

Softdrinks

3 dl	5 dl
Wasser mit oder ohne Kohlensäure	
4.50	5.50
Citro	
4.50	6.30
Apfelschorle	
5.00	7.50
Süssmost	
5.00	7.50
Hausgemachter Eistee	
6.00	
Hausgemachte Limo	
7.50	

Flaschen-Getranke 33 cl

Coca-Cola, Zero	5.50
Rivella,	5.50
Red Bull Org. 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</small>	
<small>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</small>	
<small>Spanish sausage with spicy pepper</small>	

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

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

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

09 (G / L)	
Tortilla Española	9.50
<small>Spanisches Kartoffelomelette mit Peperoni</small>	
<small>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</small>	
<small>Pepper bells with fleur de sel</small>	

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

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

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

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

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

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

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

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

20 (G)	
Carne de Vacuno con rucula y mango	26.50
<small>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</small>	64.00
*Für jeden weiteren Gast zusätzlich	30.50

À LA CARTE

Spanischer Salat (G / L)	
<small>Klein / Gross 18.50/23.50</small>	
<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>	29.50

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

Burger L`esquina	27.00
<small>Rindshackfleisch, Manchego Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce</small>	
<small>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</small>	28.50
<small>Knoblauch-Sauce</small>	
<small>dazu Pimientos de Padrón und Patatas Bravas (G / L)</small>	

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

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

Warnung:
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!
Herkunftsländer 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

1 dl	7.5 dl
Vilarnau Brut oder Brut Rose	
10.00	63.00

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	
8.00	50.00
Sauvignon Blanc	
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	
<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
<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 Ribera del Duero DO	
Tinto del Pais	118.00

Desserts

Tarta de Santiago

Spanischer Mandelkuchen	
<small>dazu in Rum eingelegte Ananasstücke</small>	11.50
Isla de Gran Canaria	
<small>Apfel Glace mit Früchten und Vodka</small>	13.50

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