

בסדר  
הכל

**MENU**

# Tapas

Fleischlos



|                                                                                                           |                |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>Tortita de maíz</b>                                                                                    | 4 Stk.         | <b>9.00</b>  |
| Rassige Maisfritters<br>mit Frischkäse und Schnittlauch                                                   |                |              |
| <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<br>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<br>mit Mandelsplittern                                                |                |              |
| <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 Ruchbrotscheiben (4 Stk.) mit frischem<br>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,<br>mit Chili-Mayo                                              |                |              |
| <b>Queso Manchego</b>                                                                                     |                | <b>15.00</b> |
| Spanischer Schafskäse mit Quittengelée<br>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

**Chorizo Bellota Iberico** (kalt) 15.00  
Rassige Paprikasalami

**Pollo con albaricoque** 15.00  
Pouletwürfel (ca. 150g) mit Aprikosen-Honig-Bier  
Reduktion, Rosmarin und Sesam

**Jamón Serrano** (kalt) 16.50  
Luftgetrockneter Schinken

**Lardo de pata negra** 4 Stk. 18.50  
Rückenspecktranche vom Pata Negra Schwein  
auf getoastetem Baguette, mit Birne und rosa Pfeffer

**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

**Pulpo a la feira** 22.50  
Gebratener, tranchierter Oktopus auf  
Bratkartoffeln, mit Olivenöl, Paprika, Salz, Zwiebel

# 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) |              |

# Ensaladas

|                                                                                                                                  |                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Ensalada mixta</b>                         | <b>9.50</b>                                           |
| Gemischter Vorspeisensalat mit Lollo, Lattich, Radicchio, Radieschen, Salatgurke, Karotte und Datteltomaten. Dressing nach Wahl. |                                                       |
| <b>Caesar Salat</b>                           |                                                       |
| mit Croûtons, Parmesanspänen und hausgemachtem Caesar Salad Dressing. Wahlweise mit:                                             |                                                       |
| <b>Avocado</b>                                | $\frac{1}{2}$ <b>20.00</b> $\frac{1}{4}$ <b>26.00</b> |
| <b>Poulet oder Crevetten</b>                                                                                                     | $\frac{1}{2}$ <b>22.00</b> $\frac{1}{4}$ <b>29.00</b> |
| <b>Avocado-Poulet</b>                                                                                                            | $\frac{1}{2}$ <b>22.00</b> $\frac{1}{4}$ <b>29.00</b> |
| <b>Avocado-Crevetten</b>                                                                                                         | $\frac{1}{2}$ <b>22.00</b> $\frac{1}{4}$ <b>29.00</b> |

# Tatar

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

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

# Tellergerichte

**Pulled Pork Burger** ca. 150g **21.50**

Geschmortes Schweinefleisch mit BBQ Sauce,  
Cole Slaw & Crème fraîche im Brioche Bun

**Avocado Burger**  **23.50**

In Sesam paniertes, leicht scharfes Avocado-Patty  
mit Rucola und Chili-Mayo im Brioche Bun

**Esquina Burger** 150g (glutenfrei + CHF 2.50) **24.50**

Rinds-Patty mit Speck, Gruyère, karamelierten  
Zwiebeln und Cocktailsauce im Brioche Bun

**Flamenquín** ca. 300g **24.50**

Vier gerollte mini Cordons bleus, gefüllt mit  
Jamón Serrano und Cheddarkäse

**Secreto de cerdo** ca. 250g  **24.50**

Gebratenes „geheimes Filet“  
vom Schweinerücken mit Café de Paris überbacken

**Filete a la plancha** 180g  **44.50**

Tranchiertes Rindsfilet mit Café de Paris überbacken

**Beilagen zu Tellergerichten** **8.00**

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

# 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

**Tirami-sú de fresa** **11.00**

Erdbeer Tirami-sú mit frischer Pfefferminze

**Bolas de helado** **5.50**

Glacékugeln: Schokolade | Fior di Latte  
Vanille-Sesam | Kokosnuss | Haselnuss | Apfelsorbet  
**Mit Rahm + 1.50**

## Allergien & Intoleranzen

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



## Warenherkunft Fleisch & Fisch

Spanien: Jamón Serrano, Chorizo, frittierte Calamares, Pulpo, Pata Negra

Schweiz: Poulet, Schwein, Rind (ausser Filet)

Uruguay/Paraguay: Rindsfilet

Vietnam: Crevetten

Wir werden oft gefragt:  
***„Wo wurde das 3x6m Bild an der  
Bodega Wand aufgenommen?“***

Hier siehst Du die umgekehrte Perspektive.  
“Carrer del Calvari” ist eine Freitreppe in  
**Pollença** auf der spanischen Mittelmeerinsel  
**Mallorca**. Die Treppe führt über 365 Stufen vom  
Ortszentrum Pollenças zur Kapelle „Eglésia del  
Calvari“. Die Treppe wurde in Anwesenheit des  
spanischen Königspaares zur touristischen  
Sehenswürdigkeit erklärt.



### **Warenherkunft Brot**

Schweiz: Ruchbrot, Tomatenbrot

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

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

# laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA



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

**#laesquina8304**

