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 "pegá" típica de Olvera 9,50
"Sopas pegá" local meal made with bread, asparagus and onion

Sopas de tomates típica de Olvera 9,50
Local meal made with bread, oil, and tomatoes.

Plato de los Pueblos Blancos (Huevo frito, lomo en manteca, pimientos fritos, chorizo serrano, y patatas fritas) 12,50
Eggs of the White Villages (fried eggs, pork loin in lard, chorizo, fried peppers and fries)

Manita de cerdo guisada con cuajada y patatas 15,75
Stewed pork's trotter with curd and potatoes

Solomillo de cerdo relleno a la olvereña 17,50
Olvereña-style stuffed pork tenderloin

Pizarra de charcuteria olvereña (salchichón, butifarra, morcilla de hígado, lomo en manteca) 18,50
Olvera charcuterie board

Cazuela de conejo de campo en salsa de almendras (para 2 personas) 33,00
Rabbit casserole in almond sauce (for two people)

ENTRANTES / STARTERS

Espinacas gratinadas con picada de almendra 9,75
Gratin spinach with chopped almonds

Croquetas variadas de la casa 10,50
Variety of home-made croquettes

Gambón en salsa de ostras 14,00
Jumbo shrimps with oyster sauce

Corazón de alcachofa con langostinos 16,00
Artichoke hearts with prawns

Taquito de lomo en manteca sobre "tostá" 16,00
Pork loin confit toast

Surtido de Ibéricos 19,00
Assortment of Iberian cold cuts

Jamón Ibérico 19,00
Iberian ham

Tabla de queso de Olvera 19,00
Olvera cheese board

Gambas blancas cocidas 20,50
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 — 10,00
Goat cheese with bitter orange marmalade

Paté de perdiz con reducción de Pedro Ximénez — 10,00
Partridge pâté with Pedro Ximénez reduction

CUCHAREO / CREAMS, SOUPS AND STEWS

Crema de la huerta con crujiente de ibérico — 6,50
Vegetable soup with crunchy Iberian ham

Sopa de ajos con huevo escalfado — 6,50
Garlic soup with poached eggs

Sopa de la olla con huevo y jamon — 6,50
Traditional broth with egg and ham

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Sierra y Cal — 10,00
House "Sierra y Cal" salad (lettuce, tuna, egg, corn, carrot, hearts of palm, asparagus)

Ensalada de mézclum con aguacate , salmón y vinagreta de miel — 10,50
Mixed green salad leaves with avocado, salmon and honey vinaigrette

Ensalada templada de brotes tiernos con rulo de cabra — 12,00
Warm baby leaf salad with goat's cheese

REVUELTOS / SCRAMBLED EGGS

Revuelto de patatas con chorizo serrano — 10,50
Scrambled eggs with fried potatoes and chorizo

Revuelto de morcilla serrana con frutos secos — 10,50
Scrambled eggs with mountain black pudding and nuts

Revuelto de patatas y bacalao confitado en aceite de oliva — 16,00
Scrambled potatoes and cod confit in olive oil

Altramuces Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Pescados Sulfitos

LAS MURALLAS
RESTAURANTE

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Lomo de bacalao en salsa roja — 19,75
Cod fillet with red sauce

Trucha a la serrana — 18,75
Trout in serrana style

Lubina en salsa de tinta de calamar — 18,75
Sea bass in squid ink sauce

CARNES IBÉRICAS / IBERIAN MEAT

Carrillada de cerdo Ibérico en salsa de dátiles — 17,75
Iberian pork cheek with date sauce

Medallón de cerdo Ibérico en salsa de alioli de queso — 18,75
Iberian pork medallion with a cheese and garlic sauce

Presa Ibérica a las seis pimientas — 19,75
Iberian "presa" pork with six peppers sauce

CARNES DE LA GRANJA / POULTRY

Pechuga de pollo al vino dulce con pasas — 13,00
Chicken breast with raisin and sweet wine sauce

Tiritas de pechuga de pollo al licor de avellanas — 13,00
Chicken strips with hazelnut liqueur

Confit de pato a la naranja — 20,75
Duck confit with orange sauce

CARNES ROJAS / RED MEAT

Lomitos de venado en salsa verde — 21,00
Venison tenderloin with green sauce

Rabo de Toro de añojo en salsa — 21,00
Oxtail stew in sauce house

Entrecot de ternera a la piedra — 27,00
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 28,00
Roasted milk-fed lamb

Solomillo de ternera a la piedra 29,75
Stone-Grilled beef tenderloin

COCINA VEGANA / VEGAN CUISINE

Falafel con salsa de pimientos asados 9,75
Falafel with roasted pepper sauce

Pasta al ajillo 9,75
Macaroni or spaguetti with garlic sauce

Albóndigas veganas a la jardinera 9,75
Vegan meatballs with vegetable sauce

Puerros envuelto con bechamel de coliflor 12,00
Leeks coated in cauliflower béchamel sauce

Lasaña de verdura y soja con bechamel de avena 14,00
Vegetable and soy lasagna with oat béchamell

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Tarta de la abuela 5,50
Grandma's traditional cake

Mousse de limón 5,50
Lemon mousse

Panacota de caramelo 5,50
Caramel Panna Cotta

Semifrío de piña y nueces 5,50
Pineapple and walnut mousse

Pudding de torta del lunes caramelizada 5,50
Typical caramelized pudding

Tarta de Queso 5,50
Cheese Cake

Flan de huevo 5,50
Eggs flan

Copa de helado variado al gusto 5,50
Cup of Ice Cream (various flavours) to your taste

Surtido de postres ** (mínimo 2 pax) 5,50
Variety of desserts (minimum 2 people)

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-Xérês-Sherry / Enjoy your dessert with a glass of our slection of sweet wines from the DOP Jerez-Xérês-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 8,50
Fried eggs with potatoes

Pasta al gusto (tomates, queso, atún) 8,50
Macaroni or spaghetti on wish (tomatoes, cheese, tuna)

Croquetas de pollo y Jamón 8,50
Chicken and Ham Croquettes

Pechuga de Pollo Empanada 10,50
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