



Posada La Plaza

EXPERIENCE THE REAL SPAIN
hotel - villa - restaurante

PARA PICAR / SNACK MENU

- Chorizo Rosario de Canillas con brandy y pimientos/ Chorizo Rosario de Canillas with brandy and peppers**  6.80€
- Morcilla de Canillas de Albaida (con pimientos del piquillo y miel de caña de Frigiliana) /Canillas de Albaida black pudding with "piquillo" peppers and sugarcane syrup from Frigiliana**  7.00€
- Salteado de pollo con vino de Canillas / Sautéed chicken with Canillas wine**  8.50€
- Plato de jamón serano/Serrano ham plate**  8.00€
- Plato variado de quesos / Assorted cheese platter**  9.00€
- Patatas bravas / Fries with a spicy tomato sauce** 6.50€
- Croquetas de pollo / Chicken croquettes**    6.80€
- Calabacín salteado con queso azul/Sautéed courgette with blue cheese**  6.50€
- Espinacas con queso feta y garbanzos estilo hindú / Spinach with feta cheese Indian style**  6.50€
- Tarta remolacha con mantequilla de cacahuete y soja/Beetroot cake with peanut and soy butter**   6.80€
- Coliflor con crema de hongos / Cauliflower with cream of wild mushrooms**  6.50€
- Gazpacho andaluz / Andalusian Gazpacho**  6.00€
- Finger de pollo / Chicken Finger**    7.50€
- Sopa del día / Soup of the day** 6.00€
- Champiñones rellenos con queso gratinado / Stuffed mushrooms with grilled cheese**  8.50€
- Queso brie al horno con almendras / Baked brie cheese with almonds**   6.50€



Revuelto de champiñones y jamón serrano / Scrambled eggs with mushrooms and serrano ham  7.00€

Berenjena rellena de verduras / Aubergine stuffed with vegetables  11.50€

Gambas al pil-pil / Pil-pil prawns with an olive oil and garlic sauce 8.00€



ENSALADAS / SALADS

Ensalada Murciana (tomate pera, cebolla, alcaparras, atún, huevo cocido y aceitunas negras) / Murcian salad (pear tomato, onion, capers, tuna, boiled egg and black olives)   8.50€

Ensalada Cesar con pollo, beicon, parmesano, picatostes y salsa Cesar / Caesar salad with chicken, bacon, parmesan, croutons and Caesar dressing   9.00€

Ensalada de tomate con queso feta y albahaca / Tomato salad with feta cheese and basil  7.50€

Ensalada verde / Green salad 7.50€

Ensalada tropical con frutas de temporada, gambas y salsa rosa / Tropical salad with seasonal fruits, prawns and pink sauce 7.50€



Ensalada balsámica con queso de cabra / Balsamic salad with goat's cheese  8.00€

ARROCES Y PASTAS / RICE AND PASTA

Paella mediterránea con pescado y marisco / Mediterranean Paella with fish and seafood   11.00€

Paella vegetariana / Vegetarian paella 9.50€

Paella Mixta con pescado, marisco y pollo / Mixed Paella with fish, seafood and chicken   10.50€

Pasta mediterránea con pescado y marisco / Mediterranean pasta with fish and seafood   +

Pasta Boloñesa con carne 100% de ternera / Pasta Bolognese 100% beef 10.50€

Pasta carbonara con beicon y champiñones / Pasta carbonara with bacon and mushrooms   **9.50€**



Pasta con verduras de temporada / Pasta with seasonal vegetables **9.00€**

CARNES / FROM THE MOUNTAIN

Medallones de solomillo de cerdo con vino de Canillas / Pork sirloin medallions with Canillas Wine  **12.50€**

Entrecot a la parrilla / Grilled sirloin steak **18.00€**

Contramuslo de pollo a la cerveza / Beer-braised chicken breast  **9.50€**

Pechuga de pollo rellena de espinacas y salsa de gambas y champiñones / Chicken breast stuffed with spinach and shrimp and mushroom sauce   **11.00€**

Solomillo de cerdo relleno con queso manchego y chaqueta de jamón serrano / Pork sirloin stuffed with manchego cheese and a Serrano ham jacket  **13.00€**

Chuletas de cordero a la parrilla con salsa de menta / Grilled Lamb chops with mint sauce **16.00€**

Cordero al chilindrón estilo San Fermín / Chilindrón lamb San Fermín style **15.00€**

Goulash de ternera / Beef goulash  **13.00€**

Hamburguesa especial 100% ternera Extra / Special 100% beef burger Extra  **12.50€**

PESCADOS / FISH

Salmón en papillote / Salmon in papillote  **14.00€**

Dorada a la espalda / Baked gilthead bream  **15.00€**

Bacalao con salsa verde / Cod with green sauce  **12.50€**

Tacos de atún al teriyaki / Tuna Tacos with teriyaki  **17.00€**

Lenguado a la parrilla / Grilled Sole   **16.00€**

San Pedro en Salsa Verde / St. Peter in green sauce  **15.00€**

POSTRES / DESSERTS

Variedad de postres caseros / Variety of home made desserts 5.00€



SALSAS A ELEGIR / CHOICE OF SAUCES

Suplemento/Extra 2.00€

Pimienta negra / Black pepper



Pimienta verde / Green pepper



Champiñones / Mushrooms



Queso azul / Blue cheese



Vino del terreno / Local wine sauce



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES