



HESPERIA
CÓRDOBA

RIVER
Lounge Bar

ALGO PARA PICAR | SOMETHING TO NIBBLE

Los productos marcados con el símbolo* podrán ser servidos en horario de 16:00h a 19:50h
Products marked with the symbol* can be served from 4pm to 7 pm

Jamón ibérico de Bellota Iberian pork ham*		25,00€
Queso curado puro de oveja Pure cured sheep's cheese*	 	13,00€
Tabla de chacinas ibéricas Selection of iberian sausages*		17,00€
Cuña de tortilla de patata con cebolla y pimiento Piece of Spanish omelet with onion and pepper*	 	6,50€
Sándwich Club Club sandwich	  	9,50€
Sándwich Mixto Ham and cheese sandwich*	 	8,00€
Pepito de ternera Grilled beef fillet sandwich with ham, peppers and cheese		22,00€
Hamburguesa de ternera Beef burger	  	13,00€
Ensalada gourmet con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos Gourmet salad with goat's cheese and red berry vinaigrette	  	9,50€
Crema del día Cream of the day		6,00€
Pasta del día a la Napolitana Pasta of the day, Neapolitan style		9,50€
Salmorejo Cordobés* Cordoban Salmorejo*	 	8,00€
Parrillada de verduras de temporada con acento balsámico Chargrilled seasonal vegetables with a balsamic glaze		9,50€
Salmón a la parrilla Grilled salmon with vegetables		18,50€
Atún a la parrilla con verduritas Grilled tuna with baby vegetables		16,50€
Solomillo de cerdo ibérico a la plancha con patatas fritas Grilled iberian pork tenderloin with french fries		22,00€
Guiso del día (sólo entre semana y a medio día) Dish of the Day (weekdays only, at lunchtime)		7,00€



PESCADO
FISH



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALTRAMUJES
LUPINS



FRUTOS SECOS
NUTS



SÉSAMO
SESAME SEEDS



CACAHUETES
PEANUTS



APIO
CELERY



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULFITES



SOJA
SOYA BEAN



MOSTAZA
MUSTARD



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG



GLUTEN

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS | *FOR KIDS*

Pechuga de pollo a la Milanese con patatas fritas



10,00€

Milanese chicken breast with french fries

POSTRES | *DESSERTS*

Tarta de queso con frutos rojos | *Cheesecake with red berries*



7,00€

Ensalada de frutas | *Fruit salad*

5,00€



PESCADO
FISH



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALTRAMUJES
LUPINS



FRUTOS SECOS
NUTS



SÉSAMO
SESAME SEEDS



CACAHUETES
PEANUTS



APIO
CELERY



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULFITES



SOJA
SOYA BEAN



MOSTAZA
MUSTARD



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG



GLUTEN

CARTA DE BEBIDAS | *DRINKS MENU*

BEBIDAS SIN ALCOHOL | *SOFT DRINKS*

Refrescos / <i>Soft Drink</i>	2,70€
Aquarius	2,90€
Nestea	2,90€
Zumo Minute Maid (naranja, melocotón, piña, tomate) <i>Minute Maid Juice (orange, peach, pineapple and tomato)</i>	2,70€
Zumo de naranja natural <i>Fresh Orange Juice</i>	3,50€
Agua mineral sin gas 1 L <i>Mineral Water 1 L</i>	3,50€
Agua mineral sin gas 0,5 L <i>Mineral Water 0.5 L</i>	2,60€
Agua mineral con gas 0,5 L <i>Sparkling Mineral Water 0.5 L</i>	2,60€

CLÁSICOS DE VERANO | *SUMMER CLASSICS*

Tinto de Verano	3,50€
Copa de sangría (vino tinto, blanco o cava) <i>Glass of sangría (red, white or cava)</i>	5,50€
Jarra de sangría (vino tinto o blanco) <i>Jug of sangría (red or white)</i>	18,00€
Jarra de sangría de cava <i>Jug of cava sangría</i>	22,00€

CERVEZAS | *BEERS*

Caña / <i>Small beer</i>	3,50€
Pinta / <i>Large beer</i>	4,50€
Mahou 0,0 Tostada / <i>Alcohol-free lager</i>	4,50€
Mahou sin gluten / <i>Gluten-free lager</i>	4,50€
Radler / <i>Beer with lemon</i>	4,50€
Mahou 5 Estrellas	4,00€

VINOS | WINES

Vino Blanco | White Wine

	Copa Glass	Botella Bottle
Viña Verde D.O. Montilla Moriles	4,50€	18,00€
Alvear Twist Fino Spiritz D.O. Montilla Moriles	5,00€	19,00€
Nuviana D.O. Valle del Cinca	3,80€	19,00€
Legaris Verdejo D.O. Rueda		
San Millan Verdejo D.O. Rueda	4,00€	22,00€
Bach Frizzante Moscato D.O. Penedes		20,00€
		20,00€

Rosado | Rosé Wine

Nuviana D.O. Valle del Cinca	3,80€	19,00€
Viñas de Anna D.O. Catalunya	4,50€	23,00€

Vino Tinto | Red Wine

Nuviana D.O. Valle del Cinca	3,80€	19,00€
Ederra Crianza Edición Especial	5,00€	24,00€
Legaris Roble	5,00€	24,00€
San Millan Crianza D.O. Rioja	5,00€	21,00€
Austum D.O. Ribera de Duero		30,00€
Malleolus D.O. Ribera de Duero		70,00€

CAFÉS E INFUSIONES | COFFEES & TEAS

Cafes Coffee	2,50€
Cappuccino	2,80€
Café con Baileys Coffee with Baileys	3,50€
Café Irlandés Irish Coffee	6,00€
Carajillo	3,50€
Infusiones Teas	2,50€

CAVAS Y CHAMPAGNES | SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

Cava	Copa Glass	Botella Bottle
Codorniu Classico Brut	5,00€	22,00€
Codorniu Cuvee Original Rose	5,00€	20,00€

VINOS GENEROSOS | SHERRY WINES

Fino Corredera D.O. Montilla Moriles	3,50€
Pedro Ximénez D.O. Montilla Moriles	3,50€
Palo Cortado no 7 D.O. Montilla Moriles	5,00€
Oloroso Catón D.O. Montilla Moriles	5,00€

APERITIVOS | APERITIFS

Martini Bianco	6,00€
Martini Rosso	6,00€
Vermouth Grazziani D.O. Montilla Moriles	5,00€
Martini Dry	6,00€
Campari	6,00€
Aperol Spritz	9,00€

DESTILADOS | SPIRITS

Vodka	
Stolichnaya Moskovskaya	8,00€

GINEBRAS | GIN

Larios	8,00€
Nordes	12,00€
Beefeater	9,50€
Puerto de Indias	8,00€
Bombay/ Dry/ Sapphire	8,00€
Tanqueray	8,00€
Seagram's	9,00€

Ginebras Premium | Premium Gin

Hendrick's	12,00€
Bulldog	12,00€
Tanqueray 00	12,00€
Brockmans	15,00€
Citadelle	15,00€
Martin Miller	12,00€
Mombasa	16,00€
Larios 12	12,00€

WHISKY

J&B	8,00€
White Label	8,00€
Four Roses	9,00€
Dyc 8 Años	10,00€
Johnny Walker Rojo	8,00€
Johnny walker Negro	12,00€
Cutty Sark	8,00€
Chivas 12 años	12,00€
Jameson "Irish"	8,00€
Cardhu "Malt"	12,00€
Jack Daniel's "Tennessee"	8,00€
Ballantines	8,00€

BRANDY & COGNAC

Carlos I Imperial	12,00€
Carlos III	8,00€

RON | RHUM

Barceló	8,00€
Brugal	8,00€
Cacique	8,00€
Bacardí	8,00€
Legendario	8,00€
Santa Teresa	8,00€

Ron Premium | Premium Rhum

Matusalem 10 años	12,00€
-------------------	--------

LICORES | SPIRITS

Amaretto	6,00€
Bailey's	6,00€
Cointreau	6,00€
Frangelico	6,00€
Limoncello	6,00€
Pacharán Etxeko	6,00€
Ruavieja Blanco	6,00€
Ruavieja Hierbas	6,00€
Licor de manzana o melocotón <i>Apple or peach liqueur</i>	6,00€
Licor de manzana o melocotón sin alcohol <i>Non-alcoholic apple or peach liqueur</i>	6,00€
Licor 43	6,00€
Anis del mono	6,00€

CÓCTELES | COCKTAILS

Dry Martini (Ginebra, vermut seco) (Gin, dry vermouth)	9,00€
Friero Spritz (Martini Fiero, Cava)	9,00€
Vesper Martini (Ginebra, vodka, Martini Bianco) (Gin, vodka, Martini Bianco)	9,00€
Espresso Martini (Vodka, café recién hecho, licor de café) (Vodka, freshly brewed coffee, coffee liqueur)	9,00€
Manhattan (Whisky Canadian Club, vermut rojo, bitter Angostura) (Canadian Clubwhisky, sweet vermouth, Angostura bitters)	9,00€
Margarita (Tequila, triple seco, zumo de lima fresca) (Tequila, triple sec, fresh lime juice)	9,00€
Mojito (Ron Bacardí, zumo de lima fresca, sirope de azúcar, soda) (Bacardí rum, fresh lime juice, sugar syrup, soda)	9,00€
Caipirinha (Cachaça, gajos de lima fresca, sirope de azúcar) (Cachaça, fresh lime wedges, sugar syrup)	9,00€
Caiporoska (Vodka, zumo de lima fresca, sirope de azúcar) (Vodka, fresh lime juice, sugar syrup)	9,00€
Pisco Sour (Pisco, zumo de lima, sirope de azúcar, clara de huevo y angostura) (Pisco, lime juice, sugar syrup, egg white and Angostura bitters)	9,00€
Cosmopolitan (Vodka, triple seco, zumo de lima fresca, zumo de arándanos) (Vodka, triple sec, fresh lime juice, cranberry juice)	9,00€
Collins Moriles (Ginebra, vino de Moriles, triple seco, sirope de azúcar, soda) (Gin, Moriles wine, triple sec, sugar syrup, soda)	9,00€

DIGESTIVOS | *DIGESTIVE*

Old Fashion Ximénez (Ginebra, Pedro Ximénez, nata) (Gin, Pedro Ximénez sherry, cream)	9,00€
Hesperia Cocktail (Vodka, Tía María, Baileys, Amaretto, sirope de azúcar, nata líquida) (Vodka, Tía María, Baileys, Amaretto, sugar syrup, fresh cream)	10,00€
Piña Colada (Ron, crema de coco) (Rum, coconut cream)	9,00€
Long Island (Mezcla de ron, tequila, vodka y ginebra, triple seco, zumo de lima fresca, sirope de azúcar, Coca-Cola) (Blend of rum, tequila, vodka and gin, triple sec, fresh lime juice, sugar syrup, Coca-Cola)	12,00€
Negroni (Ginebra, Campari, vermut rojo) (Gin, Campari, sweet vermouth)	9,00€
White Russian (Vodka, licor de café, nata) (Vodka, coffee liqueur, cream)	9,00€
Mai Tai (Ron oscuro, Amaretto, zumo de naranja, zumo de lima fresca, triple seco) (Dark rum, Amaretto, orange juice, fresh lime juice, triple sec)	9,00€
Tequila Sunrise (Tequila, zumo de naranja, granadina) (Tequila, orange juice, grenadine)	9,00€
Old Fashioned (Azúcar moreno, bourbon, Angostura) / (Brown sugar, bourbon whisky, Angostura bitters)	9,00€

SIN ALCOHOL | WITHOUT ALCOHOL

San Francisco (Zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón, granadina) | (Orange juice, pineapple juice, peach juice, grenadine) 8,00€

Bora Bora (Zumo de manzana, zumo de piña, granadina) | (Apple juice, pineapple juice, grenadine) 8,00€

Flores Cordobesas (Zumo de piña, sirope de coco y granadina | (Pineapple juice, coconut and grenadine) 8,00€

FROZEN`S

Margarita (Tequila, triple seco; **sabor a elegir:** coco, maracuyá, fresa, melón o mango) | (Tequila, triple sec, **flavour of your choice:** coconut, passion fruit, strawberry, melon or mango) 9,00€

Daiquiri (Ron, triple seco; **sabor a elegir:** coco, maracuyá, fresa, melón o mango) | (Rum, triple sec, **flavour of your choice:** coconut, passion fruit, strawberry, melon or mango) 9,00€

En **Hesperia Córdoba**, la mezcla de culturas se convierte en una fusión tan natural como la propia esencia de la ciudad. Aquí, donde la historia y la modernidad se entrelazan a cada paso, hemos creado experiencias que reflejan esa dualidad mágica entre lo local y lo global.

Desde las raíces andaluzas más profundas hemos creado una selección de **cócteles de autor** basados en los clásicos con productos locales, les invitamos a descubrir Córdoba con todos los sentidos, con un guiño cosmopolita que habla a cada uno en su propio idioma.

*At **Hesperia Córdoba** hotel, the blend of cultures becomes a fusion as natural as the city's own essence. Here, where history and modernity intertwine at every turn, we have created experiences that reflect this magical duality between local and global.*

*Drawing on the deepest Andalusian roots, we have crafted a selection of **signature cocktails** inspired by the classics and made with local ingredients. An invitation to discover Córdoba through all the senses, with a cosmopolitan touch that speaks to everyone in their own language.*

CÓCTELES HESPERIENCIAL | HESPERIENCIAL COCKTAILS

Rebujito Deluxe (Manzanilla, hierbabuena fresca, Sprite) | (Manzanilla sherry, fresh mint, Sprite) 10,00€

“Albero Fresquito” Inspirado en el "albero", la arena típica que cubre el suelo de la Feria de Mayo. Este cóctel refrescante te transporta a una tarde de casetas y sevillanas. | “Albero Fresquito” Inspired by the 'albero,' the typical sand that covers the ground of the Mayo Fair. This refreshing cocktail transports you to an afternoon of fair tents and Sevillanas dancing.

Andalusian Negroni (Ginebra, vermut, Campari) | (Gin, vermouth, Campari) 12,00€

La Judería, barrio histórico de Córdoba, famoso por su vida social y su cercanía a la Mezquita. Barrio famoso por su tapeo y bodeguitas donde se puede degustar vinos generosos y vermouths locales. | The Jewish Quarter, Córdoba's historic neighbourhood, is famous for its vibrant social life and proximity to the Mosque-Cathedral. It's also renowned for its tapas bars and small wine cellars where you can sample fortified wines and local vermouths

Cóctel de Naranja “Azahar y Sol” | “Azahar & Sun” Orange Cocktail (Ginebra, zumo de naranja, zumo de lima, triple seco y top de tónica) | (Gin, orange juice, fresh lime juice, triple sec, topped with tonic) 14,00€

El azahar es la flor de los naranjos, que inunda Córdoba con su fragancia en primavera. | Orange blossom is the flower of the orange tree, which fills Cordoba with its fragrance in Spring.



HESPERIA
CÓRDOBA

[HESPERIA.COM](https://www.hesperia.com)