

Softdrinks

3 dl	4dl
Wasser mit oder ohne Kohlendensäure	
4.50	5.50
Citro	
4.50	5.80
Apfelschorle	
5.00	6.00
Süssmost	
5.00	6.50
Hausgem. Eistee	6.00
Tibi Limo	7.50

Flaschen-Getranke

Coca-Cola, Zero	5.50
Rivella,	5.50
El Tony Mate	6.50
Gazosa Fizzy 35 cl	6.50
Chinotto 20 cl	6.00
Michel Fruchtsäfte 20 cl	
Orange, Tomate	6.00

Café

Café, Espresso	5.00
Doppio	7.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.00
Café freddo	6.00
Schoggi/OVO	5.00
Teesorten von Teegarten Miniatures	6.00

Carajillo	10.50
(Espresso mit Brandy flambiert)	

CarajilloMexicano	10.50
(43er Likör auf Eis mit Espresso)	

Biere im offenausschank

3 dl	5 dl
San Miguel 5,40% vol.	
5.50	8.00

Feldsch. Lager 4,80%	
5.50	8.00
Leffe Brune 6,60%	
6.00	9.00

Drinks

L`esquina Spritz 13.00
<small>Cava, Cherry brandy, Lime juice, Sugar syrup, Mint</small>

Hugo 12.00
<small>Elderflower syrup, Lime, Cava, Mint</small>

Aperol-Spritz 12.00
<small>Aperol, Cava</small>

Sangria 12.00
<small>Fruids, Red or whitewine, Limonade, Rum Coruba</small>

Mojito 14.00
<small>Rum Coruba, Mint, Cane Sugar and Soda</small>

Caipiriña 14.00

Cachaca, fresh Lime, Cane Sugar and Soda

KapriSole 15.00

Gin Kapriol, Rasperry Vodka, Cava Rose, Lime juice, Passion Syrup

Moscow Mule 14.00

Vodka, Lime juice, Ginger Beer

Gin Sour 14.00

<small>Gin, Passion Fruit Syrup, Lime juice</small>
Dark&Stormy 15.00
<small>Gossling Rum, Lime juice, Ginger Beer</small>

Flaschenbiere

Estrella Galician 5,50 % vol.

SanMiguel Fresca 4,40 % vol.

Moritz IPA 5,40 % vol.	7.00
-------------------------------	------

Alhambra 1925	
6,40 % vol.	7.50

Hacker Pschorr Hefeweizen	
5,50% vol.	9.00

Somersby Apple	
4,50% vol.	6.50

Feldschlös. Alkoholfrei 6.50

TAPAS

<small>01 (G / L / V)</small>	
Aceitunas variadas 7.50	
<small>Gemischte Oliven mixed olives</small>	

<small>02 (L / V)</small>	
Paté de aceitunas 8.50	
<small>Olivenpaste auf Baguette olive paste on baguette</small>	

<small>03 (L / V)</small>	
Pan con tomate 8.50	
<small>Baguette mit Knoblauch, Tomaten und Olivenöl</small>	
<small>Baguette with garlic, tomatoes and olive oil</small>	

<small>04 (G)</small>	
Queso manchego 9.50	
<small>Spanischer Käse Spanish sheep cheese</small>	

<small>05 (G / L)</small>	
Chorizo a la Sidra 14.50	
<small>Warme picante Paprikawurst mit Apfelwein</small>	
<small>Spanish sausage with apple wine</small>	

<small>06 (G / L)</small>	
Jamón Serrano	
Klein/Gross 14.50 /24.50	
<small>Spanischer Schinken dry cured ham little/ big</small>	

<small>07 (G)</small>	
Champiñon salteados 11.50	
<small>Champignons sautiert mit frischen Kräutern und Weisswein mushrooms sautéed with fresh herbs and white wine</small>	

<small>08 (G / L)</small>	
Albondigas 15.50	
<small>Rinderhackbällchen in Tomatensauce</small>	
<small>homemade beef meatballs on tomato sauce</small>	

<small>09 (G / L)</small>	
Tortilla Española 9.50	
<small>Spanisches Kartoffelomelette mit Peperoni</small>	
<small>Spanish potato omelette with peperoni</small>	

<small>10 (G)</small>	
Patatas al ajillo 9.50	
<small>Kartoffeln an Knoblauchsauce potatoes with garlic sauce</small>	

<small>11 (G / L / V)</small>	
Pimientos de Padrón 15.50	
<small>Paprikaschoten mit fleur de sel</small>	
<small>Pepper bells with fleur de sel</small>	

<small>12 (G / L)</small>	
Dátiles envueltos en bacón	
Datteln im Speckmantel 14.50	
<small>dates with crispy bacon</small>	

<small>13</small>	
Croquetas 9.50/ 10.50	
vegetariano/Jamón	
<small>Vegetarisch oder mit Schinken</small>	
<small>homemade croquettes filled with ham</small>	

<small>14</small>	
Calamares a la Romana	
<small>Calamares im Bierteig</small>	15.50
<small>Calamaris in beer dough</small>	

<small>15 (G)</small>	
Pulpo salteados 19.00	
<small>Pulpo sautiert mit Weisswein und frischen Kräutern</small>	
<small>Octopus sautéed with white wine and fresh herbs</small>	

<small>16</small>	
Gambas a la gabardina	
panierte Riesencrevetten 16.50	
<small>fried breaded king prawns</small>	

<small>17 (G / L)</small>	
Pulpo a la gallega	
con Cachelos 26.00	
<small>warmer Tintenfisch mit Kartoffeln</small>	
<small>poached Octopus with potatoes</small>	

<small>18 (G)</small>	
Gambas al ajillo 21.50	
<small>Riesencrevetten gebraten in Knoblauchöl</small>	
<small>cooked king prawns in garlic oil</small>	

<small>19 (G / L)</small>	
Gambas con aguacate	
Riesencrevetten gebraten auf Avocado-Tartar 23.00	

<small>20 (G)</small>	
Carne de Vacuno 23.00	
con rucula y mango	
<small>Rindfleisch mit Rucola und Mango</small>	

<small>21 (G / L / V)</small>	
Avellana Tempeh	
con trufa y seta 24.50	
<small>Haselnuss Tempeh mit Trüffel-Pilzmischung Paste</small>	
<small>Hazelnut tempeh with mashed truffle and mushroom</small>	

Tapas Mix für 1 Person 34.00
<small>Tapas mix for 1 person</small>
Tapas Mix Vegi für 1 Person 26.00
<small>Vegi tapas for 1 person</small>

Tapas Platten

Ab 2 Personen for 2 persons

Vegi/Vegan 52.00
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich 25.50

Fisch Tapas 69.00
<small>Tapas mix with fish and vegetables</small>

Fleisch Tapas 69.00
<small>Tapas with meat and vegetables</small>
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich 32.50

Gemischte Tapas	
<small>served with meat, Fish and vegetables</small>	62.00
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich 29.50	

À LA CARTE

Spanischer Salat (G / L)	
<small>Klein / Gross</small> 16.50/20.50	
<small>Thon, Crevetten Oliven und Cherry-Tomaten</small>	

Tintenfisch vom Grill (G / L)	
<small>auf Avocado mit Rucola-Salat an Orangen-Vinaigrette</small>	
<small>und Cashewnüsse</small>	27.50

Chefsalat (G) 24.00
<small>Pouletbrust mit Sesam, Thon, Oliven, Cherry-Tomaten und Manchego-Käse</small>

Burger L`esquina 26.00
<small>Rindshackfleisch, Manchego Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce</small>
<small>dazu Patatas Bravas</small>

Vegan-Burger (L/) 26.00
<small>Haselnuss Tempeh, Avocado Rote Zwiebeln Salatblatt</small>
<small>dazu Patatas Bravas</small>

Piruletas de Pollo con Serrano y salsa de piquillo	
<small>Pouletspiessli im Serrano-Mantel an Piquillo-Sauce</small>	27.50
<small>dazu Pimientos de Padrón und Patatas Bravas (G / L)</small>	

Pincho Moruno 32.50
<small>Rindsspiessli mariniert, dazu Pimientos de Padrón und Patatas Bravas (G / L)</small>

Dalma`s Ensalada (Vegan)	
<small>Haselnuss Tempeh auf jungem Blattsalat mit Balsamico- Dressing</small>	26.00
<small>dazu Feigen und Avocado Salad with nuts tempeh Figs and avocado (G / L / V)</small>	

Glutenfrei

Laktosefrei

Vegan

Wir nehmen Rücksicht auf Ihre Ernährungs-Vorgaben und-Wünsche. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit leiden!
Herkunftsländer unseres Fleisches
Rind / Kalb / Schwein /Geflügel: Schweiz
Chorizo, Jamon Serrano / Spanien
Crevetten / Vietnam
Calamares / Südwatlantik FAO 41
Tintenfisch/Ostatlantik FAO 34
„Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer“

CAVA

1 dl	7.5 dl
Vilarnau Brut oder Brut Rose	
9.00	59.00

Moët & Chandon Grand Vintage	
<small>oder</small>	
Moët & Chandon ICE Impérial 130.00	

Dom Pérignon Blanc Millésime 295.00

Weissweine

1 dl	7.5 dl
-------------	---------------

Verdejo

oder

Sauvignon Blanc

oder

ANTEA Rioja Blanco

8.00	50.00
-------------	-------

Mar de Frades Albariño	
8.50	56.00

Mar de Frades, Albariño Barricado	
	72.00

Roséweine

1 dl	7.5 dl
-------------	---------------

Marqués de Cáceres

Rioja Rosado	
8.00	50.00

Rioja Rosado La Lomba DOCa, Garnacha	
	58.00

Rotweine

1 dl	7.5 dl
-------------	---------------

L`esquina, Jumilla	
<small>Monastrell, Syrah, Petit Verdot</small>	
8.00	50.00

Ramòn Bilbao, Rioja Edicion Limitada	
<small>Tempranillo</small>	
8.80	58.00
Cruz de Alba, Ribera del Duero	
<small>Tempranillo</small>	
9.50	64.00

Rodriguez&Sanzo	
<small>Tempranillo 18 Monate im Whiskyfass gereift</small>	
12.00	78.00

FLASCHENWEINE

Vi de Vila Porrera Cims Carignan, Garnacha 68.00

Cruz de Alba 76.00

Ribera del Duero Tempranillo

Priorat Finca DOFI 128.00

Alion, 128.00

Ribera del Duero Tempranillo

AALTO PS. 210.00

Ribera del Duero Tempranillo

Finca los Hoyales	
<small>Ribera del Duero DO</small>	
Tinto del Pais 118.00	

Desserts

Schokoladenmouse

<small>mit 43er Likör und Toblerone</small>	
<small>auf Orangenkonfi</small>	8.50
Isla de Gran Canaria	
<small>Apfel Glace, Früchte Mix und Berner Hanz Vodka</small>	12.50

Crema Catalana 8.50
