



Lesquina

tapas • bar • cafe

Viva la Vida

Das Leben ist zu kurz, um das Glück auf später zu verschieben.

Vinum bonum deorum donum.

„Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.“

*Römisches Sprichwort

"Rotwein her!

Um das Herze zu erwärmen, wenn ich trinke will ich schwärmen.

Nur von besten Rebenhügel, wächst der Wein zu Lebensflügel.

Was ich wünsche will ich hoffen und beglückt als eingetroffen

süsse Jugend wiederkehr!

*Johann Wolfgang von Goethe

Bring deine Freunde mit, wir freuen uns auf Euch!

TAG US AND SHARE YOUR DRINKS&FOOD
#lesquinabasel

Softdrinks	3 dl	5dl	1Lt
Wasser mit oder ohne Kohlensäure	4.50	5.50	9.00
Citro	4.50	6.30	
Apfelschorle	5.00	7.50	
Süssmost	5.00	7.50	
Hausgemachter Eistee	6.50		
Hausgemachte Limo	7.50		
Biere im offenausschank	3 dl	5 dl	
San Miguel 5,40% vol.	5.80	8.50	
Feldschlösschen Lager 4,80%	5.80	8.50	
Leffe Brune 6,60%	6.50	9.50	

Flaschen-Getränke 33 cl

Coca-Cola, Zero	5.50
Rivella	5.50
Red Bull Organic Mate	6.50
Gazosa Fizzy 35 cl	6.50
Traube oder Mandarine	
Chinotto 20 cl	6.00
Orangensaft 20 cl	6.00
Tomatensaft 20 cl	6.00

Warme Getränke

Café, Espresso	5.00
Doppio	7.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.00
Café freddo	6.50
Schoggi	5.50
Teesorten von Teegarten Miniatures	6.00
Schwarztee, Camile, Pfefferminze, Verbanne, Rooibusch, Früchte	
Carajillo	12.50
(Espresso mit Brandy flambiert)	
Carajillo Mexicano	12.50
(43er Likör auf Eis mit Espresso)	

Drinks

L'esquina Spritz	14.00
Cava, Cherry, Lime juice, fruits, Sugar syrup, Mint	
Hugo	13.00
Elderflower syrup, Lime, Cava, Mint	
Aperol Spritz	13.00
Aperol, Cava	
Sangria	13.00
Fruits, 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, Raspberry Vodka, Cava Rose, Lime juice, Passion fruit Syrup	
Moscow or London Mule	15.00
Vodka or Gin, 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 Galician 5,50 % vol.	7.50
San Miguel 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.	7.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	7.00

TAPAS

01 (G / L / V)

Aceitunas variadas 9.00

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 12.50

Spanischer Käse

Spanish sheep cheese

05 (G / L)

Chorizo 13.50

Picante Paprikawurst

Spanish sausage

06 (G / L)

Jamón Serrano 15.50/25.50

Spanischer Schinken Klein/Gross

Dry ham little/ big

07 (G)

Champiñon salteados 12.50

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

Spanische Kartoffelomelette mit Peperoni

Spanish potato omelette with peperoni

10 (G)

Patatas al ajillo 10.50

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 vegetariano/Jamón **10.50/ 12.50**

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 **16.50**

Panierte Riesencrevetten

Fried breaded king prawns

17 (G / L)

Pulpo a la gallega con Cachelos **27.00**

Warmer Tintenfisch mit Kartoffeln

Poached Octopus with potatoes

18 (G)

Gambas al ajillo **22.50**

Riesencrevetten gebraten in Knoblauchöl

Cooked king prawns in garlic oil

19 (G / L)

Gambas con aguacate **26.00**

Riesencrevetten gebraten auf Avocado-Tartar

Fried king prawns on avocado tartare

20 (G)

Berenjena con manchego **16.50**

Gegrillte Aubergine überbacken mit Manchego an Basilikum-Hummus und Granatapfelkerne

Grilled aubergine au gratin with Manchego on basil hummus and pomegranate seeds

Vorspeise

Kalte Tapasplatte mit Aceitunas variadas, Paté de aceitunas, Pan con tomate, Queso manchego, Chorizo, Jamón Serrano Pro Person 18.50

Tapas Platten

Gemischte Tapas

Pro Person 34.50

Fisch&Vegi Tapas

Pro Person 36.50

Fleisch&Vegi Tapas

Pro Person 36.50

Vegi oder Vegane Tapas

Pro Person 28.00

Heiser Stein/ Hot Stone

serviert mit Dipp / Sauce / Trüffelbutter, dazu Ofenkartoffeln mit Schnittlauch-Sauercrème und mediterranem Gemüse

Pouletbrust (CH)	180 bis 200 gr.	36.00
Pulpo	180 bis 200 gr.	38.00
Rindsfilet (CH)	200 gr.	62.00
Simmentaler Rindshuftfilet (CH)	200 gr. / 300 gr.	46.00 / 58.00
Lammfilet (NZL)	200 gr.	52.00

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 FAO 41

Tintenfisch/Ostatlantik FAO 34

„Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer“

À LA CARTE

Spanischer Salat (G / L) Klein / Gross	18.50/23.50
Thon, Crevetten Oliven und Cherry-Tomaten	
Tintenfisch vom Grill (G / L)	29.50
auf Avocado mit Rucola-Salat an Orangen-Vinaigrette und Cashewnüsse	
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/V)	27.00
Linsen-Burger mit Avocado und Salatblatt dazu Patatas Bravas	
Piruletas de Pollo con Serrano (G / L)	32.50
Pouletspiessli im Serrano-Mantel dazu Knoblauch-Sauce mit Pimientos de Padrón und Patatas Bravas	
Pincho Moruno (G / L)	36.50
Rindsspiessli mariniert vom Simmentaler Rindshuftfilet, auf mediterranem Grillgemüse dazu Patatas Bravas	
Mediterrane Gemüse-Spiess (G / L)	26.50
Champignons und Pimientos de Padrón gespiesst auf Basilikum-Hummus mit Granatapfelkerne und Zucchetti	
PASTA Agnolotti	28.50
gefüllt mit Trüffel und Mascarpone an Buttersauce dazu in Brandy flambierte Rohschinken-chips	

Desserts

Tarta de Santiago (G) Spanischer Mandelkuchen	
dazu in Rum eingelegte Ananasscheiben	13.50
Crema Catalana in Orangenschale (G)	11.50
Balsamico Glacé (G) dazu in Portwein eingelegte getrocknete Feigen	9.50

Cava

	1 dl	7,5 dl
Vilarnau		
Brut Macabeo, Parellada, Xarel-lo	10.00	63.00
Duftig, zart perlend mit harmonischer Ausgewogenheit, frischer Säure und reifen Fruchtaromen		
Brut Rosé Trepas, Pinot Noir	10.00	63.00
Gut strukturiert mit exzellenter Balance von feiner, leichter Säure, lebendiger Frische und einem saftigen Bouquet von reifen roten Früchten.		

Champagner

Dom Pérignon Blanc Millésime 295.00

Jeder Jahrgang von Dom Pérignon ist ein Unikat. Die Trauben stammen nur aus den besten Champagner Weinbergen. Im Gegensatz zu den meisten Champagnerproduzenten, welche die Trauben früh ernten, war es unter dem ehemaligen Kellermeister Richard Geoffroy

die Präferenz, darauf zu warten, dass die Trauben langsam reifen.

Dom Pérignon ist eine berühmte und hochpreisige Champagnermarke von Moët & Chandon. Der Name stammt von dem Mönch Dom Pérignon. Der Dom Pérignon wird normalerweise als Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay und Spätburgunder angeboten, er wird nur in guten Jahrgängen als Vintage produziert. Angeboten wird er als Weißwein und als (seltenerer) Roséwein. Eine wesentlich längere Lagerung erhält der sehr viel später degorgierte als Oenothèque verkaufte Dom Pérignon

Moët & Chandon Grand Vintage 130.00

Der Moët & Chandon Grand Vintage ist ein Champagner, der sich durch seine späte Lese auszeichnet. So verkörpert er ein Jahr des Wartens und der Vorfreude. Seine Aromen und Noten geben Zeugnis von der Jahreszeit, während seine Reife durch die herbstlichen Noten, die goldene Farbe und die anhaltende Perlage zum Ausdruck kommt.

Der Moët & Chandon Grand Vintage ist ein unerwartet komplementärer Ausdruck eines Jahres, das weithin bekannt ist für seine Chardonnays. Dieser Champagner enthält Chardonnay und Pinot Noir zu fast gleichen Teilen, dazu kommt ein Hauch von Meunier.

Nach 7-jähriger Reifung weist er einen wahrlich einzigartigen Charakter auf.

Die Reife dieses Champagners ist durch die herbstlichen Noten von gerösteten Kastanien, geröstetem Buchweizen, reichhaltigen Nüssen, Honig und Nougat sofort erkennbar. Im Anschluss offenbaren sich Noten weißer Früchte, die an herrlich reife Äpfel oder Birnen erinnert. Aromen von Jod, getrockneten Blumen und Kiefer runden das Bouquet ab.

Moët & Chandon ICE IMPÉRIAL/ ICE ROSE 130.00/150.00

Die sorgfältig ausgewählte Assemblage dieses Champagners wird von 40-50 % Pinot Noir getragen, der für eine intensive Fruchtigkeit und Struktur sorgt und hervorragend zur hohen Dosage passt. Der runde Meunier (30-40 %) ist für die Vollmundigkeit des Champagners Ice Impérial am Gaumen zuständig. Schließlich sorgt die leichte Säure des Chardonnays (10-20 %) für einen erfrischenden Abgang.

EINE KRÄFTIGE FARBE Tiefgold mit bernsteinfarbenen Reflexen.

EINE INTENSIVE, FRUCHTIGE NASE

Die ersten Aromen sind dank der kräftigen Fruchtigkeit der Mango und der Ananas tropischer Natur. Sie weichen der Note des Steinobstes, wie Nektarinen, und schließlich der originellen Note einer Himbeere.

DER EDLE GESCHMACK IST SÜSS UND FRISCH ZUGLEICH

Nach der körperreichen und intensiven Fülle eines frischen Obstsalats spürt man die Süße von Karamell und Quittenwürfeln. Die frische Säure von Pampelmuse und Ingwer hinterlässt eine lebhaftige Note am Gaumen.

Weissweine

	1 dl	7,5 dl
Verdejo	8.00	50.00

In der Nase vereinen sich frische Aromen mit einem Hauch Salz und Nuancen von Aprikosen und Weinbergpfirsich. Am Gaumen harmonisiert die elegante Säure mit den süßen Komponenten der Aromen von exotischen Früchten. Weich und geschmeidig mit vollem Körper und einem prickelnden Finale.

Finca La Estacada Blanco	8.00	50.00
--------------------------	------	-------

Chardonnay/Sauvignon Blanc

Nach der Lese werden die Trauben vor dem Fermentieren für 2 Wochen auf 18° herunter gekühlt. Der Weisswein mit gelblicher Farbe ist ein intensiver, fruchtiger Wein zum Apero und passt gut zu Reisgerichten und weißem Fisch.

Strohgelbe Farbe, die sich durch ihre Sauberkeit und Frische auszeichnet. Im Mund ist es glyzerisch und fruchtig. Sauberes und frisches, intensives Aroma mit Noten von tropischen Früchten.

Mar de Frades	8.50	56.00
---------------	------	-------

Albariño

Blasses Gelb. In der Nase der Duft von Zitronenschale und Gras. Im Gaumen sehr frische, ausgeprägte Aromen, langer Abgang mit der unverwechselbaren feinen Salzigkeit und Eukalyptusnote.

Finca Valinas Mar de Frades,		72.00
------------------------------	--	-------

Albariño Barricado

Die Hauptrebsorte der Wein Region Rias Baixas ist Albarino. Der Name bedeutet «die kleine Weise vom Rhein». Die bekannten frisch-fruchtigen Noten vom Albarino kommen im Mar de Frades kombiniert mit den Barriquenoten vorzüglich zum Ausdruck.

Roséweine

	1 dl	7,5 dl
Marqués de Cáceres	8.00	50.00

Rioja Rosado

Korallenrote Farbe mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und leichten, floralen Noten. Dazu kommt eine erfrischen Säure und Lebendigkeit

Ramón Bilbao		58.00
--------------	--	-------

Rioja Rosado La Lomba DOCa, Garnacha

Aromen von frischen Früchten, Grapefruit, Erdbeeren, frisch geschnittenem Gras und wilden Rosen. Im Gaumen leicht und frisch, mit einer Note von Blutorangen. Fein und elegant mit einem fruchtigen Abgang.

Rotweine

	1 dl	7,5 dl
L`esquina, Jumilla,	8.00	50.00

Monastrell, Syrah, Petit Verdot

Sein Bouquet offenbart komplexe, vielfältige Aromen von dunkelroten, prallen, saftigen Kirschen, feine Gewürznuancen und eine leichte Mineralität. Intensiv und lebendig. Noch junger, frischer Wein mit einem guten hölzernen Abgang.

Ramòn Bilbao, Rioja Edicion Limitada	8.80	58.00
--------------------------------------	------	-------

Tempranillo

Er zeigt sich im Glas von kirschroter Farbe und betört den Geniesser mit Aromen von dunklen Kirschen und Anklängen von Vanille in der Nase. Auch florale Anklänge machen sich bemerkbar. Am Gaumen kommen die herrlichen Aromen des Weins voll zum Tragen. Intensive Schwarzkirsche und deutliche Anklänge von Zimt treten in den Vordergrund.

Cruz de Alba, Ribera del Duero	9.50	64.00
--------------------------------	------	-------

Tempranillo

Der Ausbau im Barrique verleiht ihm eine schöne Balance und eine ausgefeilte Struktur. Die ausdrucksvollen Aromen frischer, roter Waldbeeren und würzigen Noten paaren sich mit einer feinen Mineralität. Im Gaumen ist der Wein kräftig und geschmeidig mit Aromen von Pflaumen, Zedernholz und balsamischen Nuancen. Elegant und gut strukturiert. Im Abgang ist der Wein lang, seidig und fruchtig mit feinen Röstaromen.

Rodriguez&Sanzo	12.00	78.00
-----------------	-------	-------

Tempranillo 18 Monate in Whiskyfass gereift

Dieser kraftvolle Torowein wird 18 Monate im Whiskyfass gereift. Die Trauben für den Whisky Barrel wachsen in der Gemeinde San Román innerhalb der Region Toro. Uralte und wurzelechte Reben wachsen hier tief in kargen Sandböden. Die Kombination mit dem trockenen und heissen Klima lässt die Trauben besonders aromatisch werden. Gleichzeitig haben sie eine sanfte und ausgewogene Tanninstruktur. Javier und sein Team lesen die Trauben von Hand. Sie selektieren bereits im Weinberg. Ein zweites Mal dann im Keller, sodass nur beste Qualität in den Wein gelangt.

Vi de Vila Porrera Cims		68.00
-------------------------	--	-------

Carinyena, Garnatxa

Die Aromapalette im Bouquet wie auch am Gaumen ist breit gefächert, im Abgang lang und ausladend wie Dörrzwetschgen, schwarze Kirschen, Lebkuchen und warme Milkschokolade werden von einem frischen Kräuterduft untermalt. Ein Wein von grossem Ausdruck, enormer Kraft und Fülle, Breite und Eleganz, der mit Sicherheit zu den Besten ganz Spaniens zu einem moderaten Preis zu zählen ist. Ausbau 13 Monate in neuen Barriques.

Cruz de Alba, Ribera del Duero **78.00**

Tempranillo Fuetelun Reserva

Diese Reserva wird für 20 Monaten in französischen Barriques gelagert.

Der Reserva riecht intensiv nach dunklen Früchten, Toast und einem Hauch Sahne.

Am Gaumen komplex, frisch und elegant mit schön abgerundeten Tanninen und einem aromatischen, langhaltenden Finale.

Priorat Finca Dofi Alvaro Palacios **128.00**

5% Carignan, 95% Garnacha

Undurchdringliches Granatrot. An der Nase edle Noten von schwarzen Kirschen und Pflaumen, ein Touch Cassis und Eukalyptus. Am Gaumen offenbaren sich eine feine und reife Frucht, schiefrige Mineralität und eine milde Edelholznote. Gut integrierte Säure und kompakte Tannine geleiten zu einem herrlich intensiven Finale.

Ausbau / Vinifikation

Im Holzfass vinifiziert und anschliessend für 16 Monate in Fudres ausgebaut.

Alion, Ribera del Duero **168.00**

Tempranillo

Tiefdunkles Granatrot, Aroma intensiv, dicht, opulent mit Noten von süssen Pflaumen und einer unheimlichen Konzentration und Tiefe, sowie enormer Fülle.

Am Gaumen, vollmundig und doch kompakt mit reifen Tanninen die sich 6-8 Jahre in der Flasche entwickelt, sowie ein langanhaltendes Finale.

AALTO PS. **210.00**

Ribera del Duero Tempranillo

Die Trauben für den Aalto PS stammen von den ältesten Tempranillo-Rebstöcken (über 60 Jahre). Der Wein wird für 21 Monate in neuen französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. Im Glas ein dichtes Granatrot. Aromen von reifen dunklen Beeren, Gewürznelken, Zigarrenkiste und feiner Röstaromatik.

Im Gaumen dicht und konzentriert mit gut eingebundenen Tanninen.

Der Wein reift 16 Monate in neuen Barriques und weitere 6 Monate in gebrauchten Barriques des Château Lafite-Rothschild.

La Lomba Finca Ladero DOCa Rioja **158.00**

Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase Leder- und Röstnoten. Am Gaumen üppig und weich mit Aromen Erdbeeren, Brombeeren und Wildkräutern. Reife, feine, reife Tannine, gut eingebunden Säure und ein langer Abgang. Der Wein wurde 16 Monate in gebrauchten Barriques und weitere 22 Monate in Betontanks ausgebaut.

Finca los Hoyales Ribera del Duero DO **118.00**

Tinta del Pais

Finca los Hoyales ist ein Lagenwein mit einer limitierten Produktion von 23 Fässer / 6604 Flaschen.

Jede einzelne Flasche ist nummeriert. Die Gärung und Ausbau im gleichen Barrique verleihen ihm eine schöne Balance und eine ausgefeilte Struktur. Die ausdrucksvollen Aromen frischer, roter Waldbeeren und würzigen Noten von Nelken und Muskatnuss paaren sich mit der feinen Mineralität. Im Gaumen ist der Wein kräftig und geschmeidig, mit Aromen von Pflaumen, Thymian und balsamischen Nuancen. Elegant und perfekt strukturiert.

Im Abgang ist lang, seidig und fruchtig mit feinen Röstaromen.