

@tulum_laesquina



@ LA ESQUINA

THAI · TAPAS · MEXICAN

STARTERS & SHARING

ASIAN BITES

- 520 SCAMPI FRÜHLINGSROLLEN  5,90 €
6 Stück Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Scampi, dazu Dip Soße
- 521 POH PIAH THOD 5,90 €
6 Stück knusprige, hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudeln, dazu Dipsoße
- 522 SATAY GAI SPIESSE 5,90 €
3 Stück gegrillte Hühnerfleischspieße in Kokosmilch mariniert mit hausgemachter Erdnuss-Soße und Sweet-Chili-Soße, Baguette/Semmel
- 527 EDAMAME  5,90 €
Geröstete pikante Edamame Bohnen
- 528 BAO BAN „LA ESQUINA“ 6,90 €
Gedämpfte Hefe Burgerbrötchen gefüllt mit Pulled Pork

TAPAS

- 35 TORTILLA ESPANOLA  5,50 €
Hausgemachter spanischer Kartoffellauf mit Eiern und Zwiebeln
- 32 CROQUETAS DE JAMÓN 6,50 €
Hausgemachte Béchamel-Kroketten mit Serrano Schinken, serviert mit Knoblauchmayonnaise
- 34 GAMBAS AL AJILLO 8,90 €
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chili, Baguette
- 31 AIOLI CON PAN  4,20 €
Hausgemachte Knoblauch-Creme mit Baguette
- 41 CHOCOS FRITOS CON AIOLI 8,90 €
Frittierter Tintenfisch mit hausgemachter Knoblauch-Creme
- 49 MEDJOOOL DÁTILES CON TOCINO  6,90 €
Medjool Datteln im Speckmantel
- 43 BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA  5,90 €
Knusprig gebratene Auberginen im Teigmantel mit Rohrhonig
- 44 CHAMPIÑONES AL AJILLO  4,90 €
Champignons mit Knoblauch
- 45 PIMIENTOS DE PADRÓN  4,90 €
Gebratene spanische grüne Paprikaschoten mit Meersalz

SALATE & SUPPEN

- | | |
|---|--|
| <p>563 ENSALADA MIXTA PEQUEÑA  5,50 €
Beilagensalat</p> <p>564 ENSALADA MIXTA CON QUESO DE CABRA  CHEF'S TIPP 15,90 €
Gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und Honig, serviert mit knusprigen Baguette aus dem Ofen</p> <p>560 ENSALADA CÉSAR CON POLLO 14,50 €
Caesar Salat mit Hähnchen, Speck, Ei, knusprigen Croûtons, Parmesanflocken und cremigem, hausgemachten Caesar Dressing</p> | <p>562 SALAT WRAP ^{14,9} 14,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Surimi Sticks, Käse, gewickelt in Weizentortilla auf frischen Marktsalaten</p> <p>DEIN DRESSING ZUR AUSWAHL
Caesar, Hausdressing auf Fruchtbasis (Orangen, Zitronen, Limetten, Ananas, ...), Hausdressing Senf, Joghurt, Balsamico</p> <p>550 TOM KHA ^{12,4}
Kokosmilchsuppe mit Champignons und Nudeln
mit Hähnchen 6,50 €
oder mit Scampi 6,50 €</p> |
|---|--|

THAI

- | | |
|---|--|
| <p>572 PAD THAI 15,50 €
Gebratene Reisnudeln mit Gemüse, Sojasprossen, Eiern, verfeinert mit gerösteten Nüssen
Mit Tofu  13,90 €
oder mit Huhn und Garnelen 12,90 €</p> <p>585 NUDELN À LA CHEF  CHEF'S TIPP 13,50 €
Nudeln Penne mit Hühnerbrustfilet, verschiedenem Gemüse in würziger Sweet-Chili-Soße und Curry Pulver</p> <p>598 GAI GRATHIEM PRIK THAI ^{1,4}
Mit Gemüse, würzigem Knoblauch, dazu Jasminreis
Mit Garnelen 16,20 €
Mit Hühnerfleisch 14,90 €</p> <p>570 ROTES THAI-CURRY ^{1,4} 
Mit Gemüse in Kokosmilch, dazu Jasminreis
Mit Hähnchen 15,50 €
Mit Ente 17,50 €
Mit Tofu  15,50 €</p> | <p>597 MANGO CHICKEN CURRY ^{1,4}  CHEF'S TIPP 15,90 €
Gelbes Hähnchencurry mit verschiedenem Gemüse, frischen Mangostücken in Kokosmilch, dazu Jasminreis</p> <p>590 GÄNG KARI GAI GUNG ^{1,4}  16,50 €
Gebratene Garnelen und Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in gelben Curry, mit Kokosmilch verfeinert, dazu Jasminreis</p> <p>604 GÄNG PANAENG PED ^{1,4}  CHEF'S TIPP 17,50 €
Knusprig aufgeschnittene Ente auf Panaeng Curry mit verschiedenem Gemüse, mit Kokosmilch und Limonenblättern verfeinert, dazu Jasminreis</p> <p>611 CURRY CHICKEN ^{1,4}  14,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse, Ananas und Kartoffelstücken in gelbem Curry, verfeinert mit Kokosmilch und Kräutern, dazu Jasminreis</p> |
|---|--|

MEXICAN

620 ENCHILADA CHEF'S TIPP

2 Stück Weizentortillas mit Käse, Sauerrahm, überbacken mit Käse, Mexican Salsa und Guacamole Dip, dazu Mexican Reis

Mit Spinat	12,90 €
Mit Gemüse	12,90 €
Mit Huhn	13,90 €
Mit Rind	14,50 €
1 Dip Extra	0,90 €

636 QUESADILLA

Pikant gewürzte Tortilla mit Käse, Sauerrahm und Guacamole Dip, dazu Mexican Reis

Vegetarisch	12,90 €
Mit Huhn	13,90 €

615 JAMBALAYA NEW ORLEANS 14,90 €

Kreolisch gewürzte Reispfanne mit gebratenem Hühnerfleisch, Scampi und Schinken, verschiedenem Gemüse, serviert in der Pfanne

614 CHICKEN EL PASO 16,90 €

Mit scharfen Jalapeños und Käse gefülltes Hühnerbrustfilet, dazu Kartoffelecken und Cheddar-Käse-Dip, dazu kleiner Salat

630 CHICKEN FAJITAS 17,90 €

Wird serviert mit 5 Weizentortillas, dazu Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln in pikanter Würze, außerdem mit Blattsalat, Salsa, Sauerrahm, Guacamole, geriebenem Käse und Mexican Reis

1 Tortilla extra	0,80 €
1 Schale Mexican-Reis extra	1,80 €

612 LOADED FRIES „TULUM STYLE“ CHEF'S TIPP 14,90 €

Knusprige Pommes mit würzigem Hackfleisch, Cheddar, Guacamole, Sour Cream & Jalapeños

SPANISH SPECIALS

SPANISCHES REISGERICHT AUS DER PFANNE

Für 2 Personen - ca. 30 min. Wartezeit

631 PAELLA DE MARISCOS 31,90 €

Mit Garnelen, Tintenfisch und Miesmuscheln und Venusmuscheln

FÜR KIDS

640 HÄHNCHENNUGGETS 7,90 €

Mit Pommes

643 PORTION POMMES FRITTES 4,90 €

Mit Ketchup und Mayo

NACHSPEISE

653 MANGO STICKY REIS 6,50 €

Süßer Klebreis mit Kokosmilch und frischer Mango

652 CREMA CATALANA 6,50 €

Dessertcreme mit karamellisierter Zuckerkruste

651 CHOCOLATE CON CHURROS 6,90 €

Churros gewälzt in Zimt & Zucker, dazu ein Schokoladen Dip

650 COULANT 7,50 €

Hausgemachter Schokokuchen gefüllt mit flüssiger Schokolade, dazu eine Kugel Vanilleeis

COCKTAILS ALKOHOLFREI

COCONUT KISS 6,50 €

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine

IPANEMA 6,50 €

Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft, Crushed Ice

STRAWBERRY VIRGIN CAIPI 6,90 €

Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker, Limettensaft, Erdbeersirup, Crushed Ice

LADYBOY 6,50 €

Himbeerpüree, Himbeersirup, Grapefruit, Zitronensaft, Bionade Holunderlimonade

COCKTAILS ALKOHOLISCH

SANGRIA 7,50 €

Aromatisches Weinmischgetränk, frische Früchte

STRAWBERRY MOJITO 7,90 €

Havana Club, Limetten, Minze, brauner Zucker, Erdbeersirup, crushed Ice

MIDNIGHT TIKI 7,50 €

Fruchtiger Cocktail mit Gin, Brandy und Orangensaft

MOSCOW MULE 7,50 €

Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Limette

THAI PIRINHA 8,50 €

Wodka, Limette, Maracujasaft, Maracujapüree, weißer Rohrzucker, frische Chili & Maracuja

PIÑA COLADA 7,50 €

Havana Club, Kokossirup, Kokosmilch, Ananassaft

MAI T(H)AI 8,50 €

Rum braun, Rum 73 %, Aprikosenlikör, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft

SEKT

CODORNÍU (SPANIEN)

0,1l 3,90 €

0,75l Flasche 22,90 €

LONGDRINKS 4 CL

GIN MARE 7,50 €

42,7 % und Fever-Tree Mediterranean Tonic

TANQUERAY GIN 7,50 €

Mit Orangengeschmack, Sevilla 41,3 %, Mistelhain Ambition Tonic Water

PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY GIN 7,50 €

Sevilla 37,5 %, Goldberg Indian Hibiscus Tonic

SPIRITUOSEN 2 CL

ANÍS DEL MONO SECO 40 % 4,50 €

Anisschnaps trocken

ANÍS DEL MONO DULCE 36 % 4,20 €

Anisschnaps süß

LICOR DE HIERBAS 35 % 4,20 €

Würziger Kräuterlikör, Spezialität aus Galizien

PONCHE CABALLERO LIKÖR 25 % 4,20 €

Andalusischer Likör auf Basis von Brandy, aromatisiert mit Orangen und Kräutern

VODKA CARMELLO 24 % 4,20 €

Vodka-Likör mit intensiven Karamellnoten

PACHARÁN 25 % 4,20 €

Traditioneller Likör aus wilden Schlehen

ORUJO BLANCO 40 % 4,50 €

Klarer Tresterbrand

BRANDY

CARLOS IMPERIAL XO 40 % 7,90 €

CARDENAL MENDOZA SOLERA 40 % 5,90 €

Gran Reserva Brandy

WHISKEY

FOUR ROSES SINGLE BARREL 50 % 4,50 €

Bourbon Whiskey

DYC 8 AÑOS 40 % 4,50 €

8 Jahre in Eichenfässern gereift

HAUSGEMACHTE LIMONADE & EISTEE

GRANATAPFEL-INGWER LIMO	4,90 €
SCHWARZE-HOLUNDER-GURKEN LIMO	4,90 €
SCHWARZE JOHANNISBEER-ZIMT LIMO	4,90 €
PFIRSICH-GURKE-LIMETTEN LIMO	4,90 €
MANGO-MARACUJA-CHILI LIMO	4,90 €
ERDBEER-INGWER LIMO	4,90 €
GURKEN-LIMETTEN EISTEE	5,40 €
HIMBEER-PFIRSICH EISTEE	5,40 €
ORANGEN-ZITRONEN EISTEE	5,40 €

SOFTDRINKS

BIO SCHORLE 0,33 L FLASCHE	3,50 €
Apfel naturtrüb, Rhababer naturtrüb, Maracuja, Schwarze Johannisbeere, Holunder	
EISTEE 0,33 L FLASCHE	3,90 €
Pfirsich, Granatapfel, Maracuja, Blaubeere, Himbeere	
PEPSI COLA 0,33 L FLASCHE	3,50 €
PEPSI COLA ZERO 0,33 L FLASCHE	3,50 €
SCHWIP SCHWAP 0,33 L FLASCHE	3,50 €
SELTERS WASSER STILL / SPRITZIG 0,25 L	2,90 €
SELTERS WASSER STILL / SPRITZIG 0,75 L	5,60 €

BIER

FRANZISKANER WEIZEN vom Fass	4,50 €
FRANZISKANER WEIZEN leicht 0,5 l	4,30 €
FRANZISKANER WEIZEN alkoholfrei 0,5 l	4,30 €
AUGUSTINER PILS 0,33 l	3,70 €
SPATEN HELLES vom Fass	4,50 €
RADLER 0,5 l	4,30 €
RUSS'N HALBE 0,5 l	4,30 €
COLA-WEIZEN 0,5 l	4,30 €
AUGUSTINER HELL alkoholfrei	4,30 €
SAN MIGUEL SPECIAL	
vom Fass 0,33 l	3,20 €
vom Fass 0,5 l	5,20 €

HEISSGETRÄNKE

CAFE Tasse Kaffee	2,70 €
CAFÉ GRANDE Große Tasse Kaffee	3,70 €
TASSE KAFFE ENTKOFFEINIERT Ohne Koffein	2,70 €
CAFÉ SOLO Espresso	2,40 €
CAFÉ SOLO DOBLE Doppelter Espresso	3,30 €
CAFÉ CREMITA Cappuccino	3,70 €
CAFÉ CREMITA GRANDE Cappuccino Groß	3,90 €
CAFÉ MANCHADO Latte Macchiato	3,90 €
CAFÉ CON LECHE Milchkaffee	3,70 €
CORTADO Espresso mit Schuss Milch	2,70 €
CAFÉ BOMBON Espresso mit gesüßter Kondensmilch	3,20 €
TAZA DE TÉ Kännchen Tee	3,50 €
PLANT-BASED MILKS Soja- / Hafermilch	+ 0,50 €

APERITIF 4 CL

APEROL SPRITZ	6,90 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	
WHITE PEACH SPRITZ	6,50 €
White Peach Limonade, Rosé Dry	
LIMONCELLO SPRITZ	6,90 €
Bitter Lemon, Limoncello, Prosecco	
CANONITA SPRITZ	6,90 €
Mediterraner Orangenlikör aus Mallorca mit Prosecco und Soda	
BLACK HUGO	6,90 €
Schwarzer Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	
PASSION BLOOM	6,90 €
fruchtiger Aperitif mit Maracuja, Lillet, Prosecco und frischer Minze	
BERRY BLISS	6,90 €
Fruchtiger Aperitif mit Grapefruitlikör, Wild Berry, Prosecco und frischen Beeren	