

## Softdrinks

3 dl	4dl
Wasser mit oder ohne Kohlendäure	
4.50	5.50
Citro	
4.50	5.80
Apfelschorle	
5.00	6.00
Süssmost	
5.00	6.50
Hausgem. Eistee	6.00
Hausgem. 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 Frucht säfte 20 cl	
Orange, Tomate	6.00

## Café

Café, Espresso	5.00
Doppio	7.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.00
Café freddo	6.50
Schoggi/OVO	5.50
Teesorten von Teegarten Miniatures	6.00

Carajillo	11.50
(Espresso mit Brandy flambiert)	

CarajilloMexicano	11.50
(43er Likör auf Eis mit Espresso)	

## Biere im offenausschank

<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>San Miguel</b> 5,40% vol.	
5.80	8.50

<b>Feldsch. Lager</b> 4,80%	
5.80	8.50
<b>Leffe Brune</b> 6,60%	
6.50	9.50

## Drinks

<b>L'esquina Spritz</b> 14.00
<small>Cava, Cherry brandy, Lime juice, Sugar syrup, Mint</small>

<b>Hugo</b> 13.00
<small>Elderflower syrup, Lime, Cava, Mint</small>

<b>Aperol-Spritz</b> 13.00
<small>Aperol, Cava</small>

<b>Sangria</b> 13.00
<small>Fruids, Red or whitewine, Limonade, Rum Coruba</small>

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

<b>Caipiriña</b> 14.00
------------------------

Cachaca, fresh Lime, Cane Sugar and Soda

<b>KapriSole</b> 17.00
------------------------

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

<b>Moscow Mule</b> 15.00
--------------------------

Vodka, Lime juice, Ginger Beer

<b>Gin Sour</b> 15.00
-----------------------

Gin, Passion Fruit Syrup, Lime juice

<b>Dark&amp;Stormy</b> 16.00
------------------------------

Gossling Rum, Lime juice, Ginger Beer

## Flaschenbiere

### Estrella Galician

5,50 % vol.	7.50
-------------	------

SanMiguel Fresca

4,40 % vol.	7.50
-------------	------

### Alhambra 1925

6,40 % vol.	8.00
-------------	------

<b>Hacker Pschorr Hefeweizen</b>	
5,50% vol.	9.00

<b>Somersby Apple</b>	
<b>4,50% vol.</b>	<b>6.50</b>

Feldschlöss. Alkoholfrei 7.00

## TAPAS

<b>01 (G / L / V)</b>	
<b>Aceitunas variadas</b> 8.50	
<small>Gemischte Oliven mixed olives</small>	

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

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

<b>04 (G)</b>	
<b>Queso manchego</b> 10.00	
<small>Spanischer Käse Spanish sheep cheese</small>	

<b>05 (G / L)</b>	
<b>Chorizo a la Sidra</b> 15.00	
<small>Warme picante Paprikawurst mit Apfelwein</small>	
<small>Spanish sausage with apple wine</small>	

<b>06 (G / L)</b>	
<b>Jamón Serrano</b>	
<b>Klein/Gross</b> 15.50/25.50	
<small>Spanischer Schinken dry cured ham little/ big</small>	

<b>07 (G)</b>	
<b>Champiñon salteados</b> 12.00	
<small>Champignons sautiert mit frischen Kräutern und Weisswein</small>	
<small>mushrooms sautéed with fresh herbs and white wine</small>	

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

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

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

<b>11 (G / L / V)</b>	
<b>Pimientos de Padrón</b> 16.50	
<small>Paprikaschoten mit fleur de sel</small>	
<small>Pepper bells with fleur de sel</small>	

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

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

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

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

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

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

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

<b>19 (G / L)</b>	
<b>Gambas con aguacate</b>	
<b>Riesencrevetten gebraten auf Avocado-Tartar</b> 24.00	

<b>20 (G)</b>	
<b>Carne de Vacuno</b> 24.00	
<b>con rucula y mango</b>	
<small>Rindfleisch mit Rucola und Mango</small>	

<b>Tapas Mix für 1 Person</b> 34.00
<small>Tapas mix for 1 person</small>
<b>Tapas Mix Vegi für 1 Person</b> 28.00
<small>Vegi tapas for 1 person</small>

## Tapas Platten

**Ab 2 Personen** for 2 persons

<b>Vegi/Vegan</b> 52.00
<b>*Für jeden weiteren Gast zusätzlich</b> 25.50

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

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

<b>Gemischte Tapas</b>	
<small>served with meat, Fish and vegetables</small>	64.00
<b>*Für jeden weiteren Gast zusätzlich</b> 30.50	

## À LA CARTE

<b>Spanischer Salat (G / L)</b>	
<b>Klein / Gross</b> 17.50/22.50	
<small>Thon, Crevetten Oliven und Cherry-Tomaten</small>	

<b>Tintenfisch vom Grill (G / L)</b>	
<b>auf Avocado mit Rucola-Salat</b>	
<b>an Orangen-Vinaigrette</b>	
<b>und Cashewnüsse</b> 28.50	

<b>Chefsalat (G)</b> 26.00
<small>Pouletbrust mit Sesam, Thon, Oliven, Cherry-Tomaten und Manchego-Käse</small>

<b>Burger L'esquina</b> 27.00
<small>Rindshackfleisch, Manchego Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce</small>
<small>dazu Patatas Bravas</small>

<b>Vegan-Burger (L/)</b> 27.00
<small>Mit Chickeriki chunks, Avocado und Salatblatt dazu Patatas Bravas</small>

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

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

<b>Dalma`s Ensalada (Vegan)</b>	
<small>mit Chickeriki chunks</small>	26.00
<small>auf jungem Blattsalat</small>	
<small>mit Balsamico- Dressing</small>	
<small>dazu Feigen und Avocado</small>	
<small>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! Herkunftslander unseres Fleisches Rind / Kalb / Schwein / Geflügel: Schweiz Chorizo, Jamon Serrano / Spanien Crevetten / Vietnam Calamares / Südwestatlantik FAO 41 Tintenfisch/Ostatlantik FAO 34 „Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer“

## CAVA

<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
-------------	---------------

<b>Vilarnau Brut oder Brut Rose</b> 10.00	
	63.00

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

<b>Dom Pérignon Blanc Millésime</b> 295.00
--

## Weissweine

<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
-------------	---------------

### Verdejo

oder

### Sauvignon Blanc

oder

### Marqués de Cáceres

### Rioja Blanco

<b>8.00</b>	50.00
-------------	-------

### Mar de Frades

### Albariño

<b>8.50</b>	56.00
-------------	-------

### Mar de Frades,

### Albariño Barricado

	72.00
--	-------

## Roséweine

<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
-------------	---------------

### Marqués de Cáceres

### Rioja Rosado

<b>8.00</b>	50.00
-------------	-------

### Rioja Rosado La Lomba

<b>DOCa, Garnacha</b>	
	58.00

## Rotweine

<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
-------------	---------------

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

### Ramón Bilbao, Rioja

Edicion Limitada Tempranillo

<b>8.80</b>	58.00
-------------	-------

### Cruz de Alba,

<b>Ribera del Duero Tempranillo</b>	
<b>9.50</b>	64.00

### Rodriguez&Sanzo

<small>Tempranillo</small>	
<small>18 Monate im Whiskyfass gereift</small>	
<b>12.00</b>	78.00

## FLASCHENWEINE

### Vi de Vila Porrera Cims

Carignan, Garnacha 68.00

<b>Cruz de Alba</b> 76.00
---------------------------

Ribera del Duero Tempranillo **Reserva**

### Priorat

<b>Finca DOFI</b>	128.00
-------------------	--------

<b>Alion,</b>	128.00
---------------	--------

Ribera del Duero Tempranillo

<b>AALTO PS.</b>	210.00
------------------	--------

Ribera del Duero Tempranillo

Finca los Hoyales

Ribera del Duero DO

<b>Tinto del Pais</b>	118.00
-----------------------	--------

## Desserts

### Schokoladenmouse

mit 43er Likör und Toblerone

auf Orangenkonfi 9.50

### Isla de Gran Canaria

Apfel Glace, Früchte Mix und Vodka 13.50

<b>Crema Catalana</b>	9.50
-----------------------	------