



LAS MURALLAS

RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante Las Murallas, un espacio dedicado a la cocina tradicional de Olvera y a los sabores de la Sierra de Cádiz. Nuestro restaurante se encuentra en uno de los enclaves más representativos de la Ruta de los Pueblos Blancos, rodeado por un paisaje de olivares y suaves sierras. La silueta del castillo árabe y de la iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación recuerdan el rico legado histórico de una localidad que durante siglos fue tierra de frontera. Nuestra propuesta gastronómica se inspira en las recetas olvereñas y en los productos de la comarca. El aceite de oliva virgen extra, las chacinas, las carnes ibéricas, las verduras de temporada y platos tradicionales como la porra olvereña o la sopa "pegá" ocupan un lugar destacado en una cocina honesta y vinculada a sus raíces. Esperamos que disfrute de nuestra cocina y de la serenidad de este entorno, donde el patrimonio, el paisaje y la gastronomía se unen para ofrecer una experiencia inolvidable.



Welcome to Las Murallas Restaurant, a place devoted to the traditional cuisine of Olvera and the flavours of the Sierra de Cádiz. Our restaurant is located in one of the most representative settings on the Route of the White Villages, surrounded by a landscape of olive groves and gentle hills. The silhouettes of the Moorish castle and the Church of Nuestra Señora de la Encarnación recall the rich heritage of a town that was frontier territory for centuries. Our culinary offering draws inspiration from Olvera's traditional recipes and the produce of the surrounding area. Extra virgin olive oil, cured meats, Iberian pork, seasonal vegetables and traditional dishes such as porra olvereña and "sopa pegá" (traditional bread and vegetable dish) are at the heart of honest cuisine that remains true to its roots. We hope you enjoy our cuisine and the serenity of this setting, where heritage, landscape and gastronomy come together to create an unforgettable experience.



LAS MURALLAS RESTAURANTE

PLATOS TRADICIONALES DE OLVERA / TRADITIONAL DISHES FROM OLVERA

Sopas de tomates típica de Olvera 🌿	9,00
Local meal made with bread, oil, and tomatoes.	
Sopas "pegá" típica de Olvera 🌿	9,00
"Sopas pegá" local meal made with bread, asparagus and onion	
Plato de los Pueblos Blancos (Huevo frito, lomo en manteca, pimientos fritos, chorizo serrano, y patatas fritas)	
🥚	12,00
Eggs of the White Villages (fried eggs, pork loin in lard, chorizo, fried peppers and fries)	
Manita de cerdo guisada con cuajada y patatas 🥘	15,00
Stewed pork's trotter with curd and potatoes	
Solomillo de cerdo relleno a la olveraña	17,00
Olveraña-style stuffed pork tenderloin	
Pizarra de charcuteria olveraña (salchichón, butifarra, morcilla de hígado, lomo en manteca)	
	18,00
Olvera charcuterie board	
Cazuela de conejo de campo en salsa de almendras (para 2 personas) 🥘 🥛	32,00
Rabbit casserole in almond sauce (for two people)	
Espinacas gratinadas con picada de almendra 🥘 🌿 🥛	9,00
Gratin spinach with chopped almonds	

ENTRANTES / STARTERS

Gambón en salsa de ostras 🦐 🌿 🍖 🥚	13,00
Jumbo shrimps with oyster sauce	
Croquetas variadas de la casa 🦐 🥘 🌿 🥚 🥛 🍖 🐟	10,00
Variety of home-made croquettes	
Corazón de alcachofa con langostinos 🦐 🥘	15,00
Artichoke hearts with prawns	
Taquito de lomo en manteca sobre "tostá" 🌿	15,00
Pork loin confit toast	
Surtido de Ibéricos	18,00
Assortment of Iberian cold cuts	
Jamón Ibérico	18,00
Iberian ham	
Tabla de queso de Olvera 🥛	18,00
Olvera cheese board	
Gambas blancas cocidas 🦐	20,00
Cooked white prawns	



Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos Soja



LAS MURALLAS RESTAURANTE

ENTRANTES / STARTERS

Rulo de queso de cabra con mermelada de naranja agria  	9,00
Goat cheese with bitter orange marmalade	
Paté de perdiz con reducción de Pedro Ximénez  	9,00
Partridge pâté with Pedro Ximénez reduction	

CUCHAREO / CREAMS, SOUPS AND STEWS

Crema de la huerta con crujiente de ibérico 	6,00
Vegetable soup with crunchy Iberian ham	
Gazpacho andaluz   	6,00
Andalusian cold vegetables soup:cucumber, pepper, tomato, garlic, olive oil	
Porras olverañas   	6,00
Andalusian thick gazpacho	

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Sierra y Cal  	9,50
House "Sierra y Cal" salad (lettuce, tuna, egg, corn, carrot, hearts of palm, asparagus)	
Ensalada de mézclum con aguacate , salmón y vinagreta de miel  	10,00
Mixed green salad leaves with avocado, salmon and honey vinaigrette	
Rodajas de tomate rosa con cebolla morada y filetes de melva 	12,00
Slices of pink tomato with red onion and bullet tuna	

REVUELTOS / SCRAMBLED EGGS

Revuelto de patatas con chorizo serrano 	10,00
Scrambled eggs with fried potatoes and chorizo	
Revuelto de morcilla serrana con frutos secos  	10,00
Scrambled eggs with mountain black pudding and nuts	
Revuelto de patatas y bacalao confitado en aceite de oliva  	15,00
Scrambled potatoes and cod confit in olive oil	



Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Pescados Sulfitos



LAS MURALLAS RESTAURANTE

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Lomo de bacalao en salsa roja    	19,00
Cod fillet with red sauce	
Trucha a la serrana 	18,00
Trout in serrana style	
Lubina en salsa de tinta de calamar  	18,00
Sea bass in squid ink sauce	

CARNES IBÉRICAS / IBERIAN MEAT

Carrillada de cerdo Ibérico en salsa de dátiles 	17,00
Iberian pork cheek with date sauce	
Medallón de cerdo Ibérico en salsa de alioli de queso 	18,00
Iberian pork medallion with a cheese and garlic sauce	
Presa Ibérica a las seis pimientas      	19,00
Iberian "presa" pork with six peppers sauce	

CARNES DE LA GRANJA / POULTRY

Pechuga de pollo al vino dulce con pasas     	12,00
Chicken breast with raisin and sweet wine sauce	
Tiritas de pechuga de pollo al licor de avellanas  	12,00
Chicken strips with hazelnut liqueur	
Confit de pato a la naranja  	20,00
Duck confit with orange sauce	

CARNES ROJAS / RED MEAT

 Lomitos de venado en salsa verde 	20,00
Venison tenderloin with green sauce	
 Rabo de Toro de ajo en salsa 	20,00
Oxtail stew in sauce house	
 Entrecot de ternera a la piedra	26,00
Stone-Grilled veal entrecôte	



Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Lácteos Pescados Sulfitos Soja



LAS MURALLAS
RESTAURANTE

CARNES ROJAS / RED MEAT

 Pierna de cordero lechal al horno Roasted milk-fed lamb	27,00
 Solomillo de ternera a la piedra Stone-Grilled beef tenderloin	29,00

COCINA VEGANA / VEGAN CUISINE

Falafel con salsa de pimientos asados  Falafel with roasted pepper sauce	9,00
Pasta al ajillo  Macaroni or spaghetti with garlic sauce	9,00
Albóndigas veganas a la jardinera  Vegan meatballs with vegetable sauce	9,00
Lasaña de verdura y soja con bechamel de avena Vegetable and soy lasagna with oat béchamel	13,00

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Tarta de la abuela        Grandma's traditional cake	5,00
Mousse de limón     Lemon mousse	5,00
Panacota de caramelo   Caramel Panna Cotta	5,00
Semifrío de piña y nueces   Pineapple and walnut mousse	5,00
Pudding de torta del lunes caramelizada Typical caramelized pudding	5,00
Tarta de Queso   Cheese Cake	6,00 €
Flan de huevo   Eggs flan	5,00
Copa de helado variado al gusto      Cup of Ice Cream (various flavours) to your taste	5,00
Surtido de postres ** (mínimo 2 pax)        Variety of desserts (minimum 2 people)	5,00

       
Cacahuete Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Pescados Sésamo Soja



LAS MURALLAS RESTAURANTE

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 Alejandría. Bodegas Barón. DOP Jerez-Xerés-Sherry	
Pedro Ximénez néctar 	3,00
Pedro Ximénez. Bodegas Gonzales Byass. DOP Jerez-Xerés-Sherry	

MENÚ PARA PEQUES / CHILDREN'S MENU

Huevos fritos con patatas 	8,00
Fried eggs with potatoes	
Pasta al gusto (tomates, queso, atún)   	8,00
Macaroni or spaghetti on wish (tomatoes, cheese, tuna)	
Croquetas de pollo y Jamón    	8,00
Chicken and Ham Croquettes	
Pechuga de Pollo Empanada  	10,00
Breaded Chicken Breast	

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.



Gluten Huevos Lácteos Pescados Sulfitos