

250
החן



MENU

Tapas

Fleischlos



Aioli		9.00
Kalte Knoblauchcrème		
Aceitunas	●	9.00
Hausmarinierte Oliven		
Baba Ganouch	●	9.00
Auberginencrème mit Granatapfelkernen und Koriander		
Patatas bravas	●	10.00
Röstkartoffeln 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		
Pimientos de padrón	●	11.50
Frittierte Paprikaschoten mit Fleur de Sel		
Coliflor con vinagretta	●	12.00
Blumenkohl an lauwarmer Vinaigrette mit Mandelsplintern		
Pan con tomate	●	12.50
Geröste Ruchbrotscheiben (4 Stk.) mit frischem Tomatenaufstrich, Fleur de Sel und frittiertem Rucola		
Calabacín a la Romana	(ev. längere Wartezeit)	14.00
Frittierte Zucchini Blüten 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
Pita Brot		4.50
Glutenfreies Brötchen		4.00

● Vegan

Vegetarisch

● Enthält Sardellen

Tapas

Fleisch, Geflügel, Seafood

Datiles	7 Stk.	9.00
Datteln im Speckmantel	14 Stk.	17.50
Croquetas de jamón		9.50
Serranoschinken-Kroketten		
Albóndigas		14.00
Rindfleischbällchen (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		
Pollo empanado		19.00
Pouletwürfel in Panko-Panade frittiert (ca. 180g), mit Chorizo-Mayo		
Barriga de cerdo		19.00
Schweinebauch mit knuspriger Kruste (ca. 150g), Zwiebelsprossen und Rotwein-Balsamicoreduktion		
Bocado de tatar		22.50
Drei geröstete Brotscheiben, belegt mit Rindstatar, Avocado, frittierten Schalotten, Kapernäpfeln, Mango-Passionsfrucht-Coulis und Zwiebelsprossen		
Filete a la plancha ◉		29.00
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
Chipirones a la plancha		22.50
Gebratene Tintenfische an Olivenöl, Knoblauch und Petersilie		
Pulpo a la Feira		22.50
Gebratener, tranchierter Oktopus mit Olivenöl, Paprika, Salz, Zwiebel		

Pintxos

Queso crema e higo Dörrtomatenfrischkäse und Feigen-Chutney	3 Stk.	10.50	
Jamón y queso Jamón Serrano, Quittengelée und Manchego	3 Stk.	10.50	
Queso de cabra y nuez Ziegenkäse, süßer Senf und Walnuss	3 Stk.	11.50	
Chorizo y tomate Chorizowürstchen, Rucola und Tomate	3 Stk.	14.50	

Platos

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

Ensaladas

Ensalada mixta ●	9.50		
Lollo, Lattich, Radicchio, Radieschen, Salatgurke, Karotte und Datteltomaten. Mit Balsamico oder French Dressing.			
Caesar Salat Croûtons, Parmesanspäne und hausgemachtes Caesar Salad Dressing ● und:			
Avocado	1/2 20.00	1/1 26.00	
Poulet	1/2 22.00	1/1 29.00	
Poulet-Avocado	1/2 22.00	1/1 29.00	

Burgers & Fleisch

Avocado Burger

31.50 

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

Esquina Burger 150g

32.50

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

Flamenquín

ca. 300g / 4 Stk.

32.00

Gerollte Mini Cordons bleus, gefüllt mit Jamón Serrano und Cheddar-Käse

Filete a la plancha 180g

49.00

Tranchiertes Rindsfilet in Cazuela Schale mit Café de Paris  überbacken

> Burgers und Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes frites oder Salat serviert.

Tatar

Classico

1/2

25.00

Rindfleischtatar

1/1

35.00

mit Kapernäpfeln, Schalotten, Oliven, Rucola und Toast

Real

1/2

27.50

Rindfleischtatar mit

1/1

36.50

hausgemachtem Café de Paris  überbacken. Dazu Pommes frites (kein Toast)

Mit 2cl Cognac oder Whisky

8.00

> wähle Dein Tatar mild, mittel oder scharf

Dessert

Pastel de nata		6.50
Lauwarmes Sahnetörtchen		
Blanco y negro		6.50
Eine Kugel Vanille-Sesam Glacé mit Espresso übergossen		
Crema Catalana	1/1	11.00
Gebrannte Eier-Milchcrème		
Crema de Mascarpone con albaricoque		11.00
Aprikosen-Mascarponecrème auf Aprikosenkompott und Amaretti, frische Minze		

Glacé

pro Kugel **5.50** | mit Rahm + 1.50

Schokolade | Fior di Latte | Vanille-Sesam
Mandel | Pistache | Apfelsorbet

Warenherkunft Fleisch & Fisch

Spanien: Jamón Serrano, Chorizo, frittierte Calamares, Pulpo
Schweiz: Poulet, Schwein, Rind (ausser Filet)
Uruguay/Paraguay: Rindsfilet
Atlantik: Chipirones
Vietnam: Crevetten

Warenherkunft Brot

Schweiz: Ruchbrot, Tomatenbrot
EU: Hamburger Buns, Pitabrot, Baguette, Glutenfreies Brot

Allergien & Intoleranzen

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

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.



**Vielen Dank, dass
Du heute bei uns zu
Gast bist!**

Gerardo, Küchenchef
Raphaella, Restaurantleiterin
Sven, Geschäftsführer

& Team la esquina

laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA

laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA



www.laesquina.ch

la esquina
Richtiarkade 1
8304 Wallisellen
Tel. 044 577 67 07

#laesquina8304 