

DESAYUNO DE TENEDOR Y ENTREPANS

GALLINERO

TORTILLA DE PATATA

Con cebolla confitada
Con setas de temporada y ajos tiernos

4.5€
4.5€

HUEVOS FRITOS

Con jamón ibérico
Con sobrasada y miel
Con panceta asada
Con chistorra
2 huevos fritos

12.8€
9.8€
9.8€
9.8€
6€

CHARCUTERÍA

TABLA DE QUESOS

Afinados, con membrillo y tostaditas

Media Ración
13€ 22€

JAMÓN IBÉRICO

D.O.P. Jabugo, 8Ogr cortado al plato

15€ 26€

TABLA DE EMBUTIDOS

Ibéricos y locales, bull blanc i negre, lomo y fuet

10€ 18€

BUTIFARRA DE GALAF

Con alubias de Santa Pau
Con salteado de setas y ajos tiernos

7€
7€

ENTREPANS

con aceite de oliva y tomate

FUET

4.5€

JAMÓN IBÉRICO

9€

LOMO IBÉRICO

7€

BULL BLANC O NEGRE

6€

CHORIZO IBÉRICO

7€

CHISTORRA

8€

QUESO CURADO

7€

VENTRESCA Y PIQUILLOS

7.5€

BUTIFARRA

6.5€

PANCETA ASADA

7.5€

*Suplemento de queso

1.5€

BIKINIS

CLÁSICO

Con Gruyère, jamón dulce y mantequilla

5.5€

AGUACATE

Con tomate seco, romesco verde, espinacas

7.5€

SALMÓN

Con queso cremoso, eneldo y pepino

7€

BOLLERIA

CROISSANT DE MANTEQUILLA

2.5€

NAPOLITANA DE CHOCOLATE

2.5€

CAFÉ Y TÉ

De culto y origen

ESPRESSO

2€

DOBLE ESPRESSO

2.5€

CORTADO

2.2€

CAFÉ CON LECHE

2.5€

CAPUCCINO

3€

LATTE

2.8€

AMERICANO

2.5€

CARAJILLO

3.5€

INFUSIONES Y TES

3€

CAGAOLAT

2.8€

AGUAS Y ZUMOS

AGUA SIN GAS / CON GAS

2.5€/3€

ZUMO DE NARANJA NATURAL

4.5€

ZUMO DE PIÑA / MELOCOTÓN

2.8€

B
A
R

L
A
E
S
Q
U
I
N
A

@laesquinabcn

Desayunos de 8h a 12.30h

MUCHA BARRA Y POCO MANTEL

CHARCUTERÍA

	Media	Ración
TABLA DE QUESOS Afinados, con membrillo y tostaditas	13€	22€
JAMÓN IBÉRICO D.O.P. Jabugo, 8Ogr cortado al plato	15€	26€
TABLA DE EMBUTIDOS Ibéricos y locales, bull blanc y negre, lomo, chorizo y fuet	10€	18€
BUTIFARRA DE CALAF Con alubias de Santa Pau Con salteado de setas y ajos tiernos		7€ 7€

TABERNA

	Media	Ración
OSTRA "POGET" FINE DE CLAIRE Nº2		4.5€/U.
LAS BRAVAS DE SIEMPRE		6€
PINTXO DE GHISTORRA (2 U)		5€
EL CROQUETÓN Con rustido de pollo y jarrete		3.20€/U
MATRIMONIO De anchoa y boquerón con sus alegrías		8€
BANDERILLA De langostino y pulpo marinados con mayonesa de pimentón		6€
ENSALADILLA ESQUINERA Con ventresca de atún	5€	9€
TERRINA DE CABEZA DE TERNERA En carpaccio, con su vinagreta de encurtidos		8.5€

HUERTA

	Media	Ración
ENSALADA DE TOMATES Con anchoa del cantábrico	8€	15€
Con ventresca de atún	8€	15€
Con boquerones en vinagre	6€	13€
Con arenque ahumados	6€	13€

BERENJENA ASADA Con sobrasada, romesco verde y mató	7€	14€
--	----	-----

PREGUNTA POR NUESTROS
PLATOS DE TEMPORADA

@laesquinabcn

Cocina abierta de 12.30h a 22.30h

LA BARCA

CARPACCIO DE ATÚN Con esencia de ibéricos y almendras	17€
TARTAR DE LUBINA Y ERIZO Con tostadas de mantequilla ahumada	22€
BACALAO CON SANFAINA	20€
CALAMAR Relleno de bufifarra, en su salsa	20€
ATÚN ROJO Con tomate de colgar, pistacho y alioli	22€
ARROZ DE GAMBA ROJA	27€

PLACERES DE CARNE

CANELÓN De jarrete de ternera y parmesano, con salsa de trompetas	19€
ROAST BEEF DE PRESA IBÉRICA Con pimientos agridulces, queso curado y piparra	18€
LOMO BAJO MADURADO 400GR	35€
LOMO BAJO MADURADO 200GR	18€

PARA ACOMPAÑAR

PAN DE MASA MADRE CON TOMATE	3.5€
LAS PATATAS FRITAS	4.5€
PIQUILLOS ASADOS	4€
ENSALADA DE COGOLLOS	4€
ALIOLI CASERO	3€

POSTRES CASEROS

MIEL Y QUESO MATÓ Anís del mono, frambuesa y pistacho	7€
TARTA DE QUESO	7€
TATIN DE MANZANA	7€
FLAN DE VAINILLA	6€
4 ESQUINAS DE CHOCOLATE	7€
TRUFA "AMB OLI I SAL"	2.5€/U

B
A
R

L
A
E
S
Q
U
I
N
A

LAS BEBIDAS DEL BAR

VERMOUTH Y APERITIVOS

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

CERVEZA

DE BARRIL

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	3€
---------------------------	----

BOTELLAS

ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	3.5€
ESTRELLA GALICIA 1906	3.5€
RADLER	3.5€
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN	3.5€
ESTRELLA GALICIA SIN ALCOHOL	3€

AGUAS & REFRESCOS

AGUA SIN GAS	2.5€
AGUA CON GAS	3€
ZUMO NARANJA NATURAL	4.5€
REFRESCOS	2.8€
ZUMO DE PIÑA / MELOCOTÓN	2.8€

CÓCTELES

EL DRY DE LA ESQUINA Bombay pressé, Martini Ambrato	6€
SHERRY MARY Manzanilla, preparado de tomate, encurtidos	8€
LA PALOMA Tequila Patron Silver, Soda de pomelo	9€
BRANDONY Torres IO, Campari, Vermuth Lustau	8€
EXPRESS-ION MARTINI CORNER Licor 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€

RON

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 abierto hasta las 23:00h!
@laesquinabcn

B
A
R

L
A
E
S
Q
U
I
N
A

LOS VINOS DE LA ESQUINA

Homenaje a los vinos honestos y tributo al terroir. La historia en una copa.

SHERRY

MIRAFLORES - Bodegas Del Rio
Manzanilla-Sanlúcar - Palomino

copa botella

4.5€ 27€

ESPUMOSOS

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

copa botella

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€

BLANCOS

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

copa botella

4€ 20€

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

4.5€ 27€

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

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€

ROSADOS

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

copa botella

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 botella

4.5€ 27€

CONSUELO - Alfredo Maestro
Castillo y León - Albillo Mayor

35€

TINTOS

KATXO - Dulces Uvas
D.O. Ca - Rioja

copa botella

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 - Trepat

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€

DULGES

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

copa botella

3,5€ 22€