LOS LLANOS
RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante Los Llanos, un lugar donde la cocina tradicional de la Sierra de Cádiz se une al paisaje y la identidad de Villaluenga del Rosario. Situado en el municipio más elevado de la provincia de Cádiz, nuestro restaurante ofrece un ambiente cálido y rural. Sus paredes de piedra, techos con vigas de madera y elementos vinculados a las antiguas labores del campo evocan las formas de vida que han definido durante generaciones a los pueblos de la sierra. Nuestra cocina se inspira en el recetario serrano y concede un protagonismo especial a los productos locales. Los quesos elaborados con leche de cabra payoya y oveja merina grazalemeña, las carnes, los guisos tradicionales, las setas y las verduras de temporada conforman una propuesta sencilla, auténtica y estrechamente vinculada al territorio. Esperamos que disfrute plenamente de nuestra cocina y de la tranquilidad de este enclave privilegiado en el corazón del Parque Natural Sierra de Grazalema.

Welcome to Los Llanos Restaurant, a place where the traditional cuisine of the Sierra de Cádiz blends with the landscape and identity of Villaluenga del Rosario. Located in the highest municipality in the province of Cádiz, our restaurant offers a warm, rural atmosphere. Its stone walls, wooden-beamed ceilings and features linked to traditional farming evoke the ways of life that have shaped the mountain villages for generations. Our cuisine is inspired by the recipes of the Sierra and gives pride of place to local produce. Cheeses made with milk from the Payoya goat and the Grazalema Merino sheep, meats, traditional stews, mushrooms and seasonal vegetables come together in an authentic menu closely connected to the land. We hope you thoroughly enjoy our cuisine and the tranquillity of this privileged setting in the heart of the Sierra de Grazalema Natural Park.

LOS LLANOS
RESTAURANTE

## ENTRANTES / STARTERS

**Jamón ibérico** 18,00
Iberian ham

**Caña de lomo ibérica** 16,00
Iberian pork loin

**Salchichón o chorizo ibérico** 13,00
"Salchichón" or "chorizo" Iberian cold meats

**Surtido de ibéricos** 18,00
Variety of cold meats: Iberian ham, "salchichón", "chorizo", (pork sausages), pork loin and "Payoyo" local cheese

**Surtido de quesos de Villaluenga** 19,00
Cheeseboard with a variety of local cheeses

**Queso Payoyo de cabra** 14,50
Local "Payoyo" goat cheese

**Surtido de croquetas caseras** 11,00
Variety of chicken, Iberian ham and seafood home-made croquettes

**Queso Payoyo frito con mermelada de tomate casera** 13,00
Local fried "Payoyo" goat cheese with tomato jam

**Paté casero de ave al Pedro-Ximénez** 10,50
Homemade Poultry Pâté with Pedro-Ximénez

## ENSALADAS Y CALDOS / SALADS AND SOUPS

**Tomate con orégano y queso fresco Payoyo** 10,50
Tomato salad with oregano and local "Payoyo" goat cheese

**Ensalada mixta** 8,50
Traditional salad with lettuce, tomato, carrots, egg and tuna

**Ensalada de rulo de cabra Payoya y frutos secos y miel** 11,50
Salad of "Payoya"curly cheese (breed of goat from the Sierra de Cádiz )

**Ensalada de frutas con langostinos y salsa rosa** 12,50
Fruit salad with prawns and cocktail sauce

**Sopa de picadillo** 4,95
minced meat soup

**Sopa de Villaluenga** 4,95
Traditional "Villaluenga" soup with "chorizo" (spicy pork sausage) and bread

Altramuces Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Mostaza Pescados Sulfitos Soja

LOS LLANOS
RESTAURANTE

## ENSALADAS Y CALDOS / SALADS AND SOUPS

**Sopa castellana** 4,95
Traditional "Castellana" soup with garlic, bread, Iberian ham and poached egg

**Sopa de espárragos verdes con huevo escalfado** 5,25
Wild asparagus soup with poached egg

## 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)

**Setas a la crema de vino dulce** 11,50
Mushrooms with sweet Sherry wine cream

**Wok de setas con verduras** 11,50
Mushrooms and vegetables stir-fry

## PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

**Langostinos al ajillo** 12,95
Prawns cooked with garlic

**Chocos fritos con ali-oli** 10,50
Fried baby squids with ali-oli

**Lomo de dorada con salsa ajillo** 17,50
Sea bream fillet with garlic sauce

**Atún encebollado** 13,00
Tuna stew with onion

## CARNES / MEATS

**Carrillada en salsa de Pedro Ximénez** 17,00
Pork cheeks cooked with Pedro Ximénez

**Medallones de solomillo de cerdo ibérico con rulo de cabra Payoyo** 18,00
Sirloin medallions with "payoya" curly cheese (breed of goat from the Sierra de Cádiz)

**Presa ibérica** 19,00
Grilled iberian "presa" (Iberian pork shoulder)

Apio Cacahuete Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Pescados Sulfitos Soja

LOS LLANOS
RESTAURANTE

## CARNES / MEATS

**Lagartito ibérico con salsa mojo rojo** — 15,50
Iberian “lagartito”

**Albóndigas caseras con salsa de almendras** — 13,50
Home-made meatballs with almond sauce

**Filetes de cerdo a la pimienta** — 9,95
Pork loin with green sauce

**Entrecot de ternera** — 22,00
Beef entrecôte

**Rabo de toro al vino de la tierra** — 18,50
Oxtail cooked in local wine

**Filete de pollo con patatas fritas** — 9,50
Grilled chicken fillet with chips

## SALSAS / SAUCES

**Salsa pimienta negra, mojo picón y oloroso** — 3,00
Black pepper, mojo picón sauce or xerez wine with garlic (to choose)

## CARNE DE CAZA Y CORDERO / GAME MEATS

**Lomo de venado con salsa al oloroso** — 16,50
Venison loin with sherry sauce

**Estofado de venado al vino tinto con setas** — 15,00
Venison loin stew with mushrooms and red wine sauce

**Chuletas de cordero lechal al tomillo** — 19,50
Lamb chops with chips and vegetables

Apio Cacahuete Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Sulfitos Soja

LOS LLANOS
RESTAURANTE

## POSTRES / DESSERTS

**Tarta de queso Payoyo con frutos rojos** — 5,25
Cheesecake made with local "Payoyo" goat cheese

**Natillas caseras** — 4,25
Home-made custard

**Mousse de Limón** — 5,00
Lemon mousse

**Tocino de cielo** — 5,00
Pudding made with egg yolk and caramel syrup

**Panacotta de chocolate con almendras** — 5,00
Chocolate Panna Cotta with almonds

**Carta de helados**
Variety of ice creams

**Fruta del Tiempo** — 3,50
Fruit of Time

Disfrute de su postre acompañándolo con una copa de nuestra selección de vinos dulces de la DOP Jerez-Xérês-Sherry / Enjoy your dessert with a glass of our selection of sweet wines from the DOP Jerez-Xérês-Sherry

**Moscatel Micaela** — 3,50
Moscatel de Alejandria. Bodegas Barón

**Pedro Ximénez néctar** — 3,00
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry

## 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.

Cacahuete Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Sulfitos Soja