



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 Iberian ham	17,50
 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 de rulo de cabra Payoya y frutos secos y miel    Salad of "Payoya" curly cheese (breed of goat from the Sierra de Cádiz)	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 Villaluenga      Traditional "Villaluenga" soup with "chorizo" (spicy pork sausage) and bread	4,50



ENSALADAS Y CALDOS / SALADS AND SOUPS

- Gazpacho Andaluz con guarnición**    5,00
Cold soup made with tomato, cucumber, garlic, bread, onion, green pepper, salt, oil, and vinegar
- Salmorejo con Huevo y Jamón**     6,00
Cold cream made with tomato, garlic, bread, salt, oil, and vinegar

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
- Espárragos verdes envueltos en bacon con ali-oli**     10,00
Green asparagus wrapped in bacon with ali-oli

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 confitado a baja temperatura y gratinado con queso Payoyo**       19,50
Cod confit cooked at a low temperature and topped with 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 con rulo de cabra**  18,00
Sirloin medallions with "payoya" curly cheese (breed of goat from the Sierra de Cádiz)
-  **Presalada ibérica** 18,50
Grilled iberian "presa" (Iberian pork shoulder)



LOS LLANOS
RESTAURANTE

CARNES / MEATS

Lagartito ibérico con salsa mojo rojo   Iberian "lagartito"	14,00
Albóndigas caseras con salsa de almendras      Home-made meatballs with almond sauce	12,50
Filetes de cerdo a la pimienta     Pork loin with green sauce	9,50
Filete de pollo con piñones y pasas    Chicken loin with pine nuts and raisins	12,00
 Entrecot de ternera Beef entrecôte	21,00
 Rabo de toro al vino de la tierra  Oxtail cooked in local wine	18,50
Filete de pollo con patatas fritas Grilled chicken fillet with chips	9,50

SALSAS / SAUCES

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

CARNE DE CAZA Y CORDERO / GAME MEATS

Lomo de venado con salsa al oloroso      Venison loin with sherry sauce	16,00
Estofado de venado al vino tinto con setas  Venison loin stew with mushrooms and red wine sauce	14,50
 Chuletas de cordero lechal al tomillo Lamb chops with chips and vegetables	19,00



LOS LLANOS
RESTAURANTE

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	
Panacotta de chocolate con almendras  	4,50
Chocolate Panna Cotta with almonds	
Mousse de Limón  	4,50
Lemon mousse	
Carta de helados     	
Variety of ice creams	
Fruta del Tiempo	3,00
Fruit of Time	

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 	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.