



lesquina

tapas • bar • cafe

Viva la Vida

**Das Leben ist zu kurz,
um das Glück auf später zu verschieben!**

**Starte den Tag mit einer guten Tasse Café und einem
frisch gebackenen Gipfeli bei freundlichem Service.**

**Geniesse am Mittag die gesunde,
ausgewogene und regional frische Küche
zu moderaten Preisen - es bleibt immer etwas Besonderes.**

**Entspanne am Abend in mediterraner Stimmung,
mit frischen Tapas und coolen Drinks, frisch gemixt an der Bar.**

Bring deine Freunde mit, wir freuen uns auf Euch!



lesquina

**Tellplatz 1
4053 Basel
Tel: +41 61 361 20 00
www.lesquina.ch
info@lesquina.ch**

Softdrinks

	3 dl	4 dl	1 l
Wasser mit Kohlensäure	4.50	5.40	11.00
Wasser ohne Kohlensäure	4.50	5.40	11.00
Apfelschorle	4.90	6.00	
Cola	4.50	5.80	
Citro	4.50	5.80	
Süssmost	5.00	6.50	
Hausgemachter Eistee	4.80	5.60	

Flaschen

Fritz Kola 33 cl (Zuckerfreie Kola, Mischmasch)		5.00	
Rivella 33 cl (rot oder blau)		5.00	
Orangina 25 cl		5.00	
Gazosa Fizzy 35 cl (Mandarine, Zitrone, Moscato)		5.50	
Chinotto 20 cl		5.50	
Kambucha Classic 25 cl		5.50	
Ramseier Suuremost 50 cl		6.70	
Michel 20 cl (Trauben, Ananas, Cranberry, Tomaten)		5.50	

Bier

Offenausschank

	3 dl	5 dl
San Miguel 5,40%	5.00	7.50
Feldschlösschen Amber 5,20%	5.00	7.50
Feldschlösschen Lager 4,80%	4.80	6.50

Flaschen

Moritz Barcelona 5,40%	6.00
Estrella Damm 4,60%	6.00
Somersby Apple 4,50%	6.00
Corona Extra 4,50%	6.00
Franziskaner Weissbier 5,00%	7.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	5.00
Brooklyn American Ale 4,50%	6.50

TAPAS

01

Aceitunas variadas

Gemischte Oliven
mixed olives

5.50

02

Paté de aceitunas

Olivenpaste auf Baguette
olive paste on baguette

7.50

03

Pan con tomate

Baguette mit Knoblauch, Tomaten und Olivenöl
Baguette with garlic, tomatoes and olive oil

8.50

04

Queso manchego

Spanischer Käse
Spanish goat cheese

9.50

05

Chorizo

Spanische pikante Paprikawurst
Spanish sausage with spicy pepper

9.50

06

Jamón Serrano Klein/Gross

Spanischer Schinken
dry cured ham little/ big

14.50 / 24.50

07

Cecina de León Klein/Gross

Spanischer Rinderschinken
dry cured ham little/ big

13.50 / 23.00

08

Champiñones salteados

Champignons sautiert mit frischen Kräutern und Weisswein
mushrooms sautéed with fresh herbs and white wine

8.50

09

Albondigas

Rinderhackbällchen in Tomatensauce
homemade meat balls in tomato sauce

13.50

10

Tortilla española

Spanisches Kartoffelomelette
Spanish potato omelette

9.50

11

Patatas al ajillo

Kartoffeln an Knoblauchsauce
potatoes with garlic sauce

9.50

12

Pimientos de Padrón

Paprikaschoten mit fleur de sel
Pepper bells with fleur de sel

13.50

13	Dátiles envueltos en bacón	16.50
	Datteln im Speckmantel dates with crispy bacon	
14	Croquetas	9.50
	mit Schinken- oder Thunfischkroketten homemade croquettes filled with ham or tuna	
15	Calamares a la Romana	14.00
	Calamares im Bierteig Calamaris in beer dough	
16	Calamares salteados	16.00
	Calamares sautiert mit Weisswein und frischen Kräutern Calamaris sautéed with white wine and fresh herbs	
17	Gambas a la gabardina	15.00
	panierte Riesengarnelen breaded king prawns	
18	Pulpo a la gallega con Cachelos	24.00
	warmer Tintenfisch mit Kartoffeln poached Octopus with potatoes	
19	Gambas al ajillo	18.50
	Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl fried king prawns in garlic oil	
20	Chicken Nuggets	14.00
21	Pincho Moruno	22.00
	Rinder-Spieß mariniert, Pimientos de Padrón, Patatas Bravas marinated cattle fingers with pepper bells and potatoes	
22	Jamón Ibérico Bellota Reserva Pata Negra (50Gr)	19.00
	Spanish pata negra ham	
23	Piruletas de Pollo con Serrano y salsa de piquillo	19.00
	Poulet-Spieße im Serrano-Mantel an Piquillo-Sauce dazu Pimientos de Padrón chicken fingers covered with serrano ham and pepper sauce by the side bell peppers with fleur de sel	

L'esquina Tapas Platten

Tapas Mix 29.00
Tapas surprise

Für 2 Personen
for 2 persons

Vegetarische Tapas 26.00
Vegetarian Tapas

Fisch Tapas 49.00
Tapas with fish

Fleisch Tapas 59.00
Tapas with meat

Tapas Platten
3-4 Personen 70.00
5-6 Personen 90.00
7-8 Personen 120.00

À LA CARTE

Spanischer Salat 11.00 / 19.00
Thun, Crevetten Oliven und Cherry-Tomaten
salad with tuna, scampi, olives and cherry tomatoes

Tintenfisch vom Grill 18.50
auf Grapefruit scheiben mit Rucola Salat
grilled Octopus with grapefruit and rocket salad

Sommer Salat 24.50
Crevetten, Avocado, Pfirsich und Basilikum
an Orangen-Limetten-Vinaigrette
scampi, avocado peach and basil with a sauce of orange and lime

Chefsalat 23.00
Poulet-Brust mit Sesam, Thunfisch, Oliven,
Cherry-Tomaten und Manchego-Käse
Chicken breast with sesame, tuna, olives, cherry tomatoes and Spanish goat cheese

Burger L'esquina 23.00
Rindshackfleisch, Manchego
knusprigen Pata Negra Schinken, Salatblatt und Knoblauchsauce
dazu Patatas Bravas
ground beef, Manchego, fried pata negra ham, salad, garlic sauce and potatoes

Dessert

Crema Catalana 7.50

Saisonale Coup 8.00

Seasonal sundae

Verschiedene Eissorten hausgemacht

pro Kugel

3.80

Sahne extra

1.00

Different kind of homemade ice cream

Zudem bieten wir täglich frischen Kuchen und Tartes aus unserer Vitrine an

We also offer fresh cakes and tartes from our showcase every day.

Bitte sprechen sie uns an, wenn sie an einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit leiden!

Wir werden für jedes gewählte Gericht um eine Individuelle Lösung bemüht sein.

Please contact us if you are suffering from a food intolerance!

We will strive for an individual solution for each selected dish.

Herkunftsländer unseres Fleisches

Geflügel CH

Rind CH

Kalb CH

Schwein ESP/CH

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

Cava

Vilarnau	1 dl	7,5 dl
Brut (Macabeo, Parellada, Xarel-lo)	8.50	49.00
Duftig, zart perlend mit harmonischer Ausgewogenheit, frischer Säure und reifen Fruchtaromen		
Brut Rosé (Trepát, Pinot Noir)	8.50	49.00
Gut strukturiert mit exzellenter Balance von feiner, leichter Säure, lebendiger Frische und einem saftigen Bouquet von reifen roten Früchten.		

Weisswein

2016 Ramón Bilbao	1 dl	7,5 dl
Verdejo DO	7.00	46.00
In der Nase vereinen sich frische Aromen mit einem Hauch Salz und Nuancen von Aprikosen und Weinbergpfirsich. Am Gaumen harmonisiert die elegante Säure mit den süßen Komponenten der Aromen von exotischen Früchten. Weich und geschmeidig mit vollem Körper und einem prickelnden Finale.		
2015 Menade	7.00	46.00
Sauvignon Blanc DOP		
Charmantes Fruchtbouquet, Litschi, Cassis, etwas Limetten, Minze, frischer Basilikum und im Hintergrund ein feiner Kreideton. Am Gaumen schmelziger Auftakt, frisch, knackig und mit einer beachtlich druckvollen Textur.		
2015 Casa lo Alto	7.50	48.00
Chardonnay DO		
Helles Strohgelb; sehr intensive Nase nach Röstaromen und Vanille; mittlere Fülle im Gaumen, recht dichte und weiche Textur, präsenre Säure, recht intensive Frucht, Ananas und Zitrusfrüchte, Röstaromen, mineralisch, recht langer Abgang.		
2015 Antonio Sanz		46.00
Sauvignon Blanc DO		
Ein sortenreiner Sauvignon mit spritzig-fruchtigen, leicht exotischen Nuancen von Mango, Passionsfrucht gepaart mit erfrischenden Noten von Stachelbeeren, Anis und Zitrusfrüchten. Er ist sehr elegant und mineralisch.		
2015 Mar de Frades		52.00
Albariño		
Blasses Gelb. In der Nase der Duft von Zitronenschale und Gras. Im Gaumen sehr frische, ausgeprägte Aromen, langer Abgang mit der unverwechselbaren feinen Salzigkeit und Eukalyptusnote.		
2014 Hacienda Arinzano		55.00
Arizona Blanco Vino de Pago		
Leuchtendes Strohgelb. Intensive Zitrus-Noten, Aromen von geröstetem Brot, Kokosnuss, Honig und Nüssen, wie Haselnüsse und Mandeln, zudem etwas blumige Noten von Kamille und Lavendel. Im Gaumen rund, elegant und sehr frisch.		

Roséwein

	1 dl	7,5 dl
2016 Ramòn Bilbao	7.50	48.00
Rioja Rosado DOCa, Garnacha		

Fruchtig im Bouquet von mittlerer Intensität mit Nuancen von roten, reifen Früchten wie Kirschen, Tönen von Pfirsich und Apfel. Blumiger Hintergrund mit Tönen von Zitrone.

Er zeigt sich würzig und leicht im Geschmack mit einer Präsenz von markanten, roten Früchten. Angenehme und frische Entwicklung. Gute und samtige Säure.

2016 Ramòn Bilbao	9.50	56.00
Rioja Rosado La Lomba DOCa, Garnacha		

Aromen von frischen Früchten, Grapefruit, Erdbeeren, frisch geschnittenem Gras und wilden Rosen. Im Gaumen leicht und frisch, mit einer Note von Blutorange. Fein und elegant mit einem fruchtigem Abgang.

Rotwein

	1 dl	7,5 dl
2014 Menade, La Case Ribera del Duero DOP	8.00	48.00
Tempranillo		

Sein Bouquet offenbart komplexe, vielfältige Aromen von dunkelroten, prallen, saftigen Kirschen, feine Gewürznuancen und eine leichte Mineralität. Sehr schön rund und eleganz, mit wunderbar ausbalanciertem Gerbstoffgefüge und saftigem Beerenaroma am Gaumen.

2013 Finca la Estacada	8.00	48.00
Tempranillo 12 Meses Barrica DO		

Im Glas brilliert ein tiefes Kirschrot mit violetten Rändern intensive, konzentrierte Nase reifer Brombeeren und Pflaumen, Noten vom gelungenen Ausbau in neuen Barriques kraftvoll und subtil im Geschmack, eleganter Abgang mit weichen Tanninen.

2013 Ramòn Bilbao, Rioja Edicion Limitada	8.50	55.00
Tempranillo DOCa		

Er zeigt sich im Glas von kirschroter Farbe und betört den Geniesser mit Aromen von dunklen Kirschen und Anklängen von Vanille in der Nase. Auch florale Anklänge machen sich bemerkbar. Am Gaumen kommen die herrlichen Aromen des Weins voll zum Tragen. Intensive Schwarzkirsche und deutliche Anklänge von Zimt treten in der Vordergrund.

2012 Vi de Vila Porrera Cims	10.50	60.00
Carignan, Garnacha DOC		

Die Aromapalette im Bouquet wie auch am Gaumen ist breit gefächert, im Abgang lang und ausladend wie Dörrzwetschgen, schwarze Kirschen, Lebkuchen und warme Milchschokolade werden von einem frischen Kräuterduft untermalt. Ein Wein von grossem Ausdruck, enormer Kraft und Fülle, Breite und Eleganz, der mit Sicherheit zu den Besten ganz Spaniens zu einem moderaten Preis zu zählen ist. Ausbau 13 Monate in neuen Barriques.

2013 Cruz de Alba, Ribera del Duero 52.00
Tempranillo DO

Der Ausbau im Barrique verleiht ihm eine schöne Balance und eine ausgefeilte Struktur. Die ausdrucksvollen Aromen frischer, roter Waldbeeren und würzigen Noten paaren sich mit einer feinen Mineralität. Im Gaumen ist der Wein kräftig und geschmeidig mit Aromen von Pflaumen, Zedernholz und balsamischen Nuancen. Elegant und gut strukturiert. Im Abgang ist der Wein lang, seidig und fruchtig mit feinen Röstaromen.

2012 Hazienda Arinzano 55.00
Arinzona Tinto, Vino de Pago, Tempranillo

Leuchtendes Granatrot. Intensives Aroma von frischen Früchten, balsamischen Noten, Zimt und geröstetem Kaffee. Im Gaumen intensiv und kräftig. Reife süsse Tannine, erinnert an kandierte Früchte. Weicher eleganter Abgang.

2011 Finca Casa lo Alto 58.00
Reserva DO, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha

Dichtes Granatrot mit purpurnen Reflexen; sehr intensive, ausladende Nase nach Röstaromen, Vanille und Pflaumen; sehr füllig und dicht im Gaumen, mit weicher Textur, reifen und weichen Tanninen, sehr gut eingebundener Säure, intensive und komplexe Frucht, Röstaromen, reife Pflaumen und Bitterschokolade, würzig. Auch Noten vom Cabernet Sauvignon, mineralisch, ausgewogen und mit sehr langem, leicht herbem Abgang.

2014 Hereus de Ribas, Siò 60.00
Syrah, Mantonegro, Cabernet Sauvignon

In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen reifen Beerenfrüchten, Gewürzen sowie dezente Rauch- und Vanillenoten. Am Gaumen ist er vollmundig, mit kräftigem, ausgewogenem Körper und gut integrierten Tanninen. Ein ausdrucksstarker Wein mit mediterranem Charakter. Ausbau 12 Monate in je zur Hälfte neue und einjährige Barriques französischer Allier-Eiche.

Dessertwein

Tamporini, Moscatello Santa Messa	1 dl	7,5 dl
Moscatel-Craudo, VCPRD	7.00	46.00