

Frisch. Authentisch. Handgemacht.

Alles, was auf den Tellern der Gäste landet, entsteht in liebevoller Handarbeit.

Jede Portion kommt mit einer großen Prise Liebe, von Hand geschnippelt, gewürzt, gebrutzelt. Und ja, das dauert manchmal etwas – aber: Gut Ding will lecker sein!



WLAN - Login



<https://lasiesta-iserlohn.metro.rest>

COMIDAS

(Alle Preise verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer)

LA SIESTA Iserlohn

COMIDAS 2025

SOPAS – Unsere Suppenküche!

- 600 – **Sopa de tomate** vegan 6,20 €
Hausgemachte fruchtige Tomatensuppe mit Weißbrot zum Dippen
- 609 – **Sopa de ajos crema** 6,90 €
Hausgemachte Knoblauchcrèmesuppe mit Genuss-Faktor & Weißbrot

PANE EN BARRA - Mediterrane Brotvariationen!

- 617 – mit feurigem rotem Salsa-Dip vegan 5,50 €
- 619 – mit cremigen Aioli-Dip 5,50 €
- 625 – **PAN CATALAN** 9,50 €
Knuspriges Brot mit original **Serrano-Schinken**, Tomaten & Aioli – Spanien auf der Zunge!

COMIDAS POQUITOS Y GUARNICIONES – Einfach Mmmmh!

- 621 – Gemischte **OLIVEN**, mariniert mit Knoblauch, Chili und Kräutern vegan 6,40 €

- | | |
|--|--------|
| 971 – TIGRE NEGRO (1 BlackTiger-Garnele 21/30 mit kl. Aioli-Dip) | 3,50 € |
| 972 – 3 TIGRES NEGROS (3 BlackTiger-Garnelen 21/30 mit kl. Aioli-Dip) | 8,90 € |

- 639 – Große Portion **AMERICAN STEAKFRIES** 5,90 €
In der großen Dreieckstüte mit 2 Dips nach Wahl (Ketchup/Mayonnaise/Sauerrahm)

- 630 – **PATATAS BRAVAS** 5,90 €
Goldbraune & würzig-frittierte Kartoffelwürfel mit Red Salsa- oder Sauerrahm-Dip

ENSALADAS – Frisch, knackig, gesund & lecker!

- 610 – **Gemischter Salat der Saison in der Tortilla-Bowl mit Extra-Knoblauchbrot**
- | | | |
|---|---------------|---------|
| Gem. Salat mit Eisberg, Tomaten, Gurken, Mais und Paprika | <i>mittel</i> | 8,90 € |
| | <i>groß</i> | 11,90 € |
| Optional dazu: Hähnchenbrustfiletstücke | | 5,90 € |
| Optional dazu: 4 gepulste BlackTiger-Garnelen | | 7,90 € |

Dressing nach Wahl: Joghurt, French oder Essig/Öl.

LA SIESTA Iserlohn

TAPAS – Die Vielfalt Spaniens zum Kombinieren!

- 673 – **PIMIENTOS DE PADRÓN** vegan 6,50 €
Kleine Paprika, gebraten mit Knoblauch & Meersalz, dazu Weißbrot
- 634 – **DATILES CON BACON** 7,50 €
5 Datteln im Speckmantel mit Red Salsa-Dip
- 635 – **CHORIZO BORRACHO** 6,90 €
Orig. span. Paprikawurst in Rotwein gebraten, dazu Weißbrot
- 642 – **BOQUERONES FRITOS** 6,90 €
Frittierte Sardellen mit Aioli, dazu Weißbrot
- 643 – **CALAMARES FRITOS** 7,50 €
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli, dazu Weißbrot
- 660 – **CHAMPINONES AL AJILLO** vegan 5,50 €
Champignons in Knoblauchöl gebraten, dazu Weißbrot
- 661 – **ALBONDIGAS DE ANDALUCIA** 6,50 €
Hackfleischbällchen in Tomatensauce, dazu Weißbrot
- 669 – **POLLO AL AJILLO** 6,50 €
Hähnchenfiletstücke in Knoblauchöl und Chili gebraten, dazu Weißbrot

-
- 888 – **TAPAS-TRIO mit kl. Aioli-Dip und Weißbrot** 16,90 €
Holzbrettchen mit 3 kleineren Tapas-Portionen nach Wahl (Wähle von oben!)
- 682 – **TAPAS-RONDELLE mit kl. Aioli-Dip und Weißbrot** 19,90 €
Datiles con Bacon, Pimientos de Padrón, Pollo y Coconut, Olivas Marinadas, Calamares Fritos & Pinchitos de Pollo auf einem runden FingerFood-Mixteller

- | |
|---|
| 683 – TAPAS VARIADAS **MAXI** (ab 2 Personen) pro Person 24,90 €
Großer ovaler Porzellanteller mit einer umfangreichen bunten Tapas-Auswahl sowie BlackTiger-Gambas und Serrano-Schinken , dazu 4 Dips und ein kl. Brotkorb |
|---|

PEQUENO Y DELICADO – Klein, fein & snackig für den kleinen Hunger!

- 638 – **PATATA AL HORNO** (Große Back-Kartoffel mit Sauerrahm-Füllung) 8,50 €
Optional mit **Chili con Carne- & Sauerrahm-Füllung:** 11,90 €
- 659 – **PATATAS GRATINADOS** 9,80 €
Knusprig goldene Patatas Bravas mit Champignon-Rahm-Sauce in der Bowl serviert, mit Gouda-Käse überbacken und einem Spiegel-Ei-Topping garniert
- 811 – **ESCALOPE INFANTIL** 9,90 €
Kleines Schnitzel Wiener Art mit kleiner Portion Steakfries und Salsa-Dip

LA SIESTA Iserlohn

COMBINADOS / POLLO / CERDO / CARNE / PESCADO – Herzhaft & saftig!

- 713 – **COCO-Y-CERDO CON PATATAS** 14,90 €
Pfannen-Mix mit großen Hähnchenbrustfilet-Fingern im Kokosmantel und kleinen panierten Schweineschnitzeln sowie American Steakfries
- 712 – **PARRILLADA MIXTO POQUITO** 15,90 €
Dreierlei vom Grill: Schweinerückensteak, Hähnchenfilet & würzige Hackfleischbällchen, begleitet von Patatas Bravas & ein scharfer Paprika-Dip
- 871 – **PLATO CON POLLO Y CHORIZO** 15,90 €
Kleine, feine Grillplatte mit würziger Chorizo (Paprikawurst) und saftigem Hähnchenbrustfilet, dazu knusprige Patatas Bravas & ein scharfer Paprika-Dip
- 706 – **CUADRADO DE POLLO EMPANADOS** 15,90 €
Vier zarte Hähnchenbrustfilets in goldener Panade, serviert in einer Gusspfanne mit cremiger Pfefferrahmsauce & American Steakfries
- 725 – **POLLO „DON QUICHOTE“** 18,50 €
Ein echter Klassiker: Hähnchenfilet mit mildem Weichkäse, gegrillter Paprika und Sauce Hollandaise, dazu Patatas Bravas & ein frisches Salatbouquet
- 728 – **PLATO DE PARRILLA VARIADAS** 19,50 €
Gemischte Grillplatte mit einem Schweinesteak, zartem Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet, dazu Patatas Bravas und ein kleines Salatbouquet sowie Kräuterbutter
- 707 – **PINCHO DEL PESCADOR** 21,50 €
Zwei saftige Spieße mit Hähnchenbrustfilet & BlackTiger-Garnelen in aromatischer Hummersauce, serviert mit Patatas Bravas & einem kl. Salat
-
- 644 – **GARNELEN-PFÄNNCHEN mit Gemüse-Fond und cremigem Aioli-Dip** 13,90 €
4 lecker gegrillte BlackTiger-Garnelen (serviert in der Gusspfanne)
- 645 – **GAMBAS AL PIL PIL** 15,90 €
6 Gepulte BlackTiger-Garnelen in Knoblauch & Öl gebraten, dazu Weißbrot
**MAXI*-Portion mit 8 BlackTiger-Garnelen* 18,90 €
- 685 – **ARROZ A LA BANDA ESPECIAL** 16,90 €
Pikante Reispfanne mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse und 3 BlackTiger-Garnelen
- 881 – 1 halbes KILO BlackTiger-**GAMBAS** a la Plancha 24,90 €
(500 g Rohgewicht, mind. 13 Stück) mit Aioli-Dip und Brot

PAELLA – Spaniens Klassiker!

Die Zubereitung einer Paella dauert 30-40 Minuten!

- 686 – Frische, traditionell gekochte **PAELLA** (ab 2 Personen) *pro Person* 22,90 €
mit Meeresfrüchten, zarten Hähnchenbrustwürfeln, Calamares, **BlackTiger-Garnelen**, knackigem Gemüse sowie ein kleiner frischer Salatteller

LA SIESTA Iserlohn

MEXICAN – Goldbraun überbackene Burritos!

736 – BURRITO „LA SIESTA“

Leckere Weizentortilla gefüllt mit zartem Hähnchenbrustfilet, Paprika & Gemüse, goldbraun überbacken mit cremiger Cheese-Salsa und Gouda-Käse

MEDIANO-Portion 11,90 €

831 ***MAXI***-Portion, dazu ein kleines Salatbouquet 14,90 €

Optional dazu: **Steakfries** 2,90 € # **Patatas Bravas** 3,70 € # **Twisters** 4,30 €

737 – BURRITO „BANDERAS“

Leckere Weizentortilla gefüllt mit würzigem Chili con Carne, goldbraun überbacken mit Sauerrahm und Gouda-Käse

MEDIANO-Portion 12,50 €

841 ***MAXI***-Portion, dazu ein kleines Salatbouquet 15,50 €

Optional dazu: **Steakfries** 2,90 € # **Patatas Bravas** 3,70 € # **Twisters** 4,30 €

729 – POLLO AL POPEYE

Leckere Weizentortilla gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln und Spinat, goldbraun überbacken mit cremiger Cheese Salsa und Gouda-Käse

MEDIANO-Portion 12,50 €

836 ***MAXI***-Portion, dazu ein kleines Salatbouquet 15,50 €

Optional dazu: **Steakfries** 2,90 € # **Patatas Bravas** 3,70 € # **Twisters** 4,30 €

BURGER – Big & tasty!

Montags leider keine Burger – unser Grill braucht 'ne Siesta!

913 – Homestyle **CHICKEN BURGER** 15,90 €

Hähnchenbrustfilet, Tomatenscheibe, gebratene Zwiebeln, Salat, Salsa, Senfmayonaise und **American Steakfries**

911 – Homestyle **BURGER** 16,90 €

180g Beefburger, gebratene Zwiebeln, Tomatenscheibe, Gewürzgurke, Salat, Ketchup, Senfmayonaise und **American Steakfries**

912 – Homestyle **CHEESEBURGER** 17,40 €

180g Beefburger, Cheddar Cheese, gebratene Zwiebeln, Tomatenscheibe, Gewürzgurke, Salat, Ketchup, Senfmayonaise und **American Steakfries**

915 – Homestyle **CHILI CHEESE BURGER** 17,90 €

180g Beefburger, Cheddar Cheese, gebratene Zwiebeln, Salsa, Tomatenscheibe, Salat, Jalapenos, Senfmayonaise und **American Steakfries**

LA SIESTA Iserlohn

COMIDAS VEGETARIA – Fleischlos, aber mit Geschmack genießen!

628 – Mit Gouda-Käse überbackene große Portion **NACHOS** 9,80 €
mit zweierlei Dips (alternativ Guacamole/Sauerrahm/Salsa)

665 – **BURRITO VEGETARIA *MEDIANO*** 9,90 €
Leckere Weizentortilla gefüllt mit pikant zubereitetem Gemüse,
goldbraun überbacken mit Sauerrahm und Gouda-Käse

694 ***MAXI***-Portion, dazu ein kleines Salatbouquet 12,50 €

Optional dazu: **Steakfries** 2,90 € # **Patatas Bravas** 3,70 € # **Twisters** 4,30 €

627 – **BURRITO DE ESPINACA *MEDIANO*** 9,90 €
Leckere Weizentortilla gefüllt mit pikant zubereitetem Spinat,
goldbraun überbacken mit Cheese-Salsa und Gouda-Käse

695 ***MAXI***-Portion, dazu ein kleines Salatbouquet 12,50 €

Optional dazu: **Steakfries** 2,90 € # **Patatas Bravas** 3,70 € # **Twisters** 4,30 €

COMIDAS VEGANA – Pflanzlich glücklich!

687 – **CHILI SIN CARNE** 11,90 €
Würziges Chili mit roten Linsen, feurigen Bohnen und
Kartoffeln sowie Nacho-Crunch

vegan

689 – **CAZUELA CON VERDURAS ASADAS** 13,90 €
Bowl mit pikantem Grillgemüse, Mais und Kidney-Bohnen
sowie Patatas Bravas und feuriger Salsa

vegan

691 – **BURRITO VEGANA PARADISO** 12,90 €
Leckere Weizentortilla gefüllt mit pikantem Grillgemüse und
goldbraun überbacken mit veganer Kokos-Crème sowie veganem Käse

vegan

Optional dazu: **Steakfries** 2,90 € # **Patatas Bravas** 3,70 € # **Twisters** 4,30 €

DESSERT – Süßer Abschluss!

755 – **MEXICO OLÉ** 6,90 €
Gebackene Weizentortillas mit Vanille-Eis, Schokosauce und Zimt

756 – **CREMA CATALANA** 5,90 €
Span. Dessertcrème mit Zimt und Karamellüberzug

760 – **CHURROS** 5,90 €
Iber. Spritzgebäck mit Zimtüberzug sowie Schokoladen- oder Erdbeersauce

vegan