



LOS LLANOS
RESTAURANTE

ENTRANTES / STARTERS

	Caña de lomo ibérica Iberian pork loin	15,50
	Salchichón o chorizo ibérico "Salchichón" or "chorizo" Iberian cold meats	12,50
	Surtido de ibéricos  Variety of cold meats: Iberian ham, "salchichón", "chorizo", (pork sausages), pork loin and "Payoyo" local cheese	17,00
	Surtido de quesos de Villaluenga  Cheeseboard with a variety of local cheeses	18,50
	Queso Payoyo de cabra  Local "Payoyo" goat cheese	14,50
	Surtido de croquetas caseras         Variety of chicken, Iberian ham and seafood home-made croquettes	10,50
	Queso Payoyo frito con mermelada de tomate casera      Local fried "Payoyo" goat cheese with tomato jam	12,50

ENSALADAS Y CALDOS / SALADS AND SOUPS

	Tomate con orégano y queso fresco Payoyo  Tomato salad with oregano and local "Payoyo" goat cheese	10,50
	Ensalada mixta       Traditional salad with lettuce, tomato, carrots, egg and tuna	8,50
	Ensalada templada de rulo de cabra Payoya y frutos secos    Warm salad of "payoya" curly cheese (bred of goat from the Sierra de Cadiz)	11,50
	Ensalada de frutas con langostinos y salsa rosa     Fruit salad with prawns and cocktail sauce	12,50
	Sopa de picadillo     minced meat soup	4,50
	Sopa de espárragos verdes con huevo escalfado     Wild asparagus soup with poached egg	5,00
	Sopa castellana     Traditional "Castellana" soup with garlic, bread, Iberian ham and poached egg	4,50
	Sopa de Villaluenga      Traditional "Villaluenga" soup with "chorizo" (spicy pork sausage) and bread	4,50



Suplemento de 6€ para clientes de hotel en media pensión y pensión completa.
Supplement of €6 for hotel guests on half-board and full-board.



LOS LLANOS RESTAURANTE

REVUELTOS Y VERDURAS / VEGETABLES AND MIXTURES

Revuelto a la serrana  	11,50
"Serrana" mixture with egg, french fries, onion, Iberian ham and "chorizo" (spicy pork sausage)	
Wok de setas con verduras  	11,00
Mushrooms and vegetables stir-fry	
Setas a la crema de vino dulce  	11,00
Mushrooms with sweet Sherry wine cream	

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Langostinos al ajillo  	12,50
Prawns cooked with garlic	
Chocos fritos con ali-oli        	10,50
Fried baby squids with ali-oli	
 Bacalao gratinado con queso Payoyo      	19,50
Grilled cod with local "Payoyo" cheese	
Lomo de dorada con salsa ajillo  	17,50
Sea bream fillet with garlic sauce	
Atún encebollado  	12,00
Tuna stew with onion	

CARNES / MEATS

Carrillada en salsa de Pedro Ximénez 	16,50
Pork cheeks cooked with Pedro Ximénez	
Medallones de solomillo de cerdo ibérico	17,50
Iberian pork loin medallions	
 Presalada ibérica	18,50
Grilled iberian "presa" (Iberian pork shoulder)	
Lagartito ibérico con salsa mojo rojo	14,00
Iberian "lagartito"	
Albóndigas caseras con salsa de almendras      	12,50
Home-made meatballs with almond sauce	
 Chuletas de cordero lechal	19,00
Grilled suckling lamb chops	
Filetes de pollo o cerdo a la pimienta     	9,50
Chicken or pork loin with green sauce	
 Entrecot de ternera	21,00
Beef entrecôte	
 Rabo de toro al vino de la tierra 	18,50
Oxtail cooked in local wine	
Filete de pollo con piñones y pasas   	12,00
Chicken loin with pine nuts and raisins	
Salsa pimienta negra, mojo picón y oloroso       	3,00
Black pepper, mojo picón sauce or xerez wine with garlic (to choose)	



Apio



Cacahuete



Crustáceos



Frutos cáscara



Gluten



Huevos



Lácteos



Mostaza



Pescados



Sulfitos



Soja



LOS LLANOS
RESTAURANTE

CARNE DE CAZA / GAME MEATS

Lomo de venado con salsa al oloroso     	16,00
Venison loin with sherry sauce	
Caldereta de jabalí a las finas hierbas 	14,50
Wild boar stew with herbs	
Estofado de venado al vino tinto con setas     	14,50
Venison stew	

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso Payoyo con frutos rojos  	5,00
Cheesecake made with local "Payoyo" goat cheese	
Natillas caseras  	4,00
Home-made custard	
Tocino de cielo  	4,50
Pudding made with egg yolk and caramel syrup	
Arroz con leche 	4,50
Rice pudding	
Panacotta de chocolate con almendras  	4,50
Chocolate Panna Cotta with almonds	
Carta de helados     	
Variety of ice creams	
Pedro Ximénez néctar 	2,50
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry	
Moscatel Micaela 	2,70
Moscatel de Alejandría. Bodegas Barón. DOP Jerez-Xérès-Sherry	

Disfrute de su postre acompañándolo 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 	2,70
Moscatel de Alejandria. Bodegas Barón	
Pedro Ximénez néctar	2,50
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry	



Apio Cacahuete Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Sulfitos Soja