

בשר  
החזן

**MENU**

# Tapas

Fleischlos 

<b>Aioli</b>		<b>9.00</b>
Kalte Knoblauchcrème		
<b>Aceitunas</b> ●		<b>9.00</b>
Hausmarinierte Oliven		
<b>Baba Ganouch</b> ●		<b>9.00</b>
Auberginencrème mit Granatapfelkernen und Koriander		
<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 lauwarmer Vinaigrette 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>
Geröste Ruchbrotscheiben (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>Pita Brot</b>		<b>4.50</b>
<b>Glutenfreies Brötchen</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** 14.00  
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

**Pollo empanado** 19.00  
Pouletwürfel in Panko-Panade frittiert (ca. 180g),  
mit Chorizo-Mayo

**Carillada de cerdo** (3 Stk., ca. 160g) 22.50  
Geschmorte Schweinebäckchen  
mit Kartoffeln an Rotweinreduktion

**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 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

**Queso crema e higo**  3 Stk. **10.50**  
Dörrotomatenfrischkäse und Feigen-Chutney

**Jamón y queso** 3 Stk. **10.50**  
Jamón Serrano, Quittengelée und Manchego

**Queso de cabra y nuez**  3 Stk. **11.50**  
Ziegenkäse, süßer Senf und Walnuss

**Chorizo y tomate** 3 Stk. **14.50**  
Chorizowürstchen, Rucola und Tomate

# Platos

**Plato de Pintxos** | 12 Pintxos **41.00**  
Drei Pintxos von jeder der obenstehenden  
Auswahl. (Änderungen gegen Aufpreis)

**Plato Español** **36.50**  
Kalte Platte mit Jamón Serrano, Chorizo,  
Queso Manchego und Oliven

# Ensaladas

**Ensalada mixta**  **9.50**  
Gemischter Vorspeisensalat mit Lollo, Lattich,  
Radicchio, Radieschen, Salatgurke, Karotte  
und Datteltomaten. Dressing nach Wahl.

**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</b>	½	<b>22.00</b>	¼	<b>29.00</b>
<b>Poulet-Avocado</b>	½	<b>22.00</b>	¼	<b>29.00</b>

# Tatar

**Classico** ½ **25.00** ¼ **35.00**  
Rindfleischtatar mit Kapernäpfeln, Schalotten,  
Oliven, Rucola. Serviert mit Toast.

**Real**  ½ **27.50** ¼ **36.50**  
Rindfleischtatar, überbacken mit Café de Paris.  
Serviert mit Pommes frites (ohne Toast).

# Burgers & Fleisch

- 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, karamelisierten  
Zwiebeln und Cocktailsauce im Brioche Bun
- Secreto de cerdo** ca. 250g  **24.50**  
Gebratenes „geheimes Filet“  
vom Schweinerücken mit Café de Paris überbacken
- Flamenquín** ca. 300g **24.50**  
Vier gerollte mini Cordons bleus, gefüllt mit  
Jamón Serrano und Cheddarkäse
- Filete a la plancha** 180g  **41.00**  
Tranchiertes Rindsfilet mit Café de Paris überbacken
- Beilagen zu Burgers & Fleisch**  **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
- Crema de vanilla con hojaldre** **11.00**  
Vanille-Sahne Crème mit  
knusprigen Teigblättern
- Bolas de helado** **5.50**  
Glacékugeln: Schokolade | Fior di Latte  
Vanille-Sesam | Mandel | Pistache | Apfelsorbet  
Mit Rahm + 1.50



### **Warenherkunft Fleisch & Fisch**

Spanien: Jamón Serrano, Chorizo, frittierte Calamares, Pulpo

Schweiz: Poulet, Schwein, Rind (ausser Filet)

Uruguay/Paraguay: Rindsfilet

Vietnam: Crevetten

### **Warenherkunft Brot**

Schweiz: Ruchbrot, Tomatenbrot

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

### **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.**



# Buen provecho!

**Gerardo Di Guida**  
Küchenchef & Teilhaber

laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA



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

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

**#laesquina8304**

