



# 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](http://www.lesquina.ch)  
[info@lesquina.ch](mailto:info@lesquina.ch)**

**TAG US AND SHARE YOUR DRINK&FOOD  
#lesquinabasel**

# Softdrinks

	3 dl	4 dl	1 Lt
<b>Wasser mit Kohlensäure</b>	<b>4.50</b>	<b>5.50</b>	<b>11.00</b>
<b>Wasser ohne Kohlensäure</b>	<b>4.50</b>	<b>5.50</b>	<b>11.00</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>5.00</b>	<b>6.00</b>	
<b>Cola</b>	<b>4.50</b>	<b>5.80</b>	
<b>Citro</b>	<b>4.50</b>	<b>5.80</b>	
<b>Süßmost</b>	<b>5.00</b>	<b>6.50</b>	
<b>Hausgemachter Eistee</b>	<b>5.00</b>		

## Flaschen

<b>Fritz Kola 33 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Fritz Zuckerfreie Kola 33cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Rivella 33 cl (rot oder blau)</b>	<b>5.00</b>
<b>Fanta 33 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Gazosa Fizzy 35 cl (Mandarine, Zitrone, Moscato)</b>	<b>6.00</b>
<b>Chinotto 20 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Michel 20 cl (Orange, Ananas, Cranberry, Tomaten)</b>	<b>5.50</b>

## Café

<b>Café</b>	<b>4.50</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.50</b>
<b>Doppio</b>	<b>6.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.50</b>
<b>Milch Café</b>	<b>4.50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5.50</b>
<b>Café con hielo (Café freddo)</b>	<b>5.50</b>
<b>Schoggi/OVO</b>	<b>4.50</b>
<b>Teesorten von Teegarten Miniatures Schwarz, Kamille, Rooibos, Früchte, Verbene, Minze, Grün, Chai</b>	<b>5.00</b>
<b>Carajillo (Espresso mit Brandy flambiert)</b>	<b>9.50</b>
<b>Carajillo Mexicano (43er Likör auf Eis mit Espresso)</b>	<b>9.50</b>
<b>Café L'esquina (Kalter Haus Café mit Schokolikör)</b>	<b>8.50</b>

# Bier

## Offenausschank

	3 dl	5 dl
San Miguel 5,40%	5.00	7.50
Leffe Brune 6,60%	5.80	8.20
Feldschlösschen Lager 4,80%	4.80	6.50

## Flaschen

Alhambra Reserva 1925 6,40%	7.00	
Estrella Galician 5,50%	6.50	
Somersby Apple 4,50%	6.50	
Corona Extra 4,50%	6.50	
Guinness Hop House 13 Lager 5,00%	6.50	
Franziskaner Weissbier 5,00%		7.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	6.00	
Feldschlösschen Alkoholfrei Weizenbier	6.00	

# Cocktails

**L` Esquina Spritz 13.00**  
Maraschino, Limettensaft, Cava, Aromatic Bitter, Früchte, Minze

**L` Esquina Caipirinha 14.00**  
Rum, Cachaça, Licor43, Limette, Rohrzucker, Soda

**Mojito 13.00**  
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

**Moscow Mule 14.00**  
Vodka, Limette, Ginger Beer

**43 Sour 14.00**  
Vodka, 43 Likör, Zitronensaft, Zuckersirup, Passionsfruchtpüree

**Portwein Tonic 14.00**  
Graham's Port 20 Years, Classic Tonic

**Cognac Ginger Ale 16.00**  
Hennessy Fine de Cognac, Ginger Ale, Orange

**Dark and Stormy 15.00**  
Goslings Bermuda Black Rum, Ginger Beer, Limette

# TAPAS

01	<b>Aceitunas variadas</b> Gemischte Oliven mixed olives	7.50
02	<b>Paté de aceitunas</b> Olivenpaste auf Baguette olive paste on baguette	8.50
03	<b>Pan con tomate</b> Baguette mit Knoblauch, Tomaten und Olivenöl Baguette with garlic, tomatoes and olive oil	8.50
04	<b>Queso manchego</b> Spanischer Käse Spanish goat cheese	9.50
05	<b>Chorizo</b> Spanische pikante Paprikawurst Spanish sausage with spicy pepper	9.50
06	<b>Jamón Serrano Klein/Gross</b> Spanischer Schinken dry cured ham little/ big	14.50 /24.50
07	<b>Champiñones salteados</b> Champignons sautiert mit frischen Kräutern und Weisswein mushrooms sautéed with fresh herbs and white wine	10.50
08	<b>Albondigas</b> Rinderhackbällchen in Tomatensauce homemade meat balls in tomato sauce	13.50
09	<b>Tortilla española</b> Spanisches Kartoffelomelette mit Peperoni Spanish potato omelette	9.50
10	<b>Patatas al ajillo</b> Kartoffeln an Knoblauchsauce potatoes with garlic sauce	9.50
11	<b>Pimientos de Padrón</b> Paprikaschoten mit fleur de sel Pepper bells with fleur de sel	14.50

12	<b>Dátiles envueltos en bacón</b>	<b>14.50</b>
	Datteln im Speckmantel dates with crispy bacon	
13	<b>Croquetas</b>	<b>10.50</b>
	mit Schinken homemade croquettes filled with ham	
14	<b>Calamares a la Romana</b>	<b>14.50</b>
	Calamares im Bierteig Calamaris in beer dough	
15	<b>Calamares salteados</b>	<b>16.00</b>
	Calamares sautiert mit Weisswein und frischen Kräutern Calamaris sautéed with white wine and fresh herbs	
16	<b>Gambas a la gabardina</b>	<b>15.50</b>
	panierte Riesencrevetten breaded king prawns	
17	<b>Pulpo a la gallega con Cachelos</b>	<b>24.00</b>
	warmer Tintenfisch mit Kartoffeln poached Octopus with potatoes	
18	<b>Gambas al ajillo</b>	<b>19.50</b>
	Riesencrevetten gebraten in Knoblauchöl fried king prawns in garlic oil	
19	<b>Pincho Moruno</b>	<b>29.50</b>
	Rinder-Spiess mariniert, Pimientos de Padrón, Patatas Bravas marinated cattle fingers with pepper bells and potatoes	
20	<b>Jamón Ibérico Bellota Reserva Pata Negra (50Gr)</b>	<b>19.00</b>
	Spanish pata negra ham	
21	<b>Piruletas de Pollo con Serrano y salsa de piquillo</b>	<b>25.50</b>
	Poulet-Spiesse im Serrano-Mantel an Piquillo-Sauce dazu Pimientos de Padrón und Patatas Bravas chicken covered with serrano ham and pepper sauce bell peppers with fleur de sel	
22	<b>Gambas con aguacate</b>	<b>23.00</b>
	Riesencrevetten gebraten auf Avocado Tartar fried king prawns on avocado tartar	

**Tapas Mix für 1 Person** **29.00**  
Tapas surprise for 1 person

## L'esquina Tapas Platten

**Ab 2 Personen**  
for 2 persons

**Vegetarische Tapas** **38.00**  
Vegetarian Tapas

**\*Für jeden weiteren Gast zusätzlich** **16.50**

**Fisch Tapas** **59.00**  
Tapas mix just fish

**Fleisch Tapas** **59.00**  
Tapas just meat

**Gemischte Tapas\*** **59.00**  
A mix of Tapas

**\*Für jeden weiteren Gast zusätzlich** **24.50**

## À LA CARTE

**Spanischer Salat** **13.50 /19.00**  
Thun, Crevetten Oliven und Cherry-Tomaten  
salad with tuna, scampi, olives and cherry tomatoes

**Tintenfisch vom Grill** **23.50**  
auf Avokado mit Rucola Salat an Orangen-Vinaigrette und Cashewnüsse  
grilled Octopus on rocket salad with orange-vinaigrette and cashewnuts

**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** **24.00**  
Rindshackfleisch, Manchego  
Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce  
dazu Patatas Bravas  
Beef-Burger, Manchego, Chorizo, salad, garlic sauce and potatoes

# Cava

1 dl 7,5 dl

## L`ESQUINA Schaumwein mit Ingwer

8.00 50.00

## Vilarnau

### Brut (Macabeo, Parellada, Xarel-lo)

9.00 58.00

Duftig, zart perlend mit harmonischer Ausgewogenheit, frischer Säure und reifen Fruchtaromen

### Brut Rosé (Trepát, Pinot Noir)

9.00 58.00

Gut strukturiert mit exzellenter Balance von feiner, leichter Säure, lebendiger Frische und einem saftigen Bouquet von reifen roten Früchten.

# Weisswein

1 dl 7,5 dl  
7.80 50.00

## Verdejo

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.

7.80 50.00

## Sauvingnon Blanc

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.

## Mar de Frades

8.50 54.00

### 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.

## Hacienda Arinzano

56.00

### Arinzona 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

## Ramón Bilbao

1 dl 7,5 dl  
7.80 50.00

### 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.

## Ramón Bilbao

58.00

### 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

## L`esquina, Jumilla, Monastrell, Syrah, Petit Verdot

1 dl 7,5 dl  
8.00 50.00

Sein Bouquet offenbart komplexe, vielfältige Aromen von dunkelroten, prallen, saftigen Kirschen, feine Gewürznuancen und eine leichte Mineralität. Intensiv und lebendig. Noch junger, frischer Wein mit einem guten hölzernen Abgang.

## Sin Complejos, Bodega Gil Luna Tinta de Toro, 8 Meses Barrica

8.00 50.00

Im Glas brilliert ein tiefes Kirschrot mit violetten Rändern intensive, Reich an Früchten, Aroma nach frisch geernteten Trauben. Kraftvoll dank seiner Jugend, Körper dank dem Fass, der ideale Wein zu den Tapas und eleganter Abgang mit weichen Tanninen.

## Ramón Bilbao, Rioja Edicion Limitada Tempranillo

8.80 58.00

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 den Vordergrund.

## GR-174, Casa Gran Del Siurana Priorat

10.50 62.00

Die intensive, frische, fruchtbetonte Nase erinnert an reife Schwarzkirschen und Cassis, blumige und würzige Aromen (Lakritz) und einen Hauch von Minze. Im Mund gibt er sich rund und fruchtig sowie dicht und komplex mit einer feinen Struktur. Frucht, feine Röstnoten und eine Spur Mineralität prägen den Geschmack, der in einen mittleren, fruchtigen Abgang mündet. Insgesamt ein eleganter und ausgewogener Wein.



## **Vi de Vila Porrera Cims Carignan, Garnacha**

66.00

Die Aromapalette im Bouquet wie auch am Gaumen ist breit gefächert, im Abgang lang und ausladend wie Dörrzwetschgen, schwarze Kirschen, Lebkuchen und warme Milkschokolade 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.

## **Cruz de Alba, Ribera del Duero Tempranillo**

62.00

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.

## **Rioja Mirto, Ramon Bilbao Tempranillo**

88.00

Mirto heisst übersetzt Myrte. Und um diese uralte Pflanze ranken sich eine Vielzahl wunderschöner Geschichten. Als Symbol für Fruchtbarkeit, Keuschheit, Reinheit und Jungfräulichkeit war sie in Rom der Göttin Venus geheiligt, in Griechenland der Aphrodite. Deswegen wird sie seit der Antike bis zum heutigen Tage für den Brautschmuck verwendet. Und eine alte Legende der Araber besagt, dass die Myrte wegen ihres Duftes aus dem Paradies stammt und von dort scheint auch dieser imponierende Rotwein zu kommen. Er ist zu 100% aus Tempranillo vinifiziert und reifte für 24 Monate in Barriques aus französischer Allier-EicheIntensives Violett. Kräftige Aromen von Tabak, Cassis, Schokolade und Zedernholz. Im Gaumen Pflaume und Kakao, mit einer saftigen und frischen Konzentration. Langer Abgang. Der Ausbau im Barrique verleiht ihm eine schöne Balance und eine ausgefeilte

## **Alion, Ribera del Duero Tempranillo**

118.00

Tiefdunkel Granatrot, Aroma intensiv, dicht, opulent mit Noten von süssen Pflaumen und einer unheimlichen Konzentration und Tiefe, sowie enormer Fülle. Am Gaumen, vollmundig und doch kompakt mit reifen Tanninen die sich 6-8 Jahre in der Flasche entwickelt, sowie einer lang anhaltendem Finale.

# Dessert

**Crema Catalana** 7.50

## **Verschiedene Eissorten hausgemacht**

pro Kugel 3.80

Sahne extra 1.00

Different kind of homemade ice cream

**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**