

Unit

MENU

Tapas

Fleischlos



Aioli		9.00
Kalte Knoblauchcrème		
Aceitunas ●		9.00
Hausmarinierte Oliven		
Queso crema con higo		9.00
Frischkäse mit Feigenchutney		
Patatas bravas ●		10.00
Frittierte Kartoffelwürfelchen 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		
Coliflor con vinagretta ●		12.00
Blumenkohl an lauwärmer Vinaigrette mit Mandelsplittern		
Pimientos de padrón ●		12.50
Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel		
Pan con tomate ●		12.50
Geröstete Ruchbrotscheiben (4 Stk.) mit frischem Tomatenaustrich, Fleur de Sel und frittiertem Rucola		
Calabacín a la Romana (ev. längere Wartezeit)		14.00
Frittierte Zucchiniblüten 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
Glutenfreies Brötchen		4.00
Pita Brot		4.00

Tapas

Fleisch, Geflügel, Seafood

Croquetas de jamón		9.50
Serranoschinken-Kroketten		
Datiles	10 Stk.	12.50
Datteln im Speckmantel		
Albóndigas		14.50
Rindfleischbällchen (5 Stk., ca. 130g) an Tomatensauce		
Pollo con albaricoque		15.00
Pouletwürfel (ca. 150g) mit Aprikosen-Honig-Bier Reduktion, Rosmarin und Sesam		
Jamón Serrano (kalt)		16.50
Luftgetrockneter Schinken		
Barriga de cerdo		19.00
Schweinebauch mit knuspriger Kruste (ca. 150g), Zwiebelsprossen und Rotwein-Balsamicoreduktion		
Pollo empanado		19.00
Pouletwürfel in Panko-Panade frittiert (ca. 180g), mit Chorizo-Mayo		
Bocado de tatar	3 Stk.	22.50
Geröstete Brotscheiben, belegt mit Rindstatar, Avocado, frittierten Schalotten, Kapernäpfeln, Mango-Passionsfrucht-Coulis und Zwiebelsprossen		
Filete a la plancha ●		30.50
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



Vegan



Vegetarisch



Enthält Sardellen

Pintxos

Queso crema e higo		3 Stk.	10.50
Frischkäse mit Feigenchutney			
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 Español		36.50
Kalte Platte mit Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego und Oliven		
Plato de Pintxos 12 Pintxos		41.00
Drei Pintxos von jeder der obenstehenden Auswahl. (Änderungen gegen Aufpreis)		

Salate

Ensalada mixta		9.50
Gemischter Vorspeisensalat mit Lollo, Lattich, Rotkohl, Salatgurke, Karotte und Datteltomaten. Dressing nach Wahl: French / Italian		

Caesar Salat

mit Croûtons, Parmesanspänen und hausgemachtem
Caesar Salad Dressing. Wahlweise mit:

Avocado		$\frac{1}{2}$	20.00	$\frac{1}{4}$	26.00
Poulet oder Crevetten		$\frac{1}{2}$	22.00	$\frac{1}{4}$	29.00
Avocado-Poulet		$\frac{1}{2}$	22.00	$\frac{1}{4}$	29.00
Avocado-Crevetten		$\frac{1}{2}$	22.00	$\frac{1}{4}$	29.00

Tatar

Classico		$\frac{1}{2}$	25.00	$\frac{1}{4}$	35.00
Rindfleischtatar mit Kapernäpfeln, Schalotten, Oliven, Rucola. Serviert mit Toast.					
Real		$\frac{1}{2}$	27.50	$\frac{1}{4}$	36.50
Rindfleischtatar, überbacken mit Café de Paris. Serviert mit Pommes frites (ohne Toast). Toast extra CHF 2.50					

Pinsa

	Italia		22.50
	Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto		
	Suiza		25.00
	Sauerrahm, Raclette, Cornichon, Silberzwiebel, Knoblauch, geräucherter Paprika		
	Francia		26.50
	Sauerrahm, Mozzarella, Speck, Schalotten		
	España		26.50
	Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo, Pimientos de Padrón		

Burger

	Pulled Pork Burger	ca. 150g	29.50
	Geschmortes Schweinefleisch mit BBQ Sauce, Cole Slaw und Sauerrahm im Brioche Bun		
	Avocado Burger		30.50
	In Sesam paniertes, leicht scharfes Avocado-Patty mit Rucola und Chili-Mayo im Brioche Bun		
	Esquina Burger	150g (glutenfrei + CHF 2.50)	31.50
	Rinds-Patty mit Speck, Gruyère, karamellisierten Zwiebeln und Cocktailsauce im Brioche Bun		

Fleischgerichte

	Flamenquín	ca. 300g	32.50
	Vier gerollte mini Cordon bleus, gefüllt mit Jamón Serrano und Cheddarkäse		
	Secreto de cerdo	ca. 250g	34.50
	Gebratenes „geheimes Filet“ vom Schweinerücken mit Café de Paris Sauce		
	Filete a la plancha	180g	52.50
	Tranchiertes Rindsfilet mit Café de Paris überbacken		

Beilagen nach Wahl, zu den Burgern und Fleischgerichten:

Pommes frites
Gemischter Salat
Blumenkohl mit Vinaigrette
Patatas Bravas mit Mojo Rojo

AUCH ALS **TAKE-AWAY / 10% RABATT**

Vegan Vegetarisch Enthält Sardellen

Dessert

Pastel de nata	6.50
Lauwarmes Sahnetörtchen	
Blanco y negro	6.50
Eine Kugel Vanille-Sesam Glacé mit Espresso übergossen	
Crema Catalana	11.00
Gebrannte Eier-Milchcrème	
Cheesecake	11.00
mit Waldbeerenkompott und Mango-Passionsfruchtcoulis	
Bolas de helado	5.50
Glacékugeln: Schokolade Fior di Latte Vanille-Sesam Kokosnuss Haselnuss Apfelsorbet	
Mit Rahm + 1.50	

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Allergien & Intoleranzen

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

Warenherkunft Brot

Schweiz: Ruchbrot, Tomatenbrot

EU: Burger Buns, Baguette, Pita, Glutenfreies Brot, Toast

Warenherkunft Fleisch & Fisch

Spanien: Jamón Serrano, Calamares

Schweiz: Poulet, Schwein (ausser Serrano), Rind (ausser Filet)

Uruguay/Paraguay: Rindsfilet

Vietnam: Crevetten

Deutschland: Zander

laesquina.®

TAPAS BODEGA CERVECERIA



**DER SCHÖNSTE ORT,
UM DEN ZUG ZU
VERPASSEN.**

www.laesquina.ch

laesquina.[®]

TAPAS BODEGA CERVECERIA



www.laesquina.ch

#laesquina8304 