

Softdrinks

3 dl	4dl
Wasser mit oder ohne Kohlensäure	
4.50	5.50
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	
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
Club Mate Energy	6.00

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 freda)	5.50
Schoggi/OVO	5.00
Teesorten von Teegarten Miniatures	5.00
Carajillo (Espresso mit Brandy flambiert)	9.50
Carajillo Mexicano (43er Likör auf Eis mit Espresso)	9.50

Bier

Offenausschank	
3 dl	5 dl
San Miguel 5,40%	
5.00	7.50
Feldsch. Lager 4,80%	
5.00	7.00
Leffe Brune 6,60%	
5.80	8.20

Flaschen

Alhambra 1925 6,40%	
	7.50
Estrella Galician 5,50%	
	6.50
Somersby Apple 4,50%	
	6.50
SanMiguel Fresca 4,40%	
	6.50
Guinness Hop House 13	
Lager 5,00%	6.50
Hacker Pschorr Hefe	
Weizen 5,50%	8.50
Feldschlösschen	
Alkoholfrei	6.00
Alkoholfrei Weizenbier	
	6.00

Cocktail

Mojito	13.00
Caipiriña	13.00
L`esquina Spritz	13.00
Moscow Mule	14.00
Gin Sour	14.00
Dark&Stormy	15.00
Liv`s“FRAMBOISE”	13.00

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	
	Vegi/Chorizo	9.50/12.50
	Spanisches Kartoffelomelette mit Peperoni oder mit Chorizo Spanish potato omelette veggi or with Chorizo	
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 vegetariano/Jamón	
	9.50/ 10.50	
	Vegetarisch oder 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 Riesencrevetten 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
	Riesencrevetten gebraten in Knoblauchöl fried king prawns in garlic oil	

19	Lomo Iberico de Cebo	
	18.50	
	Iberische Lende aus der Freilandhaltung Lomo iberico cured pork loin	

20	Jamón Ibérico Bellota Reserva Pata Negra (50Gr)	19.00
	Spanish pata negra ham	

21	Boquerones con vinagreta de albahaca	
	16.50	
	Sardinen mariniert mit Basilikum Vinaigrette an Apfel-Radieschen Salat sardines with basil vinaigrette	

Tapas Mix

für 1 Person	29.00
Tapas surprise for 1 person	

L`esquina Tapas Platten	
Ab2 Personen for 2 persons	

Vegetarische Tapas	38.00
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich	16.50

Fisch Tapas	69.00
Tapas mix just fish	

Fleisch Tapas	69.00
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	

Tintenfisch v. Grill

23.50	
auf Avokado mit Ruccola Salat an Orangen-Vinaigrette uns Cashewnüsse	

Chefsalat	23.00
Poulet-Brust mit Sesam, Thunfisch, Oliven, Cherry-Tomaten und Manchego-Käse	

Burger

L`esquina	24.00
Rindshackfleisch, Manchego Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce dazu Patatas Bravas	

Gambas con aguacate	
Riesencrevetten gebraten auf Avocado Tartar	23.00

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	

Pincho Moruno	29.50
Rinder-Spiess mariniert, Pimientos de Padrón, Patatas Bravas	

CAVA

1 dl	7.5 dl
Vilarnau Brut	
Brut Rose	
9.00	58.00

Moët & Chandon Grand Vintage	110.00
------------------------------	--------

Weisswein

Verdejo

Sauvingnon Blanc

7.80	50.00
------	-------

Mar de Frades Albariño	
8.50	54.00

Finca Valinas Mar de

Frades, Albariño Barricado

	72.00
--	-------

Roséwein

Rioja Rosado La Lomba DOCa, Garnacha	
8.20	58.00

Rotwein

L`esquina, Jumilla Monastrell, Syrah, Petit Verdot	
8.00	50.00
	8.50

Ramòn Bilbao, Rioja

Edicion Limitada

Tempranillo

8.80	58.00
------	-------

Cruz de Alba, Ribera del Duero Tempranillo	
9.00	62.00

Vi de Vila Porrera Cims

Carignan, Garnacha

11.00	68.00
-------	-------

Cruz de Alba, Ribera del Duero Tempranillo	
Reserva	74.00

Rioja Mirto, Ramon

Bilbao, Tempranillo	90.00
---------------------	-------

Alion, Ribera del Duero

Tempranillo	118.00
-------------	--------

Finca los Hoyales

Ribera del Duero DO

Tinta del Pais	128.00
----------------	--------

Sweet Dessert

Schokoladenmouse

mit 43er Likör und Toblerone auf Orangenkonfi	8.50
---	------

Glace

Isla de Gran Canaria

Limetten Glace, Früchte Mix und Berner Hanz Vodka	11.50
---	-------

Crema Catalana

7.50
