



Platos Tradicionales de Olvera / Traditional dishes from Olvera

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 y patatas fritas)	
	9,00
Eggs of the White Villages (fried eggs, pork loin in lard, fried peppers and fries)	
Solomillo de cerdo relleno a la olveresa	14,00
Olveresa-style stuffed pork tenderloin	
Pizarra de charcutería olveresa (salchichón, butifarra, morcilla de hígado, lomo en manteca)	
	18,00
Olvera charcuterie board (salchichón, butifarra, liver sausage, pork loin in lard)	
Tabla de queso de Olvera 	18,00
Olvera cheese board	
Cazuela de conejo en salsa de almendras ** (para 2 personas)  	30,00
Rabbit casserole in almond sauce (for two people)	

Entrantes para compartir 1 por 2 Pax

Rulo de queso de cabra con mermelada de naranja agria  	9,00
Goat cheese with bitter orange marmalade	
Espinacas gratinadas con picada de almendra   	9,00
Gratin spinach with chopped almonds	
Paté de perdiz con reducción de Pedro Ximénez  	9,00
Partridge pâté with Pedro Ximénez reduction	
Croquetas variadas de la casa       	10,00
Variety of home-made croquettes	
Gambón en salsa de ostras    	13,00
Jumbo shrimps with oyster sauce	
Taquito de lomo en manteca sobre "tostá" 	15,00
Pork loin confit toast	
Corazón de alcachofa con langostinos  	15,00
Artichoke hearts with prawns	
Surtido de Ibéricos	18,00
Assortment of Iberian cold cuts	
Jamón Ibérico	18,00
Iberian ham	
Gambas blancas cocidas 	20,00
Cooked white prawns	



LAS MURALLAS RESTAURANTE

Cuchareo / Creams, soups and stews

Gazpacho andaluz   	5,50
Andalusian cold vegetables soup:cucumber, pepper, tomato, garlic, olive oil	
Porras olverañas   	5,50
Andalusian thick gazpacho	
Sopa de tomates	5,50
Sopa de tomates	
Sopa de la olla  	5,50
"Sopa de la Olla" typical chicken soup with eggs	

Ensaladas / Salads

Cogollos con pimientos asados y anchoas en aceite de oliva   	13,50
Lettuce hearts with roasted peppers and anchovies in olive oil	
Ensalada de mézclum con aguacate , salmón y vinagreta de miel  	10,00
Mixed green salad leaves with avocado, salmon and honey vinaigrette	
Ensalada Sierra y Cal (lechuga, atún, huevo, maíz ,zanahoria, palmito, espárragos)  	9,50
House special "Sierra y Cal" salad (lettuce, tuna, egg, corn, carrot, hearts of palm, asparagus)	

Revueltos / Scrambled eggs

Revuelto de patatas y bacalao confitado en aceite de oliva	15,00
Scrambled potatoes and cod confit in olive oil	
Revuelto de morcilla serrana con frutos secos	10,00
Scrambled eggs with mountain black pudding and nuts	
Revuelto de patatas con chorizo serrano 	9,50
Scrambled eggs with fried potatoes and chorizo	

Pescados y Mariscos / Fish and seafood

Lomo de bacalao en salsa roja    	18,00
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	





LAS MURALLAS RESTAURANTE

Carnes Ibéricas / Iberian meat

Medallón de cerdo Ibérico en salsa de alioli de queso	15,00
Iberian pork medallion with a cheese and garlic sauce	
Preso Ibérica a las seis pimientos      	17,00
Iberian "presa" pork with six peppers sauce	
Carrillada de cerdo Ibérico en salsa de dátiles	17,00
Iberian pork cheek with date sauce	

Carnes de la Granja / Poultry

Pechuga de pollo al vino dulce con pasas     	11,00
Chicken breast with raisin and sweet wine sauce	
Tiritas de pechuga de pollo al licor de avellanas  	11,00
Chicken strips with hazelnut liqueur	

Carnes Rojas / Red meat

 Lomitos de venado en salsa verde 	20,00
Venison tenderloin with green sauce	
 Rabo de toro en salsa 	20,00
Oxtail stew	
 Pierna de cordero lechal al horno	25,00
Roasted milk-fed lamb	
 Entrecot de ternera	25,00
Grilled veal entrecôte	
 Solomillo de ternera	26,00
Grilled beef tenderloin	
 Chuletón de ternera a la piedra ** (1 kg aproximadamente)	55,00
Veal steak on the hot stone (about 1 kg)	



Apio Frutos cáscara Gluten Lácteos Sulfitos Soja



Cocina Vegana / Vegan cuisine

Solomillo vegano de seitán en salsa de champiñones Vegan sirloin in mushroom sauce	15,00
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 con salsa de verduras  Vegan meatballs with vegetable sauce	9,00

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
Flan de huevo   Eggs flan	5,00
Surtido de postres ** (mínimo 2 pax)       Variety of desserts (minimum 2 people)	5,00
Copa de helado variado al gusto      Cup of Ice Cream (various flavours) to your taste	5,00
Tarta de queso Cheese cake	5,00



Suplemento de 6€ para clientes de hotel en media pensión y pensión completa / Supplement of 6€ for hotel guests on half board and full board