

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

Hausgem. Eistee 5.00

Tibi Limo 6.50

Flaschengetränke

Coca Cola 33cl	
Coca Cola Zero	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	4.70
Espresso	4.70
Doppio	6.70
Cappuccino	6.00
Milch Café	4.70
Latte Macchiato	6.00
Café con hielo (Café freda)	6.00
Schoggi/OVO	6.00
Teesorten von Teegarten Miniatures	6.00
Carajillo (Espresso mit Brandy flambiert)	9.50
Carajillo Mexicano (43er Likör auf Eis mit Espresso)	9.50

Bier

Offenausshank
3 dl 5 dl

San Miguel 5,40%
5.00 7.50

Feldsch. Lager 4,80%
5.00 7.50

Leffe Brune 6,60%
5.80 8.50

Flaschen

Alhambra 1925 6,40%
7.50

Estrella Galicia 5,50%
6.50

Somersby Apple 4,50%
6.50

SanMiguel Fresca 4,40%
6.50

Moritz Red IPA 5,00%
6.50

Hacker Pschorr Hefe Weizen 5,50%
8.50

Feldschlösschen Alkoholfrei 6.00

Alkoholfrei Weizenbier 6.00

Cocktails

Mojito 13.00
Rum Coruba, Mint, Cane Sugar, Soda

Caipiriña 13.00
Cachaça, Fresh Lime, Cane Sugar, Soda

L`esquina Spritz 13.00
Maraschino, Mixed Fruits, Cava

Moscow Mule 14.00
Vodka, Lime Juice, Ginger Beer

Gin Sour 14.00
Gin, Passion Fruit Syrup, Lime Juice

Dark&Stormy 14.00
Gosling Rum, Lime Juice, Ginger Beer

Panty Dropper 14.00
Pampelle Grapefruit Liqueur
Hayman`s Old Tom Gin
Lustau Vermouth Blanco

l'esquina

tapas • bar • cafe

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 a la Sidra 14.50
warme pikante Paprikawurst
an Apfelwein
Spanish sausage

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 9.50
Spanisches Kartoffelomelette
mit Peperoni
Spanish potato omelette veggi

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 Pulpo salteados 16.00
Pulpo sautiert mit Weisswein,
Knoblauch und frischen
Kräutern
Octopus 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

21 Boquerones 14.50
Sardinen mariniert mit
Ruccola-Pesto
sardines with rocket pesto

Jeden Samstag

only Saturday

Paella

Mixta oder de Marisco	32.00
Verdura	24.00
Sangria rot&Weiss	8.00

Tapas Mix

für 1 Person 32.00
Tapas for 1 person
Vegetarisch 24.00

Tapas Platten ab 2 Personen

for 2 persons

Vegetarische Tapas 42.00
*Für jeden weiteren Gast
zusätzlich
18.50

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

A LA CARTE

Spanischer Salat

14.50/19.00
Thun, Crevetten Oliven und
Cherry-Tomaten

Tintenfisch v. Grill

24.50
auf Avocado mit Rucola-Salat
an Orangen-Vinaigrette und
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

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 130.00

Weissweine Verdejo

Sauvignon Blanc

ANTEA Rioja Blanco

8.00 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

Rotweine

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

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 76.00

Rioja Mirto, Ramon
Bilbao,
Tempranillo 90.00

Alion, Ribera del Duero
Tempranillo 118.00

Finca los Hoyales
Ribera del Duero DO
Tinto del Pais 118.00

Sweet Dessert

Schokoladenmouse

mit 43erLikör und Toblerone
auf Orangenkonfi

7.50

Glacé

Isla de Gran Canaria

Limetten Glace, Früchte Mix
und Berner Hanz Vodka 11.50

Crema Catalana

8.50

"Wir nehmen Rücksicht auf Ihre
Ernährungs-Vorgaben und-Wünsche.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an einer
Nahrungsmittel-Unverträglichkeit leiden!
Herkunftslander unseres Fleisches
Rind/Schweiz
Kalb/Schweiz
Schwein/Schweiz
Geflügel/ Schweiz
Chorizo, Jamon Serrano / Spanien
Crevetten / Vietnam
Calamares / Südwestatlantik FAO 41
Tintenfisch/Ostatlantik FAO 34

„Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer“