

בשר  
בית

**MENU**

# Tapas

Fleischlos



<b>Aioli</b>		<b>9.00</b>
Kalte Knoblauchcrème		
<b>Aceitunas</b>	●	<b>9.00</b>
Hausmarinierte Oliven		
<b>Queso crema con higo</b>		<b>9.00</b>
Frischkäse mit Feigenchutney		
<b>Patatas bravas</b>	●	<b>10.00</b>
Frittierte Kartoffelwürfelchen an „Mojo Rojo“		
<b>Champignones con ajillo</b>	●	<b>11.00</b>
Gebratene Champignons an Knoblauchöl mit Petersilie		
<b>Tortilla Esquina</b>	(ev. längere Wartezeit)	<b>11.00</b>
Frisch zubereiteter Eier-Kartoffelkuchen		
<b>Coliflor con vinagretta</b>	●	<b>12.00</b>
Blumenkohl an lauwarmen Vinaigrette mit Mandelsplintern		
<b>Pimientos de padrón</b>	●	<b>12.50</b>
Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel		
<b>Pan con tomate</b>	●	<b>12.50</b>
Geröstete Ruchbrotsscheiben (4 Stk.) mit frischem Tomatenaufstrich, Fleur de Sel und frittiertem Rucola		
<b>Calabacín a la Romana</b>	(ev. längere Wartezeit)	<b>14.00</b>
Frittierte Zucchini Blüten im Backteig mit Aioli		
<b>Dedos de Aguacate</b>		<b>15.00</b>
Avocadoschnitze in Panko-Panade frittiert, mit Chili-Mayo		
<b>Queso Manchego</b>		<b>15.00</b>
Spanischer Schafskäse mit Quittengelée und Cranberries		
<b>Queso de cabra con miel</b>	(ca. 200g)	<b>18.50</b>
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig		
<b>Papas fritas</b>	kleine Portion	<b>8.00</b>
	grosse Portion	<b>15.50</b>
<b>Glutenfreies Brötchen</b>		<b>4.00</b>
<b>Pita Brot</b>		<b>4.00</b>

# Tapas

Fleisch, Geflügel, Seafood

**Croquetas de jamón** 9.50  
Serranoschinken-Kroketten

**Dátiles** 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 14 Stk. 24.50  
Paprika-Knoblauchöl

**Calamares a la romana** kleine Portion 11.00  
Frittierte Calamaresringe grosse Portion 18.00  
mit Sauce Tartare

# Pintxos



<b>Queso crema e higo</b> 	3 Stk.	<b>10.50</b>
Frischkäse mit Feigenchutney		
<b>Jamón y queso</b>	3 Stk.	<b>10.50</b>
Jamón Serrano, Quittengelée und Manchego		
<b>Queso de cabra y nuez</b> 	3 Stk.	<b>11.50</b>
Ziegenkäse, süsser Senf und Walnuss		
<b>Chorizo y tomate</b>	3 Stk.	<b>14.50</b>
Chorizowürstchen, Rucola und Tomate		


# Platos

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



# Salate

<b>Ensalada mixta</b> 	<b>9.50</b>
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:

<b>Avocado</b> 	½	<b>20.00</b>	¼	<b>26.00</b>
<b>Poulet oder Crevetten</b>	½	<b>22.00</b>	¼	<b>29.00</b>
<b>Avocado-Poulet</b>	½	<b>22.00</b>	¼	<b>29.00</b>
<b>Avocado-Crevetten</b>	½	<b>22.00</b>	¼	<b>29.00</b>

# Tatar

 <b>Classico</b>	½	<b>25.00</b>	¼	<b>35.00</b>
Rindfleischtatar mit Kapernäpfeln, Schalotten, Oliven, Rucola. Serviert mit Toast.				
<b>Real</b> 	½	<b>27.50</b>	¼	<b>36.50</b>
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, karamelisierten Zwiebeln und Cocktailsauce im Brioche Bun

# Fleischgerichte

-  **Flamenquín** ca. 300g **32.50**  
Vier gerollte mini Cordons 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](http://www.laesquina.ch)

# laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA



[www.laesquina.ch](http://www.laesquina.ch)

**#laesquina8304**

