

ABRIENDO BOCA

	½ ración	ración
Salmorejo cordobés (huevo y jamón)	4'50 €	6'50 €
Tosta de queso de cabra, foie, manzana y salsa cumberland		7'50 €
Croquetas de pringá caseras	5'50 €	8'50 €
Delicias de pollo al limón	6'50 €	9,00 €
Patatas bravas	5'50 €	8'00 €
Flamenquín serrano		9'50 €
Pan bao de atún y wakame (2 uds.), con guacamole, cebolla encurtida y mayonesa de soja		8'50 €
Pan bao de rabo de toro (2 uds.), con guacamole, cebolla encurtida y salsa sriracha		8'50 €

LA HUERTA

Ensalada "la Siesta": pollo frito, tomate cherry parmesano, frutos secos y vinagreta miel-mostaza	12'50 €
Ensalada de mango, foie, jamón ibérico, queso de cabra y vinagreta de flores	12'50 €
Wok de verduras con Mirin y Teriyaki	11'50 €

PARA CONTINUAR

Noodles Thai con verduras y abanico ibérico	13'00 €
Noodles Udon con verduras, langostinos y salsa Satay	14'00 €
Risotto de boletus con tartufo blanco y foie	14'00 €
Risotto de langostinos, aceite de trufa y parmesano	14'00 €
Rollitos de confit de pato sobre parmentier y salsa estilo oriental	12'00 €

EN BARCO

	½ ración	ración
Tartar de atún con aguacate		17'00 €
Lomo de bacalao confitado con verduras		16'00 €
Pulpo a la brasa		17'00 €

EN EL CAMPO

Abanico ibérico a la brasa	10'00 €	15'00 €
Rabo de toro	10'50 €	16'00 €
Codillo asado con salsa de higos y setas de chopo (Ganador Califato Gourmet 2016)		13'50 €

LA PRE-SIESTA

Muerte por chocolate	5'50 €
Tarta de queso con crema de toffe y calabaza confitada	5'50 €
Carrot cake con topping de queso	5'50 €



Algunas elaboraciones **se pueden adaptar** a distintas alergias o cambiar su guarnición pregunte a su camarero

la Siesta
lounge.bar.restaurant.