

בסוף
החונ

MENU

Tapas

Fleischlos 

Aioli		9.00
Kalte Knoblauchcrème		
Aceitunas		9.00
Hausmarinierte Oliven		
Baba Ganouch		9.00
Auberginencrème mit Granatapfelkernen und Koriander		
Patatas bravas		10.00
Röstkartoffeln an „Mojo Rojo“		
Champignones con ajillo		11.00
Gebratene Champignons an Knoblauchöl mit Petersilie		
Tortilla Esquina (ev. längere Wartezeit)		11.00
Frisch zubereiteter Eier-Kartoffelkuchen		
Pimientos de padrón		11.50
Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel		
Romanesco con vinagretta		12.00
Romanesco an lauwarmer Vinaigrette mit Mandelsplittern		
Pan con tomate		12.50
Geröste Ruchbrotscheiben (4 Stk.) mit frischem Tomatenaufstrich, Fleur de Sel und frittiertem Rucola		
Calabacín a la Romana (ev. längere Wartezeit)		14.00
Frittierte Zucchini Blüten im Backteig mit Aioli		
Dedos de Aguacate		15.00
Avocadoschnitze in Panko-Panade frittiert, mit Chili-Mayo		
Queso Manchego		15.00
Spanischer Schafskäse mit Quittengelée und Cranberries		
Queso de cabra con miel (ca. 200g)		18.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig		
Papas fritas	kleine Portion	8.00
	grosse Portion	15.50
Pita Brot		4.50
Glutenfreies Brötchen		4.00

Tapas

Fleisch, Geflügel, Seafood

Datiles	7 Stk.	9.00
Datteln im Speckmantel	14 Stk.	17.50
Croquetas de jamón		9.50
Serranoschinken-Kroketten		
Albóndigas		14.00
Rindfleischbällchen (ca. 130g) an Tomatensauce		
Chorizo Bellota Iberico (kalt)		15.00
Rassige Paprikasalami		
Pollo con manzana		15.00
Pouletwürfel (ca. 150g) mit karamelisierten Apfelstücken und Rosmarin		
Jamón Serrano (kalt)		16.50
Luftgetrockneter Schinken		
Pollo empanado		19.00
Pouletwürfel in Panko-Panade frittiert (ca. 180g), mit Chorizo-Mayo		
Barriga de cerdo		19.00
Schweinebauch mit knuspriger Kruste (ca. 150g), Zwiebelsprossen und Rotwein-Balsamicoreduktion		
Bocado de tatar		22.50
Drei geröstete Brotscheiben, belegt mit Rindstatar, Avocado, frittierten Schalotten, Kapernäpfeln, Mango-Passionsfrucht-Coulis und Zwiebelsprossen		
Filete a la plancha		29.00
Tranchiertes Rindsfilet (120g) mit hausgemachtem Café de Paris überbacken Garstufen: Saignant, medium oder well done		
Gambas al ajillo	7 Stk.	12.50
Blacktiger Crevetten an Paprika-Knoblauchöl	14 Stk.	24.50
Calamares a la Romana	kleine Portion	11.00
Frittierte Calamaresringe mit Sauce Tartare	grosse Portion	18.00
Calamares a la plancha		22.50
Gebratene Calamares an Olivenöl, Knoblauch und Petersilie		
Atún con sésamo (ca. 150g)		24.50
Mit Sesam paniertes, tranchiertes Yellowfin-Thunfischsteak auf Algenbeet		




Pintxos

Berenjena y cilantro	3 Stk.	9.50	
Auberginen-Kaviar, Schalotten und Koriander			
Jamón y queso	3 Stk.	10.50	
Jamón Serrano, Quittengelée und Manchego			
Queso de cabra y nuez	3 Stk.	11.50	
Ziegenkäse, süsser Senf und Walnuss			
Chorizo y tomate	3 Stk.	14.50	
Chorizowürstchen, Rucola und Tomate			

Platos

Plato de Pintxos 12 Pintxos	41.00
Drei Pintxos von jeder der obenstehenden Auswahl. (Änderungen gegen Aufpreis)	
Plato Español	36.50
Kalte Platte mit Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego und Oliven	

Ensaladas

Ensalada mixta		9.50		
Lollo, Lattich, Radicchio, Radieschen, Salatgurke, Karotte und Datteltomaten. Mit Balsamico oder French Dressing.				
Caesar Salat				
Croûtons, Parmesanspäne und hausgemachtes Caesar Salad Dressing  und:				
Avocado	1/2	20.00	1/1 26.00	
Poulet	1/2	22.00	1/1 29.00	
Poulet-Avocado	1/2	22.00	1/1 29.00	
Carpaccio de Res			24.50	
Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Oliven				

Burgers & Fleisch

Avocado Burger

31.50 

In Sesam paniertes, leicht scharfes
Avocado-Patty mit Rucola und Chili-Mayo
im Brioche Bun

Esquina Burger 150g

32.50

Rinds-Patty mit Speck, Gruyère,
karamelierten Zwiebeln und Cocktailsauce
im Brioche Bun

Flamenquín


ca. 300g / 4 Stk.

32.00

Gerollte Mini Cordons bleus, gefüllt mit
Jamón Serrano und Cheddar-Käse

Filete a la plancha 180g

49.00

Tranchiertes Rindsfilet
in Cazuela Schale mit Café de Paris  überbacken

> **Burgers und Fleischgerichte werden wahlweise
mit Pommes frites oder Salat serviert.**

Tatar

Classico

1/2

25.00

Rindfleischtatar

1/1

35.00

mit Kapernäpfeln, Schalotten, Oliven,
Rucola und Toast

Real

1/2

27.50

Rindfleischtatar mit

1/1

36.50

hausgemachtem Café de Paris 
überbacken. Dazu Pommes frites (kein Toast)

Mit 2cl Cognac oder Whisky

8.00

> **wähle Dein Tatar mild, mittel oder scharf**

 Enthält Sardellen



Vegetarisch

Dessert

Pastel de nata		6.50
Lauwarmes Sahnetörtchen		
Blanco y negro		6.50
Eine Kugel Vanille-Sesam Glacé mit Espresso übergossen		
Crema Catalana	1/2	8.00
Gebrannte Eier-Milchcrème	1/1	11.00
Cello's Cheesecake		11.50
mit Passionsfrucht-Coulis		

Glacé

pro Kugel **5.50** | mit Rahm + 1.50

Schokolade | Fior di Latte | Vanille-Sesam
Mandel | Pistache | Apfelsorbet

Warenherkunft

Schweiz:	Poulet, Schwein, Rind (ausser Filet)
Spanien:	Jamón Serrano, Chorizo Iberico, Chorizowürstchen, pan. Calamares
Uruguay/Paraguay:	Rindsfilet
Vietnam:	Crevetten
Pazifischer Ozean:	Yellowfin Thunfisch
Italien:	Frische Calamares

Allergien & Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Dich unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

- Enthält Sardellen



Vegetarisch

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

**Wir haben
mittags
schon gute
Laune!**

laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA

**la esquina ist von Montag bis Freitag
auch zum Lunch geöffnet. Unser aktuelles
Mittagsangebot findest Du stets unter
www.laesquina.ch.**



www.laesquina.ch

laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA

la esquina
Richtiarkade 1
8304 Wallisellen
Tel. 044 577 67 07

#laesquina8304 