























La Siesta

COCINA MEXICANA





BOTANITAS


-   **Totopos y Salsa Roja Picoso** | Tiras de milho com molho de tomate e chile jalapeño
Corn chips with tomato sauce and jalapeño chile 3.60€
-  **Guacamole** | Abacate, tomate, cebola e coentros acompanhado de totopos e chips de batata doce (camote)
Avocado, tomato, onion and coriander accompanied with totopos and sweet potato chips (camote) 5.00€
-   **Papas Chulas** | Batatas fritas "spicy" acompanhadas de puré de milho e habanero
Spicy potato chips accompanied with corn puree with habanero 2.70€

ANTOJITOS












-   **Quesadillas de Queso y Chorizo** | Tortilha de trigo recheada com queijo, chouriço, alface e sour cream
Flour tortilla filled with cheese, chorizo, lettuce and sour cream 5.70€
-    **Quesadillas de Queso y Frijoles Refritos** | Tortilha de trigo recheada com queijo, feijão preto, alface e sour cream
Flour tortilla filled with cheese, black beans, lettuce and sour cream 5.50€
-    **Ceviche de Camarón** | Tomate, cebola, coentros, abacate, camarões e "salsa" de jalapeño
Tomato, onion, coriander, avocado, shrimps and jalapeño sauce 6.30€
-   **Nachos de Chili con Carne** | Tiras de milho fritas com chili e "salsa" de queijo cheddar e jalapeños
Crispy tortilla chips with chili con carne, cheddar cheese sauce and jalapeños 6.10€
-   **Nachos con Queso** | Tiras de milho fritas com "salsa" de queijo cheddar e salsa verde
Crispy tortilla chips with cheddar cheese sauce and green sauce 5.70€
-    **Camarones Endiabrados** | Camarões endiabrados com "salsa" de chile arbol
Spicy shrimps with chile arbol sauce 13.70€

ENSALADAS

-   **Ensalada Veracruz** | Abacate, queijo mozzarella fresco, rúcula, pepino, tomate cherry, coentros e vinagre balsâmico
Avocado, fresh mozzarella cheese, arugula, cucumber, cherry tomatoes, coriander and balsamic vinegar 5.80€
-  **Ensalada de Mango y Aguacate** | Salada de manga e abacate, rúcula, rabanete e agrião com molho de mostarda e orégãos
Mango, avocado, arugula, radish and watercress with mustard and oregano sauce 5.10€
-  **Ensalada del Campo** | Frango panado, alface, tomate, salsa e maionese de chipotle
Breaded chicken, lettuce, tomato, parsley and chipotle mayonnaise 5.80€



 **Si le gusta, pida nuestra salsa picosa!!!**

TACOS

-    **Taco loco** | Tortilha de trigo recheada com tiras de lombo de vaca, puré de feijão, alface, queijo cheddar, jalapeño e guacamole
Flour tortilla filled with strips of sirloin beef, bean puree, lettuce, cheddar cheese, jalapeño and guacamole 16.80€
- Taco al Pastor** | Tortilha de milho recheada com carne de porco temperada com achiote, ananás, cebola roxa, coentros e lima, acompanhado com "chips de camote"
Corn tortilla filled with pork marinated in achiote, pineapple, red onion, coriander and lime, accompanied with "chips de camote" 14.80€
-    **Taco de Barbacoa** | Tortilha de trigo recheada com carne de porco estilo barbacoa com "salsa" de chile guajillo, rabanete e sour cream, acompanhado com puré de milho com habanero e batata aromática
Flour tortilla filled with barbacoa style pork with guajillo chile sauce, radish and sour cream, accompanied with corn puree with habanero and aromatic potatoes 15.10€
-    **Taco Cebolleta** | Tortilha de trigo recheada com lombo de vaca e cebolinha grelhados, puré de milho, "pico de gallo", acompanhado com pimentinhos recheados com creme de jalapeño e "chips de camote"
Flour tortilla stuffed with grilled beef tenderloin and chives, corn puree, "pico de gallo", accompanied by jalapeño cream-filled peppers and "chips de camote" 16.90€
-   **Taco Empanizado** | Tortilha de trigo recheada com peru panado, coentros, cebola, puré de feijão, arroz Mexicano e guacamole
Flour tortilla filled with breaded turkey, coriander, onion, bean purée, Mexican rice and guacamole 14.90€

MENU CHIQUITITO

(Válido para crianças até 12 anos | Only for children until 12 years old)

-   **Hambúrguer ou Taco de Pollo + 1 bebida + bola de gelado** | Hambúrguer de vaca, alface, queijo cheddar ou Taco de Frango acompanhado com chips de batata doce e arroz
Beef burger, lettuce, cheddar cheese or Chicken Taco accompanied with sweet potato chips and rice 10.20€



Glúten: Trigo



Lactose: Queijo, Natas, Maionese



Alergénicos: Camarão, Frutos secos, Ovos



Vegetariano



Vegan

PLATOS FUERTES

- Pollo al Limón y Canela** | Frango com limão e canela acompanhado com arroz de lavanda e guacamole. | Chicken with lemon and cinnamon accompanied with lavender rice and guacamole 14.90€
- Enchiladas de Mole o Verdes** | Tortilha de milho recheada com frango, sour cream acompanhado com arroz Mexicano e puré de feijão | Corn tortilla filled with chicken, sour cream accompanied with Mexican rice and bean puree 14.20€
- Fajitas de Pollo** | "Fajitas" com frango | "Fajitas" with chicken 14.20€
- Fajitas Mar y Tierra** | O sabor das verdadeiras fajitas de camarão e lombo de vaca | The taste of the true shrimp and beef sirloin fajitas 17.50€
- Cochinita Pibil** | Tradicional assado de porco acompanhado com arroz de lavanda e puré de feijão | Traditional pork roast accompanied with lavender rice and bean puree 14.30€
- Tostada de Tinga** | Tortilha de milho recheada com frango em chipotle desfiado, puré de feijão, alface, sour cream acompanhado de arroz Mexicano e guacamole | Corn tortilla filled with shredded chipotle chicken, bean purée, lettuce and sour cream accompanied with Mexican rice and guacamole 14.70€
- Chili con Carne** | Chili com carne | Chili with meat 14.20€
- Filete de Res en Nogada** | Bife do lombo grelhado com salsa de chile ancho, guajillo e nozes acompanhado com batatas aromáticas | Grilled sirloin steak with ancho, guajillo chile and walnuts salsa accompanied with aromatic potatoes 17.60€
- Camarones con Mango** | "Brocheta" de camarão e manga com molho de amendoim e chile arbol, salada de pepino e cebola acompanhado de chips de camote | Shrimp and mango Kebab with peanut sauce and chile arbol, cucumber and onion salad accompanied with sweet potato chips 18.50€
- Lomo Rivera Azul** | Bife do lombo grelhado com molho de queijo azul acompanhado com batatas aromáticas e espinafres | Grilled sirloin steak with blue cheese sauce accompanied with aromatic potatoes and spinach 17.60€
- Pollo en Jalapeño** | Frango com molho de jalapeño acompanhada de arroz Mexicano e guacamole | Grilled chicken with jalapeño sauce accompanied with Mexican rice and guacamole 14.70€
- Brócolis en Chipotle** | Brócolos em polme de chile chipotle com queijo azul e arroz de lavanda | Tempura chipotle chile broccoli with blue cheese and lavender rice 13.80€
- Coliflor Crujiente** | Tortilha de trigo recheada com couve-flor bebé frita, tomate cherry, salsa, hortelã acompanhada de arroz Mexicano | Flour tortilla filled with crispy baby cauliflower, cherry tomatoes, parsley, mint accompanied with Mexican rice 14.10€

EXTRAS

Totopos	1.60€	Arroz	2.70€	Batata aromática	3.20€
Tortilla	1.30€	Batata Jalapeño	3.50€	Guacamole	0.80€
				Pure de feijão	3.00€

POSTRES

- La Bomba** | Bomba de chocolate com cobertura de merengue / Chocolate bomb with meringue topping 5.20€
- Plátano Flameado con Ron** | Banana flameada com rum e canela | Flamed banana with rum and cinnamon 4.70€
- Churros con Azucar, Cajeta y Canela** | Churros com açúcar, cajeta e canela | Churros with sugar, cajeta and cinnamon 4.70€
- Pastel Tres Leches** | Este bolo tradicional é embebido em três tipos de leite / This traditional cake is soaked in three types of milk 5.10€
- Galleta de Limón** | Um delicioso creme de lima com bolacha | A delicious lime cream with cookie 5.10€
- Fondue de Frutas** | Fondue de chocolate com fruta tropical / Chocolate Fondue with tropical fruit 5.70€
- Copa de Helado** | Taça de Gelado | Ice-cream Cup 5.70€
- Sabores:** Morango, Baunilha, Manga, Chocolate, Stracciatella, Cheesecake, Café, Menta Chocolate, Coco, Sorvete Framboesa, Sorvete Tangerina, Sorvete Limão.
- Flavors:** Strawberry, Vanilla, Mango, Chocolate, Stracciatella, Cheesecake, Coffee, Chocolate Mint, Coconut, Raspberry Ice Cream, Tangerine Ice Cream, Lemon Ice Cream.

SÓLO ALMUERZO | SÓ ALMOÇO | LUNCH ONLY

Nuestros Menús | Os nossos menus | Our menús

- Menú 1** 9.90€
Botanitas, Antojitos, Plato, Bebida y Café | Couvert, Entrada, Plato, Bebida e Café | Couvert, Starters, Main course, Drink and Coffee
- Menú 2** 10.50€
Botanitas, Plato, Postre, Bebida y Café | Couvert, Plato, Sobremesa, Bebida e Café | Couvert, Main course, Dessert, Drink and Coffee
- Menú 3** 12.30€
Botanitas, Antojitos, Plato, Postre, Bebida y Café | Couvert, Entrada, Plato, Sobremesa, Bebida e Café | Couvert, Starters, Main course, Dessert, Drink and Coffee

Componga Usted su Menú | Componha o Seu Menu | Pick Your Menu

- Botanitas** | Couvert | **Appetizers** | Totopos y salsa picosa
Antojitos | Entradas | **For starters** | Flautas o Nachos con Queso
Platos ½ Porción | **Pratos ½ Dose** | **1/2 Meal** | Chili con Carne, Pollo al Limón y Canela, Enchiladas, Bistec Jalapeño, Cochinita Pibil, Pollo en Jalapeño, Brócolis en Chipotle
Postres | **Sobremesa** | **Dessert** | Crepe de Chocolate o Cajeta, Plátano Flameado, Churros
Bebidas | **Drinks** | Agua (0.30l), Pepsi-cola (0.20l), 7Up (0.20l), Sangría (copo), Estrella Dam 0,25l, copo vinho
Café | **Coffee** | Café, Descafeinado o Té

Válido de Lunes a Viernes excepto festivos | Válido de segunda a sexta excepto feriados | Valid from Monday until Friday except holidays

Termine usted echándole un café con tequila.
Gracias

Música ao vivo



La Siesta

COCINA MEXICANA

MARGARITAS

	Com álcool	Sem álcool	Jarro com álcool	Jarro sem álcool
Limão	5.50€	5.10€	15.50€	12.50€
Morango	5.90€	5.10€	16.00€	13.00€
Manga	5.90€	5.10€	16.00€	13.00€
Maracujá	5.90€	5.10€	16.00€	13.00€
Jamaica	5.50€	5.10€	15.50€	12.50€

COCTELES

Mojito	5.90€	5.10€
Pina Colada	5.90€	5.10€

LICORES

Drambuie	4.00€
Carolynes	4.00€
Amendoa Amarga	3.00€
Licor Beirão	4.00€

TEQUILAS

Blanco	3.00€
Reposado	5.60€
Bumbum	5.10€
Garrafa Reposado	60.00€
Garrafa Blanco	30.00€

CERVEJAS

Corona	4.00€
Estrella Damm Sem Álcool	2.40€
Estrella Damm	2.50€
Imperial Malquerida	2.50€
Caneca Imperial Malquerida	4.20€
Cerveja Mexicana	4.00€
Panache	2,00€

WISKY NOVO

Cutty Sark	
Famouse Grouse	4.70€
Grant's	4.70€
JB	4.70€
Willian Lawson	4.70€
Jameson	4.70€
J. Walker Red	4.70€
	5.00€

APERITIVOS

Bacardi	4.50€
Martini Bianco	3.80€
Martini Rosso	3.80€
Campari	3.50€
Moscatel	3.80€
Vodka	4.90€
Vinho Porto	3.80€

BRAND'S

AGUARDENTES

Macieira	3.90€
1920	3.80€
Aliança Velha	4.90€
Antiqua	5.00€
Fim Século	4.90€
São Domingos	3.00€
Cognac	5.50€
Croft	4.00€

GIN'S

Gordo's	5.00€
Inseparable	12.00€

WISKY VELHO

Willian Lawson (12anos)	5.80€
Jack Daniel's	5.80€
Logan (12 anos)	5.80€
Black Label (12 anos)	5.80€



La Siesta

COCINA MEXICANA

VINHOS BRANCOS

Monte Velho Vinho Regional do Alentejo	0.75 cl 12.50€
Quinta do Carmo Vinho Regional do Alentejo	20.50€
Catarina Vinho Regional de Setúbal	15.00€

VINHOS TINTOS

Dona Ermelinda Vinho Regional do Setúbal	15.30€
Quinta do Carmo Vinho Regional do Douro	32.00€
Cartuxa Vinho Regional do Alentejo	35.00€
Monte Velho Vinho Regional do Alentejo	14.80€

VINHO ROSÉ

Carm Família Roboredo madeira Vinho Regional do Douro	13.50€
---	--------

VINHOS DA CASA

J.P branco Vinho Regional Terras do Sado	10.50€
J.P Tinto Vinho Regional Terras do Sado	11.70€
JP Branco Vinho Regional Terras do Sado	6.00€
JP Tinto Vinho Regional Terras do Sado	7.80€

SANGRIA

Jarro Tinto 1 litro / copo	13.50€ / 4.00€
Jarro Espumante	16.00€
Garrafa Espumante	25.00€
Flute Espumante	2.50€

ÁGUAS

Garrafa 0.33 CL	2.00€
Garrafa 0.50 CL	2.50€
Água com gás Frise	2.00€

CAFETARIA

Café	1.00€
Café duplo	2.00€
Abatanado	1.10€
Descafeinado	1.00€
Carioca Limão	0.85€
Carioca Café	0.90€
Café com Natas	2.00€
Garoto	1.10€
Chá	1.50€
Meia de Leite	1.30€
Café Mexicano	2.30€

REFRIGERANTES

Pepsi	2.50€
Seven Up	2.50€
Ice tea Limão	2.50€
Ice tea Pêssego	2.50€
Gingerale	2.50€
Agua Tônica	2.50€

SUMO NATURAL

Laranja	4.00€
Limão	4.00€

www.restaurantelasiesta.com

Follow us



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (artigo 135º, alínea b, do nº 3 do decreto-lei nº10/2015 de 16 Janeiro) / IVA incluído a taxa em vigor.