

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
Hausgem. Limo	7.50

Flaschen-Getranke 33 cl

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	6.50
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 3 dl 5 dl

San Miguel 5,40% vol.	
5.80	8.50

Feldsch. Lager 4,80%	
5.80	8.50
Leffe Brune 6,60%	
6.50	9.50

Drinks

L`esquina Spritz 14.00	
Cava, Cherry brandy, Lime juice, Sugar syrup, Mint	

Hugo 13.00	
Elderflower syrup, Lime, Cava, Mint	

Aperol-Spritz 13.00	
Aperol, Cava	

Sangria 13.00	
Fruids, Red or whitewine, Limonade, Rum Coruba	

Mojito 14.00	
Rum Coruba, Mint, Cane Sugar and Soda	

Caipiriña 14.00	
-----------------	--

Cachaca, fresh Lime, Cane Sugar and Soda

KapriSole 17.00	
-----------------	--

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

Moscow Mule 15.00	
-------------------	--

Vodka, Lime juice, Ginger Beer

Gin Sour 15.00	
----------------	--

Gin, Passion Fruit Syrup, Lime juice

Dark&Stormy 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
-------------	------

Hacker Pschorr Hefeweizen 5,50% vol.	9.00
--------------------------------------	------

Somersby Apple 4,50% vol.	6.50
---------------------------	------

Feldschlöss. Alkoholfrei 7.00

TAPAS

01 (G / L / V)	
Aceitunas variadas 8.50	
Gemischte Oliven mixed olives	

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

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

04 (G)	
Queso manchego 11.50	
Spanischer Käse Spanish sheep cheese	

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

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

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

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

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

10 (G)	
Patatas al ajillo 9.50	
Kartoffeln an Knoblauchsauce potatoes with garlic sauce	

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

12 (L)	
Dátiles envueltos en bacón 14.50	
Datteln im Speckmantel dates with crispy bacon	

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

14	
Calamares a la Romana 15.50	
Calamares im Bierteig Calamaris in beer dough	

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

16 (L)	
Gambas a la gabardina	
panierte Riesencrevetten 16.50	
fried breaded king prawns	

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

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

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

20 (G)	
Carne de Vacuno 24.00	
con rucula y mango	
Rindfleisch mit Rucola und Mango	

Tapas Mix für 1 Person 34.00	
Tapas mix for 1 person	
Tapas Mix Vegi für 1 Person 28.00	
Vegi tapas for 1 person	

Tapas Platten

Ab 2 Personen for 2 persons

Vegi/Vegan 52.00	
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich 25.50	

Fisch Tapas 69.00	
Tapas mix with fish and vegetables	

Fleisch Tapas 69.00	
Tapas with meat and vegetables	
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich 32.50	

Gemischte Tapas 64.00	
served with meat, Fish and vegetables	
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich 30.50	

À LA CARTE

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

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

Chefsalat (G)	26.00
Pouletbrust mit Sesam, Thon, Oliven, Cherry-Tomaten und Manchego-Käse	

Burger L`esquina 27.00	
Rindshackfleisch, Manchego Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce	
dazu Patatas Bravas	

Vegan-Burger (L/) 27.00	
Linsen-Burger mit Avocado und Salatblatt dazu Patatas Bravas	

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

Pincho Moruno 32.50	
Rindspiessli mariniert, dazu Pimientos de Padrón und Patatas Bravas (G / L)	

Dalma`s Ensalada (Vegan) 26.00	
mit Linsen-Burger auf jungem Blattsalat	
mit Balsamico- Dressing	
dazu Feigen und Avocado	
Salad with lentil burger Figs and avocado (G / L / V)	

Warnung: Unsere Oliven sind nicht entkernt !!! Vorsichtig geniessen!!!	72.00
--	-------

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 / Südwestatlantik	41
Tintenfisch/Ostatlantik	34
„Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer“	

CAVA

1 dl 7.5 dl	
Vilarnau Brut oder Brut Rose 10.00	63.00

Moët & Chandon Grand Vintage oder Moët & Chandon ICE Impérial 130.00	
--	--

Dom Pérignon Blanc Millésime 295.00	
-------------------------------------	--

Weissweine

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

Verdejo oder Sauvignon Blanc oder Marqués de Cáceres 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 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 9.50	64.00

Rodriguez&Sanzo Tempranillo 18 Monate im Whiskyfass gereift 12.00	78.00
---	-------

FLASCHENWEINE

Vi de Vila Porrera Cims Carignan, Garnacha 68.00	
--	--

Cruz de Alba 76.00	
Ribera del Duero Tempranillo Reserva	

Priorat Finca DOFI 128.00	
---------------------------	--

Alion, 168.00	
Ribera del Duero Tempranillo	

AALTO PS. 210.00	
Ribera del Duero Tempranillo	

Finca los Hoyales Ribera del Duero DO Tinto del Pais 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	

Crema Catalana 9.50	
---------------------	--