



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	6.50	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		

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, Tomatensaft 20 cl	6.00

Biere im Offenausschank

	3 dl	5 dl
San Miguel 5,40% vol.	6.00	9.00
Feldschlösschen Lager 4,80%	6.00	9.00
Leffe Brune 6,60%	6.50	9.50

Flaschenbiere 33cl

Estrella Galicia 5,50 % vol.	7.50
San Miguel Fresca 4,40 % vol.	7.50
Alhambra 1925 6,40 % vol.	8.00
Hacker Pschorr Hefeweizen 50 cl 5,50% vol.	9.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	7.00

Warme Getränke

Café, Espresso	5.00
Doppio	7.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.50
Café freddo	6.50
Schoggi	5.50
Teesorten von Teegarten Miniatures	6.50
Schwarztee, Kamille, Pfefferminze, Verbene, Roibusch, 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/ Hugo Alkohlfrei	14.00
Elderflower syrup, lime, cava, mint	
Aperol Spritz / Aperol Alkohlfrei	14.00
Aperol, cava	
Sangria	14.00
Fruits, red or white wine, lemonade, Rum Coruba	
Mojito	15.00
Rum Coruba, mint, cane sugar, soda	
Caipiriña	15.00
Cachaca, fresh lime, cane sugar, soda	
KapriSole	18.00
Gin Kapriol, Vodka, Cava rose, lime juice, passion fruit syrup	
Moscow or London Mule	15.00
Vodka or Gin, lime juice, Ginger Beer	
Gin Sour	16.00
Gin, passion fruit syrup, lime juice	
Dark&Stormy	16.00
Goslings Rum, lime juice, Ginger Beer	

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 small / large

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 16.50

Rinderhackbällchen in Tomatensauce

Homemade beef meatballs on tomato sauce

09 (G / L)

Tortilla Española 12.50

Spanische Kartoffelomelette mit Zwiebeln

Spanish potato omelette

10 (G)

Patatas al ajillo 10.50

Kartoffeln an Knoblauchsauce / Potatoes with garlic sauce

11 (G / L / V)	
Pimientos de Padrón	15.50
Paprikaschoten mit fleur de sel Pepper bells with fleur de sel	
12 (L)	
Dátiles envueltos en bacón	15.50
Datteln im Speckmantel Dates with crispy bacon	
13	
Croquetas Vegetariano/Jamón	11.50/ 13.50
Vegetarisch oder mit Schinken Homemade croquettes filled with ham	
14	
Calamares a la Romana	16.50
Calamares im Bierteig Beer-battered calamari	
15 (G)	
Pulpo salteados	21.00
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	28.00
Warmer Tintenfisch mit Kartoffeln Poached Octopus with potatoes	
18 (G)	
Gambas al ajillo	23.50
Riesencrevetten gebraten in Knoblauchöl Cooked king prawns in garlic oil	
19 (G / L)	
Gambas con aguacate	28.00
Riesencrevetten gebraten auf Avocado-Tartar Fried king prawns on avocado tartare	
20 (G)	
Berenjena con manchego	18.50
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

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 sautierten Artischocken mit Tomaten und Kräutern dazu Kartoffelscheiben

Chefsalat (G) 26.50

Pouletbrust mit Sesam, Thon, Oliven, Cherry-Tomaten und Manchego-Käse

Burger L'esquina 28.00

Rindshackfleisch, Manchego, Chorizo, Salatblatt und Knoblauchsauce dazu Patatas

Piruletas de Pollo con Serrano (G / L) 34.50

Pouletspiessli im Serrano-Mantel dazu Knoblauch-Sauce mit Pimientos de Padrón und Patatas

Pincho Moruno (G / L) 38.00

Rindspiessli mariniert vom Simmentaler Rindshuft auf mediterranem Grillgemüse dazu Patatas

Carne de Vacuno con rucula y mango (G / L) 32.50

Rindfleisch vom Grill mit Rucola und Mango-Chutney

Pasta Ravioli 28.50

gefüllt mit Mediterranem Gemüse an Tomatensauce mit Artischocken und Oliven

Rindstatar (140g) mit Kapern, Zwiebeln und knuspriges Brot 35.00

+ Whiskey, Cognac oder Calvados

+5.00

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

Tortilla Variationen

Tortilla Española	12.50
Spanische Kartoffelomelette mit Zwiebeln	
Tortilla Española con Manchego	16.50
Spanische Kartoffelomelette mit Zwiebeln und Manchego Käse	
Tortilla con Verdura	18.50
Spanische Kartoffelomelette mit verschiedene Gemüse	
Tortilla con Pollo	26.50
Spanische Kartoffelomelette mit marinierte Pouletbruststreifen mit Rucola und Avocado-Püree	
Tortilla con Carne	28.50
Spanische Kartoffelomelette mit Rindstreifen und Peperonistreifen	
Tortilla con Pulpo	28.50
Spanische Kartoffelomelette mit Thunfisch, Oliven und Tintenfisch	

Desserts

Ananas-Glacé in Ananasfrucht (G)	12.00
Crema Catalana (G)	12.00
Baskischer Cheesecake	12.00

Deklarationen:

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 Macabeo, Parellada, Xarel-lo

10.00 63.00

Am Gaumen sehr fein und cremig mit spürbarer, aber wunderbar integrierter Süsse. Langer Abgang mit Noten getrockneter Erdbeeren.

Brut Rosé Trepát, 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		66.00
---------------------	--	-------

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	9.00	64.00
---	------	-------

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	68.00
---------------------------------------	------	-------

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.

Bodegas Virtus, El Sueco Crianza, Ribera del Duero	10.50	72.00
---	-------	-------

Tempranillo

Erleben Sie den El Sueco Crianza, einen eleganten Rotwein aus 100 % Tempranillo-Trauben. Mit einer tiefroten Farbe und Aromen von reifen dunklen Beeren, feinen Gewürzen und einem Hauch von Vanille besticht er durch seine vollmundige Struktur und samtige Tannine.

Lluna Vella DOQ Priorat	11.00	76.00
--------------------------------	-------	-------

Erleben Sie den Lluna Vella, einen exquisiten Rotwein aus dem Priorat, hergestellt von der Cellar Balaguer i Cabre. Dieser 2016er Jahrgang aus 100 % Garnacha-Trauben begeistert mit intensiven Aromen von reifen roten Früchten, Kräutern und mineralischen Noten, die den charakteristischen Licorella-Boden widerspiegeln.

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.

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.

Virtus Gran Reserva Rotwein

128.00

Entdecken Sie den Virtus Gran Reserva, einen herausragenden Rotwein aus der renommierten Ribera del Duero. Hergestellt aus 100 % Tempranillo-Trauben und aus dem Jahr 2017, bietet dieser Wein ein intensives Bouquet von dunklen Früchten, Kakao und feinen Gewürzen, das durch die lange Eichenreifung verfeinert wird. Mit seiner vollmundigen Struktur, samtigen Tanninen und einem eleganten, langen Abgang ist der Virtus Gran Reserva der perfekte Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse. Ein wahrhaft luxuriöses Erlebnis für jeden Weinliebhaber

Priorat Finca Dofi Alvaro Palacios

138.00

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.

Finca los Hoyales Ribera del Duero DO

124.00

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.