



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**

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

Softdrinks

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

Flaschen

Fritz Kola 33 cl	5.00
Fritz Zuckerfreie Kola 33cl	5.00
Rivella 33 cl (rot oder blau)	5.00
Fanta 33 cl	5.00
Gazosa Fizzy 35 cl (Mandarine, Zitrone, Moscato)	6.00
Chinotto 20 cl	5.50
Michel 20 cl Orange, Tomate	5.50

Café

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

Bier

Offenausschank

	3 dl	5 dl
San Miguel 5,40%	5.00	7.50
Feldschlösschen Lager 4,80%	5.00	7.00

Flaschen

Alhambra Reserva 1925 6,40%	7.50	
Estrella Galician 5,50%	6.50	
Somersby Apple 4,50%	6.50	
San Miguel Fresca 4,40%	6.50	
Guinness Hop House 13 Lager 5,00%	6.50	
Hacker Pschorr Hefe Weizen 5,50%		8.20
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

Aceitunas variadas

7.50

Gemischte Oliven

mixed olives

02

Paté de aceitunas

8.50

Olivenpaste auf Baguette

olive paste on baguette

03

Pan con tomate

8.50

Baguette mit Knoblauch, Tomaten und Olivenöl

Baguette with garlic, tomatoes and olive oil

04

Queso manchego

9.50

Spanischer Käse

Spanish goat cheese

05

Chorizo

9.50

Spanische pikante Paprikawurst

Spanish sausage with spicy pepper

06

Jamón Serrano Klein/Gross

14.50 /24.50

Spanischer Schinken

dry cured ham little/ big

07

Champiñones salteados

10.50

Champignons sautiert mit frischen Kräutern und Weisswein

mushrooms sautéed with fresh herbs and white wine

08

Albondigas

13.50

Rinderhackbällchen in Tomatensauce

homemade meat balls in tomato sauce

09

Tortilla española

9.50

Spanisches Kartoffelomelette mit Peperoni

Spanish potato omelette

10

Patatas al ajillo

9.50

Kartoffeln an Knoblauchsauce

potatoes with garlic sauce

11

Pimientos de Padrón

14.50

Paprikaschoten mit fleur de sel

Pepper bells with fleur de sel

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

Moët & Chandon Grand Vintage Brut Champagner	100.00
---	--------

Ein spritzig-temperamentvoller Jahrgangs-Champagner. Eine wahre Explosion voller Glanz, Spannung und Freude. Der Auftakt von leicht gerösteten Mandeln und Haselnüssen wird durch spritzige Noten (Grapefruit und Mandarine), fruchtig-süß (Rhabarber) und würzige Akzente (Minze, grüner Caffè) aufgehellt.

Weisswein

	1 dl	7,5 dl
Verdejo	7.80	50.00

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.

Sauvignon Blanc	7.80	50.00
------------------------	------	-------

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 Albariño	8.50	54.00
-----------------------------------	------	-------

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.

Finca Valinas Mar de Frades, Albariño Barricado	72.00
--	-------

Die Hauptrebsorte der Wein Region Rias Baixas ist Albarino. Der Name bedeutet «die kleine Weise vom Rhein». Die bekannten frisch-fruchtigen Noten vom Albarino kommen im Mar de Frades kombiniert mit den Barriquenoten vorzüglich zum Ausdruck.

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.

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.

Cruz de Alba, Ribera del Duero Tempranillo

9.00 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.

Vi de Vila Porrera Cims Carignan, Garnacha

11.00 68.00

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.

Cruz de Alba, Ribera del Duero Tempranillo Reserva

72.00

Diese Reserva wird für 20 Monaten in französischen Barriques gelagert.

Der Reserva riecht intensiv nach dunklen Früchten, Toast und einem Hauch Sahne.

Am Gaumen komplex, frisch und elegant mit schön abgerundeten Tanninen und einem aromatischen, langhaltenden Finale.

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-Eiche intensives 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

Tiefdunkles 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 ein langanhaltende Finale.

Dessert

Crema Catalana

7.50

Verschiedene Eissorten

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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt