT included

the photos are presentation suggestion

Platos infantiles / *Kid's menu*

122. Huevos fritos, salchichas y patatas fritas Fried eggs, sausages and chips	4,95
123. Macarrones a la boloñesa / Maccaroni bolognese	5,95
124. Escalope de pollo / Chicken schnitzel	7,95





Entrantes frías

19. Anchoas del Cantábrico con aguacate (8 unidades)	€ 17,95
20. Tomate picado con cebolla morada y rabanitos	7,55
21. Ensalada mixta	6,95
22. Ensaladilla rusa	5,55 / 8,55
23. Cogollos con gulas al ajillo	6,95 / 10,95
24. Porra antequerana	7,55
25. Gazpacho	4,95
26. Ensalada de perdiz	12,95
27. Ensalada de pollo templada	8,95 / 12,95
28. Ensalada tropical	8,95 / 12,95
29. Cocktail de gambas con piña natural	12,95
30. Aguacate con gambas	12,95
31. Boquerones en vinagre	7,95 / 12,95
32. Paté de perdiz	9,95
33. Paté de rabo de toro	5,95 / 9,95
34. Paté ibérico al Oporto trufado	5,95 / 9,95
35. Paté de jabalí al roquefort con nueces	5,95 / 9,95
36. Surtido de paté	12,55

Cold starters

19. Cantabrian Sea anchovies with avocado (8 units)	€ 17,95
20. Chopped tomatoes with red onion and radish	7,55
21. Mixed salad	6,95
22. Russian salad	5,55 / 8,55
23. Lettuce heart with gulas in garlic sauce	6,95 / 10,95
24. Traditional cold vegetable soup (in season)	7,55
25. Gazpacho (in season)	4,95
26. Partridge salad	12,95
27. Temperate chicken salad	8,95 / 12,95
28. Tropical salad	8,95 / 12,95
29. Prawn cocktail with fresh pineapple	12,95
30. Avocado with prawns	12,95
31. Fresh anchovies in vinegar	7,95 / 12,95
32. Partridge paté	9,95
33. Oxtail paté	5,95 / 9,95
34. Iberian paté truffel with Oporto sauce	5,95 / 9,95
35. Wild board paté with roquefort and walnuts	5,95 / 9,95
36. Assortment of paté	12,55





Entrantes calientes

	€		€
37. Chorizo criollo con su chimichurri	7,95	58. Revuelto de bacalao y gambas	12,95
38. Chistorra a la sidra	7,95	59. Revuelto de ajetes naturales, jamón y gambas	12,95
39. Oreja a la plancha	8,55	60. Revuelto de morcilla y cebolleta	10,95
40. Morcilla de arroz con compota de tomate	9,95	61. Revuelto de setas silvestres	12,95
41. Mollejas de cordero nacional	15,95	62. Revuelto del pueblo (huevos, patatas, pimiento fritos, chorizo y jamón)	10,95
42. Gambas rebozadas caseras	6,95 / 12,55	63. Berenjena rellena gratinada	6,95
43. Langostinos pilpil	9,95	64. Berenjenas fritas con miel de caña	7,55 / 9,55
44. Lasaña de rabo y alcachofas con salsa de queso manchego	14,95	65. Patatas bravas	5,95
45. Parrillada de verdura	12,95	66. Chanquetes de la huerta	7,55
46. Camembert frito	8,95	67. Flamenquín casero especial gratinado	11,95
47. Risotto con selección de setas y jamón	12,95	68. Alcachofas naturales en salsa verde con jamón, gambas y almejas	10,95 / 15,95
48. Risotto de pulpo a la gallega	14,55	69. Setas silvestres salteadas	14,95
49. Risotto con Magret de pato y foie	19,95	70. Planchitas de pollo con patatas fritas	11,95
50. Risotto con rabo de toro	15,95	71. Planchitas de cerdo con patatas fritas	11,95
51. Croquetas de jamón	7,55 / 10,95	72. Fideos negros salteados selección de setas y langostinos	12,95
52. Croquetas de rabo	7,95 / 12,95	73. Fideos blancos salteados con almejas y langostinos	12,95
53. Croquetas de espinacas	7,55 / 10,95		
54. Surtido de croquetas	8,55 / 13,95		
55. Crepé de salmón y espinacas en salsa de queso	11,95		
56. Crepé de vieiras y setas con salsa americana	12,95		
57. Huevos "El Torillo" (para dos personas)	22,95		





Warm starters

	€		€
37. Argentinian creole sausage with chimichurri sauce	7,95	58. Home scrambled codfish & prawns	12,95
38. Spicy sausage in cider sauce	7,95	59. Home scrambled (prawns, ham and fresh young garlic)	12,95
39. Grilled pork's ear	8,55	60. Home scrambled (black pudding and scallion)	10,95
40. Black pudding with rice in tomato compote	9,95	61. Home scrambled (wild mushrooms)	12,95
41. Lamb sweetbreads	15,95	62. Home scrambled (eggs, potatoes, fried green peppers, pork sausage and ham)	10,95
42. Homemade battered shrimp	6,95 / 12,55	63. Stuffed aubergine au gratin	6,95
43. Prawns in spicy garlic sauce	9,95	64. Fried aubergine with honey cane	7,55 / 9,55
44. Oxtail and artichoke lasagne with Manchego cheese sauce	14,95	65. Spicy fried potatoes	5,95
45. Assortment of grilled vegetables	12,95	66. Vegetables from the garden	7,55
46. Fried Camembert cheese	8,95	67. Homemade « Flamenquin » (pork fillet rolled with ham, cheese) in spanish sauce au gratin	11,95
47. Risotto with selection mushrooms and iberian ham	12,95	68. Fresh artichokes, in green sauce with iberian ham, prawns and clams	10,95 / 15,95
48. Risotto with Galician octopus	14,55	69. Sauteed wild mushrooms	14,95
49. Risotto with duck magret and foie	19,95	70. Grilled chicken fillets wit chips	11,95
50. Risotto with oxtail	15,95	71. Grilled pork fillets wit chips	11,95
51. Ham croquettes	7,55 / 10,95	72. Black noodles sauteed with special mushrooms and prawns	12,95
52. Oxtail croquettes	7,95 / 12,95	73. Noodles sauteed with clams and prawns	12,95
53. Spinach croquettes	7,55 / 10,95		
54. Assortment of croquettes	8,55 / 13,95		
55. Salmon and spinachs crepe in cheese sauce	11,95		
56. Scallops and mushrooms crepe in american sauce	12,95		
57. Eggs « El Torillo » (for two persons)	22,95		



VAT included. The photos are presentation suggestion





Pescadas

74. Boquerones fritos	7,55 / 9,95 €
75. Puntillita nacional	17,55
76. Bacalao frito	7,95 / 11,95
77. Bacalao Giraldo a la vizcaína	19,95
78. Bacalao Giraldo Donosti	21,95
79. Bacalao Giraldo "El Torillo"	21,95
80. Rosada a la plancha o frita	12,95
81. Rosada alicantina con almejas y langostinos	15,95
82. Gambas plancha	19,95
83. Langostinos plancha	19,95
84. Lenguado	18,95
85. Pez espada	16,95
86. Calamar nacional al peso	100 gr. 4,00
87. Lomo de atún rojo en salsa romesco	22,55



Fish

74. Fried anchovies	7,55 / 9,95	83. Grilled king prawns	19,95
75. Fried small squid spanish	17,55	84. Grilled sole	18,95
76. Fried cod	7,95 / 11,95	85. Grilled swordfish	16,95
77. Giraldo cod Biscay style	19,95	86. Squid national weight	
78. Giraldo cod San Sebastian style	21,95	100 gr	4,00
79. Giraldo cod « El Torillo » style	21,95	87. Bluefin tuna loin,	
80. Red snapper (grilled or fried)	12,95	with romesco sauce	22,55
81. Red snapper Alicante style			
with clams and prawns	15,95		
82. Grilled prawns	19,95		

Nuestras arraces



	€
110. Paella mixta	14,95
111. Paella de marisco	15,95
112. Paella de verdura	14,95
113. Paella ibérica	14,95
114. Paella ciega de marisco	17,55
115. Fideuá	14,95
116. Arroz negro	14,95
117. Arroz caldoso marinero	14,95
118. Arroz caldoso con magret de pato y setas de temporada	14,55
119. Arroz caldoso con bacalao y alcachofas	13,95
120. Arroz caldoso con bogavante	18,95
121. Arroz caldoso ciego de marisco	17,55

*Pedido mínimo para 2 personas

*Los precios de los arroces son todos por persona

Our rices



110. Mixed paella	14,95
111. Seafood paella	15,95
112. Vegetable paella	14,95
113. Paella with iberian sausage	14,95
114. Paella with all the seafood is peeled	17,55
115. Fideuá	14,95
116. Black rice	14,95
117. Broth rice Marinara style	14,95
118. Broth rice with duck magret and seasonal mushrooms	14,55
119. Broth rice with cod and artichokes	13,95
120. Broth rice with lobster	18,95
121. Broth rice with all the seafood is peeled	17,55

*Minimum order for 2 people

*The rice prices are per person





Carnes

	€
88. Rabo de toro	17,95
89. Choto al ajillo	19,95
90. Carrillada ibérica	15,95
91. Manitas de cerdo	12,95
92. Cochinillo	19,95
93. Manitas de cordero	14,95
94. Solomillo de cerdo al Jerez	13,95
95. Pollo al curry	13,95
96. Pierna de cordero lechal	17,95
97. Paletilla lechal	23,55
98. Magret de pato en salsa de frutos rojos	18,95
99. Strogonoff (solomillo de ternera)	22,55
100. Solomillo Tournedor Rossini	14,95

Salsas a elegir: 2,00 €
Champiñones o roquefort o pimienta

Meats

	€
88. Oxtail	17,95
89. Goat meat with garlic sauce	19,95
90. Iberian pork cheek	15,95
91. Stew pig's trotters	12,95
92. Suckling pig	19,95
93. Stew lamb's trotters	14,95
94. Pork tenderloin wine Jerez sauce	13,95
95. Grilled chicken curry fillet	13,95
96. Roasted leg baby lamb	17,95
97. Roasted shoulder baby lamb	23,55
98. Duck magret in berries sauce	18,95
99. Strogonoff	22,55
100. Veal tenderloin Rossini	14,95

Sauces to choose: 2,00 €
Mushrooms or roquefort or pepper





Carnes ...a la brasa de encina

	€
101. Solomillo de cerdo	12,95
102. Churrasco de pollo	12,95
103. Brocheta de cerdo "El Torillo"	14,95
104. Chuletitas de cordero lechal	18,95
105. Presa ibérica de bellota	17,95
106. Secreto ibérico de bellota	15,95
107. Entrecot	
de 400 a 500 grs. aprox.	18,55
108. Solomillo de ternera nacional	
de 300 grs. aprox.	21,95
109. Chuletón	
de 900gr a 1 kg aprox.	27,95

Salsas a elegir: 2,00 €
Champiñones o roquefort o pimienta

Meats ...oak charcoal grilled

	€
101. Pork tenderloin	12,95
102. Chicken "churrasco"	12,95
103. Pork skewer "El Torillo"	14,95
104. Baby lamb chop	18,95
105. Iberian acorn prey pork fillet	17,95
106. Iberian acorn pork fillet "secreto"	15,95
107. Entrecôte	
400 to 500 gr. aprox.	18,55
108. Spanish beef sirloin	
300 gr. aprox.	21,95
109. T-Bone steak	
900 to 1 kg aprox.	27,95

Sauces to choose: 2,00 €
Mushrooms or roquefort or pepper



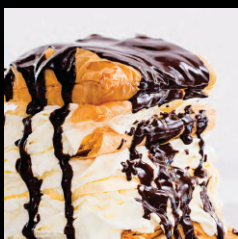


Fuengirola



Carta de Postres

Dessert Menu





Tarta de queso

Cheese cake

4,90€



Piña del tiempo

Fresh Pineapple

4,90€



Bombones helados

Ice cream Chocolates

6,00€



Pudding de nueces

Walnut pudding

4,90€



Helado de bola

(Chocolate, vainilla,
turrón, ron y pasas)

Ice cream
(Chocolate, vanilla,
nougant, rum and raisins)

4,90€



Coulant de Chocolate
casero con helado
de vainilla

*Chocolate Coulant
with vanilla
ice cream*

5,90€



Milhojas con helado,
nata y chocolate

*Millefeuille with cream
and chocolate*

7,90€



Leche frita

Fried milk

4,50€



Flan de la casa

Cream caramel

4,50€



Arroz con leche

Milk pudding

4,50€



RESTAURANTES

GRUPO TORILLO.^{com}

Avda. Ramón y Cajal, 37 Las Camelias (Fuengirola)

952 47 21 55