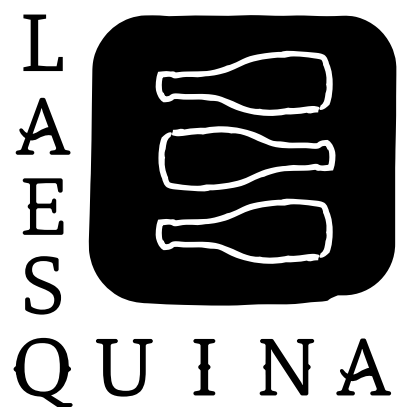




TAPAS ^Y VINOS

SPANISCHES RESTAURANT
SPEISEKARTE

APERITIVOS VORSPEISEN

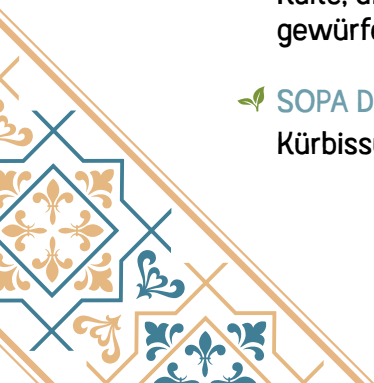
- 🌿 EDAMAME 5,90 €
Geröstete pikante Edamame Bohnen
- 🌿 HUMUS DE COLIFLOR 5,90 €
Blumenkohl Hummus mit gerösteten Blumenkohl und Granatapfelkernen
- 🌿 AIOLI CON PAN 4,20 €
Hausgemachte Knoblauch-Creme mit Baguette
- 🌿 ACEITUNAS 3,90 €
Saftig eingelegte spanische Oliven – schwarz, grün oder gemischt
- 🌿 CESTITO DE PAN 2,90 €
Brotkorb

ENSALADAS SALATE

- 🌿 ENSALADA MIXTA PEQUEÑA 5,50 €
Beilagensalat
- 🌿 ENSALADA MIXTA CON QUESO DE CABRA 13,90 €
Gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und Honig, serviert mit knusprigen Baguette aus dem Ofen
- ESALADA CÉSAR CON POLLO 13,90 €
Caesar Salat mit Hühnchen, Speck, Ei, knusprigen Croutons, Parmesanflocken und cremigem hausgemachten Caesar Dressing
- ENSALADA DE AGUACATE CON GAMBAS Y LIMA 12,90 €
Avocado Salat mit Garnelen und Limette

SOPAS SUPPEN

- SALMOREJO CORDOBÉS 5,90 €
Kalte, dickflüssige Suppe aus Tomaten mit gekochtem Ei und gewürfelten Serranoschinken
- 🌿 SOPA DE CALABAZA 6,90 €
Kürbissuppe





TAPAS TAPAS

🌿 QUESO MANCHEGO CON NUECES Y MEMBRILLO	7,90 €
Verschiedene Manchego Käse mit gerösteten Nüssen und Quitten-Gelee-Würfel	
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y ATÚN	4,90 €
Spanischer Thunfisch Salat mit gerösteter und eingelegter Paprika	
🌿 PATATAS BRAVAS	5,50 €
Frittierte Kartoffelecken mit hausgemachtem pikanten Tomaten Dip und Aioli	
CROQUETAS DE JAMÓN	6,50 €
Hausgemachte Béchamel-Kroketten mit Serrano Schinken, serviert mit Knoblauchmayonnaise	
ALBONDIGAS CON SALSA TOMATE CON PAPAS FRITAS	4,90 €
Hausgemachte Rindfleischbällchen in Tomatensoße mit Pommes	
GAMBAS AL AJILLO	8,90 €
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chili, Baguette	
🌿 TORTILLA ESPAÑOLA	4,90 €
Hausgemachter spanischer Kartoffelauflauf mit Eiern und Zwiebeln	
CHORIZO AL VINO TINTO	5,90 €
Spanische Paprikawurst gekocht in Rotweinsoße	

TAPAS VARIADAS (FÜR 2 PERSONEN)

Tortilla española, croquetas de jamón, pimientos de padrón, patatas bravas, 36,90 €
albondigas con salsa tomate, aceitunas, queso manchego

BAO BAN „LA ESQUINA“	6,20 €
Gedämpfte Hefe Burgerbrötchen gefüllt mit Pulled Pork	
PAN DE LA CASA CON JAMÓN SERRANO Y HUEVOS DE CODORNIZ	6,90 €
Geröstetes Brot mit Serranoschinken und Wachteleiern	
CHOCOS FRITOS CON AIOLI	8,90 €
Frittierter Tintenfisch mit hausgemachter Knoblauch-Creme	
BOQUERONES FRITOS CON AIOLI	6,90 €
Frittierte Sardellen mit Aioli	
MEDJOOOL DÁTILES CON TOCINO	6,90 €
Medjool Datteln im Speckmantel	
🌿 BERENJENAS FRITAS COM MIEL DE CAÑA	5,90 €
Knusprig gebratene Auberginen im Teigmantel mit Rohrhonig	
🌿 CHAMPIÑONES AL AJILLO	4,90 €
Champignons mit Knoblauch	
🌿 PIMIENTOS DE PADRÓN	4,90 €
Gebratene spanische grüne Paprikaschoten mit Meersalz	

PAELLA PAELLA

SPANISCHES REISGERICHT AUS DER PFANNE

nur für 2 Personen – ca. 30 min. Wartezeit

PAELLA DE CARNE 28,90 €

Mit Hähnchen

PAELLA DE MARISCOS 31,90 €

Mit Tintenfisch, Garnelen und Miesmuscheln

Auf Wunsch mit Extra Hähnchen + 2,00 €

PAELLA ARROZ NEGRO 31,90 €

Schwarze Paella mit Tintenfisch, Garnelen und Miesmuscheln,
verfeinert mit Tinte eines Tintenfischs

PLATO PRINCIPAL HAUPTGERICHTE

ESPAQUETI PIL PIL 15,90 €

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA À LA PIMIENTA 18,90 €

Schweinefilet mit Pfeffer-Sahne-Sauce und frittieren
Kartoffelecken

CARRILLADA IBÉRICA GUIADA EN SU JUGO CON PATATAS ASADAS 20,90 €

Geschmorte iberische Schweinebacke in eigenem Saft mit
frittierten Kartoffelecken

LUBINA A LA PLANCHA CON VERDURAS 18,90 €

Gegrillter Wolfbarsch mit gegrilltem Gemüse und hausgemachten
Kartoffelchips

PINCHOS MORUNOS CON PAPAS FRITAS 14,90 €

„Maurische“ Hähnchenfleischspieße mit Pommes

🌿 PISTO CATALÁN CON HUEVO Y PAN 12,90 €

Spanisches Gemüsegericht mit Spiegelei, dazu Baguette

FRICANDO DE TERNERA CON SETAS CON PURÉ DE PAPAS 15,90 €

Rinderbraten mit Champignons, dazu Kartoffelpüree

POLLO FRITO CRUJIENTE CON PAPAS FRITAS 15,90 €

Mariniertes Hühnchen in knusprig gebratener Panade mit
Beilagensalat und Pommes

POSTRES DESSERTS

GOXUA	5,90 €
traditionelles, baskisches, mehrschichtiges Dessert mit Sahne, Cremepudding & in Likör getränkten Löffelbiskuits	
FLAN DE CARAMELLO	5,50 €
Pudding mit Karamellüberzug	
CREMA CATALANA	5,90 €
Dessertcreme überzogen mit einer festen Karamellschicht	
CHOCOLATE CON CHURROS	5,90 €
Churros gewälzt in Zimt & Zucker dazu ein Schokoladen Dip	

SOFTDRINKS

BIO SCHORLE 0,33 L FLASCHE	3,50 €
Apfel naturtrüb, Rhababer naturtrüb, Schwarze Johannisbeere	
EISTEE 0,33 L FLASCHE	3,90 €
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Maracuja, Blaubeere	
PEPSI COLA	3,50 €
PEPSI COLA ZERO	3,50 €
SELTERS WASSER STILL 0,25 L	2,90 €
SELTERS WASSER STILL 0,75 L	5,60 €
SELTERS WASSER CLASSIC 0,25 L	2,90 €
SELTERS WASSER CLASSIC 0,75 L	5,60 €
HAUSGEMACHTE LIMONADE	4,90 €
- Schwarze Johannisbeere-Zimt - Pfirsich-Gurke-Limette	

BEBIDAS CALIENTES HEISSGETRÄNKE

CAFÉ Tasse Kaffee	2,70 €
CAFÉ SOLO Espresso	2,30 €
CAFÉ SOLO DOBLE	3,20 €
Doppelter Espresso	
CAFÉ CREMITA Cappuccino	3,70 €
CAFÉ MANCHADO	3,70 €
Latte Macchiato	

COCTELES COCKTAILS

SANGRIA	6,50 €
aromatisches Weinmischgetränk mit frischen Früchten	
CREAM MOJITO	6,90 €
Süßer Sherry Wein, Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale, Crushed Ice	
CÁDIZ COOLER	7,50 €
Kirschlikör, Orangenlikör, Lustau Sherry, Zuckersirup, Limettensaft	
LA ESQUINA ESPECIAL	7,90 €
Tiki-Drink mit Weinbrand, Gin, frischem O-Saft, Zitronensaft, Ogreat, Cream Sherry	
AGUA DE VALENCIA	6,90 €
Erfrischender Cocktail mit Gin, Orangensaft und Cava	
APERITIF 4cl	
APEROL SPRITZ	6,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	
WHITE PEACH SPRITZ	6,50 €
White Peach Limonade, Rosé Dry	
LIMONCELLO SPRITZ	6,50 €
Bitter Lemon, Limoncello, Prosecco	
VERMOUTH	3,90 €
- Lustau blanco weiß Jerez halbtrocken - Yzaguirre rojo 18 % rot Tarragona	

CAFÉ CON LECHE Milchkaffee	3,50 €
CORTADO	2,70 €
Espresso mit Schuss Milch	
CAFÉ BOMBON	3,20 €
Espresso mit gesüßter Kondensmilch	
TAZA DE TÉ Kännchen Tee	3,20 €

CERVEZA BIER

FRANZISKANER WEIZEN vom Fass	4,30 €
FRANZISKANER WEIZEN Alkoholfrei 0,5 l	4,20 €
FRANZISKANER WEIZEN Dunkel 0,5 l	4,20 €
SAN MIGUEL SPECIAL vom Fass 0,33 l	3,90 €
vom Fass 0,5 l	5,20 €
SPATEN HELLES vom Fass 0,5 l	4,30 €
WITTMANN DULTBIER 0,5 L	4,30 €
WITTMANN DUNKLES BIER 0,5 L	4,30 €
RADLER 0,5 L	4,20 €
RUSSEN 0,5 L	4,20 €
COLAWEIZEN 0,5 L	4,20 €
KÖNIG PILSENER Alkoholfrei 0,5 l	3,60 €

WHISKEY 2cl

FOUR ROSES SINGLE BARREL 50 % Bourbon Whiskey	4,50 €
DYC 8 AÑOS 40 % 8 Jahre in Eichenfässern gereift	4,50 €

CAVA SEKT

CODORNÍU (SPANIEN) 0,1 l	3,20 €
0,75 l Flasche	20,00 €

BRANDY WEINBRAND 2cl

CARLOS IMPERIAL XO 40 %	7,90 €
CARDENAL MENDOZA SOLERA Gran Reserva Brandy 40 %	4,90 €
SOBERANO BRANDY 36 % González Byass	4,50 €

GIN-LONGDRINK 4cl

LE TRIBUTE DRY GIN Barcelona 43 % Le Tribute Tonic Water	8,90 €
TANQUERAY GIN Mit Orangengeschmack Sevilla 41,3 % Mistelhain Ambition Tonic Water	7,50 €
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY GIN Sevilla 37,5 % Goldberg Indian Hibiscus Tonic	7,50 €
LONDON NO.1 GIN SHERRY CASK London 43 % Thomas Henry Dry Tonic Water	7,70 €

SPIRITUOSEN 2cl

ANÍS DEL MONO SECO 40 % Anisschnaps trocken	4,50 €
ANÍS DEL MONO DULCE 36 % Anisschnaps süß	3,90 €
LICOR DE HIERBAS 35 % Würziger Kräuterlikör, Spezialität aus Galizien	3,90 €
PONCHE CABALLERO LIKÖR 25 % Andalusischer Likör auf Basis von Brandy, aromatisiert mit Orangen und Kräutern	3,90 €
VODKA CARAMELO 24 % Vodka-Likör mit intensiven Karamellnoten	3,90 €
PACHARÁN 25 % Traditioneller Likör aus wilden Schlehen	3,90 €
ORUJO BLANCO 40 % klarer Tresterbrand	3,90 €

LA ESQUINA

laesquina_restaurant.cham

*Für Information über Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal.