

ESMORZAR DE FORQUILLA I ENTREPANS

EL GALLINER

TRUITA DE PATATES
Amb ceba confitada 4.5€
Amb bolets de temporada i alls tendres 4.5€

OUS FREGITS
Amb pernil ibèric 12.8€
Amb sobrassada i mel 9.8€
Amb cansalada viada rostida 9.8€
Amb xistorra 9.8€
2 ous ferrats 6€

XARCUTERIA

	Mitja	Ració
TAULA DE FORMATGES Afinats, amb codonyat i torradetes	13€	22€

PERNIL IBÈRIC D.O.P. Jabugo, 8Ogr tallat al plat	15€	26€
---	-----	-----

TAULA D'EMBOTITS Ibèrics i locals, bull blanc i negre, llom i fuet	10€	18€
--	-----	-----

BOTIFARRA DE GALAF Amb mongetes de Santa Pau 7€ Amb saltejat de bolets i alls tendres 7€		
--	--	--

ENTREPANS

amb tomàquet i oli

FUET	4.5€
------	------

PERNIL IBÈRIC	9€
---------------	----

LLOM IBÈRIC	7€
-------------	----

BULL BLANC O NEGRE	6€
--------------------	----

XORIÇO IBÈRIC	7€
---------------	----

XISTORRA	8€
----------	----

FORMATGE CURAT	7€
----------------	----

VENTRESCA I PIQUILLOS	7.5€
-----------------------	------

BOTIFARRA	6.5€
-----------	------

GANSALADA VIADA ROSTIDA	7.5€
-------------------------	------

*Suplement de formatge	1.5€
------------------------	------

BIQUINIS

EL CLÀSSIC	5.5€
Amb Gruyère, pernil dolç i mantega	

ALVOCAT	7.5€
Amb tomàquet sec, romescu verd i espinacs	

SALMÓ	7€
Amb formatge cremós, anet i cogombre	

BRIOXERIA

CROISSANT DE MANTEGA	2.5€
----------------------	------

NAPOLITANA DE XOCOLATA	2.5€
------------------------	------

CAFÈ I TE

De culte i origen

ESPRESSO	2€
----------	----

DOBLE ESPRESSO	2.5€
----------------	------

TALLAT	2.2€
--------	------

CAFÈ AMB LLET	2.5€
---------------	------

CAPUCCINO	3€
-----------	----

LATTE	2.8€
-------	------

AMERICANO	2.5€
-----------	------

CIGALÓ	3.5€
--------	------

INFUSIONS I TES	3€
-----------------	----

CACAOLAT	2.8€
----------	------

AIGUA I SUCS

AIGUA SENSE GAS/AMB GAS	2.5€/3€
-------------------------	---------

SUC DE TARONJA NATURAL	4.5€
------------------------	------

SUCS, PRÉSSEC/PINYA	2.8€
---------------------	------

@laesquinabcn

Esmorzars de 8h-12.30h

B
A
R

L
A
E
S
Q
U
I
N
A

AMB MOLTA BARRA

XARCUTERIA

	Mitja	Ració
TAULA DE FORMATGES Afinats, amb codonyat i torradetes	13€	22€
PERNIL IBÈRIC D.O.P. Jabugo, 8Ogr tallat al plat	15€	26€
TAULA D'EMBOTITS Ibèrics i locals, bull blanc i negre, llom, xoriço i fuet.	10€	18€
BOTIFARRA DE CALAF Amb mongetes de Santa Pau Amb saltejat de bolets i alls tendres	7€ 7€	

TABERNA

	Mitja	Ració
OSTRA "POGET" FINE DE CLAIRE N°2		4.5€/U.
LES BRAVES DE SEMPRE		6€
PINTXO DE XISTORRA (2 U)		5€
LA SENYORA CROQUETA Amb rostit de pollastre i garreta		3.20€/U
MATRIMONI D'anxova i seitons amb les seves alegries		8€
BANDERILLA De llagostí i pop marinat amb maionesa de pimentón		6€
ENSALADILLA ESQUINERA Amb ventresca de tonyina	5€	9€
TERRINA DE GAP DE VEDELLA En carpaccio, amb la seva vinagreta d'adobats		8.5€

L'HORT

	Mitja	Ració
AMANIDA DE TOMÀQUETS Amb anxova del cantàbric Amb ventresca de tonyina Amb seitons en vinagre Amb arengada fumada	8€ 8€ 6€ 6€	15€ 15€ 13€ 13€
ALBERGÍNIA ROSTIDA Amb sobrassada, romesco verd i mató	7€	14€

PREGUNTA PELS NOSTRES
PLATS DE TEMPORADA

@laesquinabcn

Guina oberta de 12.30h a 22.30h

LA BARÇA

CARPACCIO DE TONYINA Amb essència d'ibèrics i ametlles	17€
TARTAR DE LLOBARRO I ERIÇÓ Amb torradetes de mantega fumada	22€
BACALLÀ AMB SAMFAINA	20€
CALAMAR Farcit de bufifarra, en la seva salsa	20€
TONYINA VERMELLA Amb tomàquet de branca, festucs i alloli	22€
ARRÒS DE GAMBA VERMELLA	27€

PLAERS CARNALS

CANELÓ De garreta de vedella i parmesà amb salsa de trompetes	19€
ROAST BEEF DE PRESA IBÈRICA Amb pebrots agredolços, formatge curat i piparra	18€
LLOM BAIX MADURAT 400GR	35€
LLOM BAIX MADURAT 200GR	18€

PER ACOMPANYAR

PA DE MASSA MARE AMB TOMÀQUET	3.5€
PATATES FREGIDES	4.5€
PIQUILLOS ROSTITS	4€
AMANIDA DE CABDELLS	4€
ALLIOLI DE LA ESQUINA	3€

POSTRES DE LA CASA

MEL I MATÓ Anís del mono, gers i festucs	7€
PASTÍS DE FORMATGE	7€
TATIN DE POMA	7€
FLAM DE VAINILLA	6€
4 ESQUINAS DE XOCOLATA	7€
TRUFA "AMB OLI I SAL"	2.5€/U

B
A
R

L
A
E
S
Q
U
I
N
A

LA CARTA DEL BAR

VERMUTS I APERITIUS

MIRÓ	3.5€
LUSTAU	4€
MARTINI AMBRATO	4€
APEROL SPRITZ	6.5€
SANGRÍA COPA	4.5€
SANGRÍA "LA SUECA" I L.	22€
MANZANILLA FINA MIRAFLORES	4.5€

CERVESA

DE BARRIL	
ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	3€

AMPOLLA	
ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	3.5€
ESTRELLA GALICIA 1906	3.5€
RADLER	3.5€
ESTRELLA GALICIA SENSE GLUTEN	3.5€
ESTRELLA GALICIA SENSE ALCOHOL	3€

AIGUA I REFRESCS

AIGUA SENSE GAS	2.5€
AGUA AMB GAS 0.5L	3€
SUC DE TARONJA NATURAL	4.5€
REFRESCS	2.8€
SUCS, PRÉSSEC/PINYA	2.8€

CÒCTELS

EL DRY DE LA ESQUINA Bombay pressé, Martini Ambrato	6€
SHERRY MARY Camamilla, preparat de tomàquet, encurtidos	8€
LA PALOMA Tequila Patron Silver, Soda d'aranja	9€
BRANDONY Torres IO, Campari, Vermut Lustau	8€
EXPRESS-ION MARTINI CORNER Orujo de café Santo, Ballantines IO, espresso	9€
MIMOSA	7€

WHISKEY

	solo	combinado
DEWAR'S WHITE LABEL	8€	10€
BALLANTINES 10 AÑOS	10€	12€
BULLEIT BOURBON	10€	12€
MACALLAN 12 AÑOS	14€	16€

GINEBRA

SEAGRAMS	8€	10€
BOMBAY SAPPHIRE	10€	12€
HENDRICK'S	10€	12€
MONKEY 47	12€	14€

ROM

HAVANA 7 AÑOS	10€	12€
SANTA TERESA 1796	12€	14€

VODKA

ABSOLUT	8€	10€
GREY GOOSE	10€	12€

MEZCAL & TEQUILA

MEZCAL VERDE	8€	10€
MEZCAL SIETE MISTERIOS	10€	12€
TEQUILA PATRÓN SILVER	10€	12€

Bar obert fins 23:00h!
@laesquinabcn

B
A
R

L
A
E
S
Q
U
I
N
A

ELS VINS DEL BAR

SHERRY

MIRAFLORES - Bodegas Del Rio
Manzanilla-Sanlúcar - Palomino

copa ampolla

4.5€ 27€

ESPUMOSOS

L'ATZAR BRUT NATURE - Mas La Mola
D.O. Cava - Macabeo, Xarel·lo, Parellada

copa ampolla

4€ 20€

COQUET - Mestres
D.O. Cava - Xarel·lo, Parellada, Macabeo

37€

III LUSTROS - Gramona
Corpinnat - Xarel·lo, Macabeo

57€

DE NIT ROSÉ - Raventós i Blanc
Conca del rio Anoia - Blend

35€

MUMM GORDON ROUGE BRUT
A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinots

12€ 60€

PERRIER JOÛET GRAND BRUT
A.O.C. Champagne - Pinots, Chardonnay

75€

BLANGS

LA BURLONA - Dulces Uvas
D.O. Rueda - Verdejo

copa ampolla

4€ 20€

TIRO AL BLANCO - Michelini
D.O. Valdeorras - Godello

4.5€ 27€

ST PERE D'AMBIGATS - Carliana
D.O. Conca de Barberá - Macabeo, Trepal

4.5€ 27€

LUNO - Alfredo Arribas
D.O. Montsant - Garnacha Blanca

4.5€ 27€

MAS CANDÍ QX - Mas Candí
D.O. Penedès - Xarel·lo

32€

AS BATEAS 2015 - Adegas Pombal
D.O. Rias Baixas - Albariño

35€

DESTELLOS - Raúl Moreno
Sanlúcar de Barrameda - Palomino, Arinto

37€

O LUAR DO SIL LÍAS - Pago Capellanes
D.O. Valdeorras - Godello

38€

TAYAIMGUT 2017 - Tayaimgut
D.O. Penedès - Sauvignon Blanc

40€

ALLENDE BLANCO 2018 - Finca Allende
D.O. Ca. Rioja - Viura, Malvasía

45€

TERRE DE CUQUES - Terroir al Límit
D.O. Ca. Priorat - Garnatxa Blanca, PX

55€

OSSIAN - Ossian Vinos y Vides
D.O. Rueda - Verdejo

58€

CHÂTEAU DE BEAUREGARD
A.O.C. Pouilly-Fuissé - Chardonnay

59€

GUILLEMOT-MICHEL QUINTAINE
A.O.C. Viré-Clessé - Chardonnay

62€

ROSATS

FINS ALS KULLONS - Finca Parera
Alt Penedès - Xarel·lo, Garnacha B., Sumoll

copa ampolla

4.5€ 32€

CAN AXARTEL ROSÉ - Can Axartel
V.T. Mallorca - Pinot Noir, Callet

27€

ORANGE

SIURALTA ORANGE - Vins Nus
D.O. Montsant - Cariñena, Garnacha, Malvasía

copa ampolla

4.5€ 27€

CONSUELO - Alfredo Maestro
Castillo y León - Albillo Mayor

35€

NEGRES

KATXO - Dulces Uvas
D.O. Ca - Rioja

copa ampolla

4€ 20€

LA CELESTINA - Dominio de Atauta
D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina

4.5€ 27€

L'EQUILIBRISTA 2016 - Ca N'Estruc
D.O. Catalunya - Garnacha, Carinyena

4.5€ 27€

AS XARAS - Fedellos do Couto
D.O. Ribera Sacra - Mencía

5€ 32€

SAN COBATE - Riberá del Duero
D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina

35€

TINTILLA BALBAINA - Luis Perez
V.T. Cadiz - Tintilla

39€

FURVUS - VINYES DOMÈNECH
D.O. Montsant - Garnacha

39€

EL HOMBRE BALA 2016 - Uvas Felices
Vinos de Madrid - Garnacha

40€

TP - PARTIDA DE GREUS
D.O. Penedès - Trepal

40€

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA
D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina

45€

FLEUR AU VERRE - Sextant
Vin de France - Pinot Noir

45€

CONTINO RESERVA - Contino
D.O. Ca. Rioja - Tempranillo, Graciano

56€

LES TERRASSES - Álvaro Palacios
D.O. Ca. Priorat - Carinyena, Garnacha, Cabern.

59€

DOLÇOS

MOSCATEL AÑEJO - De Muller
D.O. Tarragona - Moscatel de Alejandría

copa ampolla

3,5€ 22€