

בסוף
החודש

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		
Champiñones con ajillo		11.00
Gebratene Champignons an Knoblauchöl mit Petersilie		
Tortilla Esquina (ev. längere Wartezeit)		11.00
Frisch zubereiteter Eier-Kartoffelkuchen mit Mojo Rojo		
Pimientos de padrón		11.50
Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel		
Coles de Bruselas		11.50
Geschmorter Rosenkohl an Balsamicoreduktion		
Coliflor con vinagretta		12.00
Blumenkohl an lauwarmer Vinaigrette mit Edamame-Curry-Paprika-Walnuss Granola		
Pan con tomate		12.50
Geröstetes Ruchbrot (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		
Queso Manchego		15.00
Spanischer Schafskäse mit Quittengelée und Goji-Beeren		
Queso de cabra con miel ca. 200g		18.50
Gratiniertes Ziegenkäse mit Rosmarinhonig		
Papas fritas	klein	8.00
Portion Pommes frites	gross	15.50
Pita Brot		4.50
Glutenfreies Brötchen	Pro Stk.	4.00

Tapas

Fleisch, Poulet, Seafood, Fisch

Dátiles y bacón		9.00
Datteln im Speckmantel		
Croquetas de jamón		9.50
Serranoschinken-Kroketten		
Albóndigas		14.00
Rindfleischbällchen ca. 130g an Tomatensauce		
Chorizo Iberico (kalt)		15.00
Rassige Paprikasalami (Bellota)		
Pollo con ciruelas		15.00
Pouletwürfel ca. 150g mit Pflaumen an Rotweinessig-Honigreduktion und Rosmarin		
Jamón Serrano (kalt)		16.50
Luftgetrockneter Schinken		
Pollo empanado		19.00
Mit Panko panierte, frittierte Pouletwürfel ca. 180g und Chorizo-Mayo		
Barriga de cerdo		19.00
Schweinebauch mit knuspriger Kruste ca. 150g, Zwiebelsprossen und Rotwein-Balsamicoreduktion		
Bocado de Tatar		22.50
Geröstetes Ruchbrot (3 Stk.) 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	14 Stk.	24.50
an Paprika-Knoblauchöl		
Calamares a la Romana	klein	11.00
Frittierte Calamaresringe mit Aioli	gross	18.00
Calamares a la plancha	8 Stk.	22.50
Gebratene Calamares an Olivenöl, Knoblauch und Petersilie		
Atún con sésamo	150g	24.50
Mit Sesam paniertes, tranchiertes Yellowfin-Thunfischsteak auf Orangen-Zwiebelbeet und Zitrusöl		

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.					
Plato de Ensalada		24.50			
Salateller mit Nüsslisalat, Randen, Ziegenkäse, Orangenfilets, Granatapfel und Walnuss an Honig-Senf Vinaigrette					
Caesar Salat					
Croûtons, Parmesanspäne und hausgemachtes Caesar Salad Dressing ● und:					
Avocado	1/2	20.00	1/1	26.00	
Planted Chicken	1/2	22.00	1/1	29.00	
Poulet	1/2	22.00	1/1	29.00	
Ergänze Deinen Salat mit gesundem Guru Granola				3.00	
Edamame-Curry-Paprika-Walnuss Granola					

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, karamelisierten 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		8.00
Eine Kugel Vanille-Sesam Glacé mit Espresso übergossen		
Crema Catalana	1/2	8.00
Gebrannte Eier-Milchcrème	1/1	11.00
Gazta tarta		13.50
Baskischer Cheesecake mit Beerencoulis mit einem Shot „Licor 43“ (2cl)		+ 4.50

Glacé

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

Schokolade | Fior di latte | Vanille-Sesam
Mandel | Pistache

● Enthält Sardellen



Vegetarisch

Warenherkunft

Schweiz:	Poulet, Schwein, Rind (Tatar & Burger)
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.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.



laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA

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

#laesquina8304 