

Softdrinks

3 dl	5 dl
Wasser mit oder ohne Kohlendäure	
4.50	6.30
Citro	
4.50	6.30
Apfelschorle	
5.00	7.50
Süssmost	
5.00	7.50
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 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
<small>Cava, Cherry brandy, Lime juice, Sugar syrup, Mint</small>

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

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

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

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

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

Goslings Rum, Lime juice, Ginger Beer

Flaschenbiere

Estrella Galicia	
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 Blueberry	
4,50% vol.	6.50

Feldschlöss. Alkoholfrei 7.00

TAPAS

01 (G / L / V)
Aceitunas variadas 9.00
<small>Gemischte Oliven mixed olives</small>

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

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

04 (G)
Queso manchego 12.00
<small>Spanischer Käse Spanish sheep cheese</small>

05 (L)
Chorizo 13.50
<small>Spanische pikante Paprikawurst Spanish sausage with spicy pepper</small>

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

07 (G)
Champiñon salteados 12.50
<small>Champignons sautiert mit frischen Kräutern und Weisswein mushrooms sautéed with fresh herbs and white wine</small>

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

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

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

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

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

13
Croquetas 10.00/ 12.00
<small>vegetariano/Jamón Vegetarisch oder mit Schinken homemade croquettes filled with ham</small>

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

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

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

17 (G / L)
Pulpo a la gallega
<small>con Cachelos 27.00 warmer Tintenfisch mit Kartoffeln poached Octopus with potatoes</small>

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

19 (G / L)
Gambas con aguacate
<small>Riesencrevetten gebraten auf Avocado-Tartar 25.00</small>

20 (G)
Carne de Vacuno 26.50
<small>con rucula y mango Rindfleisch mit Rucola und Mango</small>

Tapas Mix für 1 Person 34.00
<small>Tapas mix for 1 person</small>
Tapas Mix Vegi für 1 Person 28.00
<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 64.00</small>
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich 30.50

À LA CARTE

Spanischer Salat (G / L)
<small>Klein / Gross 18.50/23.50 Thon, Crevetten Oliven und Cherry-Tomaten</small>

Tintenfisch vom Grill (G / L)
<small>auf Avocado mit Rucola-Salat an Orangen-Vinaigrette und Cashewnüsse 29.50</small>

Chefsalat (G) 26.50
<small>Pouletbrust mit Sesam, Thon, Oliven, Cherry-Tomaten und Manchego-Käse</small>

Burger L`esquina 27.00
<small>Rindhackfleisch, Manchego Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce dazu Patatas Bravas</small>

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

Piruletas de Pollo con Serrano y salsa de piquillo
<small>Pouletspiessli im Serrano-Mantel Knoblauch-Sauce 28.50 dazu Pimientos de Padrón und Patatas Bravas (G / L)</small>

Pincho Moruno 33.50
<small>Rindspiessli mariniert, dazu Pimientos de Padrón und Patatas Bravas (G / L)</small>

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

Warnung: 72.00

Unsere Oliven sind nicht entkernt !!! Vorsichtig geniessen!!!

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 / Südwatlantik FAO 41 Tintenfisch/Ostatlantik FAO 34 „Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer“

CAVA

1 dl	7.5 dl
Vilarnau Brut oder Brut Rose 10.00	63.00

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

Dom Pérignon Blanc Millésime 295.00
--

Weissweine

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

Verdejo
<small>oder Sauvignon Blanc</small>

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	
<small>Monastrell, Syrah, Petit Verdot</small> 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	
<small>Tempranillo 18 Monate im Whiskyfass gereift</small> 12.00	78.00

FLASCHEWEINE

Vi de Vila Porrera Cims
Carignan, Garnacha 68.00

Cruz de Alba 76.00
<small>Ribera del Duero Tempranillo</small> Reserva

Priorat
Finca DOFI 128.00

Alion, 168.00
<small>Ribera del Duero Tempranillo</small>

AALTO PS. 210.00
<small>Ribera del Duero Tempranillo</small>

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> 9.50
Isla de Gran Canaria
<small>Apfel Glace, Früchte Mix und Vodka</small> 13.50

Crema Catalana 9.50
