



Posada La Plaza

EXPERIENCE THE REAL SPAIN

hotel - villa - restaurante

PARA PICAR / SNACK MENU

<i>Chorizo Rosario de Canillas con brandi y pimientos / Chorizo Rosario (spicy pork sausage sautéed in cider)</i>	6.80€
<i>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)</i>	7.00€
<i>Salteado de pollo con vino de Canillas / Sautéed chicken with Canillas wine</i>	8.50€
<i>Plato de jamón serano / Serrano ham plate</i>	8.00€
<i>Plato variado de quesos / Assorted cheese platter</i>	9.00€
<i>Patatas bravas / (Fries with a spicy tomato sauce)</i>	6.50€
<i>Croquetas de pollo / Chicken croquettes</i>	6.80€
<i>Calabacín salteado con queso azul / Sautéed courgette with blue cheese</i>	6.50€
<i>Espinacas con queso feta y garbanzos estilo hindú / Spinach with feta cheese Indian style</i>	6.50€
<i>Tarta remolacha con mantequilla de cacahuete y soja / Beetroot cake with peanut and soy butter</i>	6.80€
<i>Coliflor con crema de hongos / Cauliflower with cream of wild mushrooms</i>	6.50€
<i>Gazpacho andaluz / Andalusian Gazpacho</i>	6.00€
<i>Finger de pollo / Chicken Finger</i>	7.50€
<i>Sopa del día / Soup of the day</i>	6.00€
<i>Champiñones rellenos con queso gratinado / Stuffed mushrooms with grilled cheese</i>	8.50€
<i>Queso brie al horno con almendras / Baked brie cheese with almonds</i>	6.50€
<i>Revuelto de champiñones y jamón serrano / Scrambled eggs with mushrooms & serrano ham</i>	7.00€
<i>Berenjena rellena de verduras / Aubergine stuffed with vegetables</i>	11.50€
<i>Gambas al pil-pil / Pil-pil prawns with an olive oil and garlic sauce</i>	8.00€



Posada La Plaza

EXPERIENCE THE REAL SPAIN
hotel - villa - restaurante

ENSALADAS / SALADS

<i>Ensalada Murciana (tomate pera, cebolla, alcaparras, atún, huevo cocido y aceitunas negras) / Murcian salad (pear tomato, onion, capers, tuna, boiled egg and black olives), boiled egg and black olives)</i>	8.50€
<i>Ensalada Cesar con pollo, beicon, parmesano, picatostes y salsa Cesar / Caesar salad with chicken, bacon, parmesan, croutons and Caesar dressing</i>	9.00€
<i>Ensalada de tomate con queso feta y albahaca / Tomato salad with feta cheese and basil</i>	7.50€
<i>Ensalada verde / Green salad</i>	7.50€
<i>Ensalada tropical con frutas de temporada, gambas y salsa rosa / Tropical salad with seasonal fruits, prawns and pink sauce</i>	7.50€
<i>Ensalada balsámica con queso de cabra / Balsamic salad with goat's cheese</i>	8.00€

ARROCES Y PASTAS / RICE AND PASTA

<i>Paella mediterránea con pescado y marisco / Mediterranean Paella with fish and seafood</i>	11.00€
<i>Paella vegetariana / Vegetarian paella</i>	9.50€
<i>Paella Mixta con pescado, marisco y pollo / Mixed Paella with fish, seafood and chicken</i>	10.50€
<i>Pasta mediterránea con pescado y marisco / Mediterranean pasta with fish and seafood</i>	11.00€
<i>Pasta Boloñesa con carne 100% de ternera / Pasta Bolognese with 100% beef</i>	10.50€
<i>Pasta carbonara con beicon y champiñones / Pasta carbonara with bacon and mushrooms</i>	9.50€
<i>Pasta con verduras de temporada / Pasta with seasonal vegetables</i>	9.00€

CARNES / FROM THE MOUNTAIN

<i>Medallones de solomillo de cerdo con vino de Canillas / Pork sirloin medallions with Canillas Wine</i>	12.50€
<i>Entrecot a la parrilla / Grilled sirloin steak</i>	18.00€
<i>Contramuslo de pollo a la cerveza / Beer-braised chicken breast</i>	9.50€
<i>Pechuga de pollo rellena de espinacas y salsa de gambas y champiñones / Chicken breast stuffed with spinach and shrimp and mushroom sauce</i>	11.00€



Posada La Plaza

EXPERIENCE THE REAL SPAIN

hotel - villa - restaurante

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 sauce 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