

CARTA

PALETILLA IBÉRICA 100% 80GR – 18€

TABLA DE QUESOS DE LA ZONA CON MEMBRILLO, MANZANA Y PAN DE COCA – 15.50€

GILDA DE BOQUERÓN Y ANCHOA CON RAVIGOTTE – 3.9€

CROQUETA DEL ROSTIT – 3.5€

BUÑUELO DE BACALAO CON CREMA AGRIA Y CÍTRICOS – 3.5€

BRAVAS “LA ESQUINA” – 6.5€

ENSALADILLA ESQUINERA CON ATÚN EMBOTADO EN CASA – 8.5€

STEAK TARTAR CON FRITAS – 14€

TOMATES DE TEMPORADA ALIÑADOS CON VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE – 11€

TORTILLA ABIERTA DE BACALLA “ESQUEIXAT” PATATA PAJA Y PIMIENTO VERDE FRITO – 14€

MACARRONES DEL GARDENAL GRATINADOS – 14€

HUEVOS FRITOS CON ATÚN ROJO Y JAMÓN IBÉRICO – 16€

PARGO A LA PARRILLA CON SU PROPIA EMULSIÓN – 23€

FRICANDÓ DE CARRILLERAS DE TERNERA CON SETAS CONFITADAS – 16€

ALBÓNDIGAS ESTOFADAS CON TALLARINES DE SEPIA – 16€

LOMO BAJO DE VACA CON PIMIENTOS ESCALIVADOS – 22€

ARROZ DE LA SEMANA – 19€

FRITAS – 3€

PAN DE COCA CON TOMATE – 4.5€

POSTRES

TARTA DE QUESO – 7€

PASTEL DE CHOCOLATE CON FRESAS ESCABECHADAS – 7€

TORRIJA DE BRIOCHE CARMELIZADA, VAINILLA Y CRUMBLE – 7€

TRUFAS DE CHOCOLATE – 2.5€

B
A
R

L
A
E
S
Q
U
I
N
A

DESAYUNOS DE TENEDOR Y ENTREPANS

TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA GARAMELIZADA	4.5€
TORTILLA DEL DÍA	4.5€
BOLLERÍA DE LA CASA: CROISSANT O NAPOLITANA	2.5€
BIKINI DE JAMÓN COCIDO Y QUESO GRUYÈRE	6.5€
ENTREPANS FREDOS:	4.5€
FUET	
QUESO CURADO	
JAMÓN DE BODEGA	
ENTREPANS CALENTS:	7€
PANCETA	
CHISTORRA	
TORTILLA	
BUTIFARRA	
SUP. QUESO:	1€
PLANCHADOS DE PAN DE COGA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN:	6.5€
MALLORQUÍN: QUESO MAHÓN Y SOBRASADA	
SERRANITO: LOMO DE CERDO, JAMÓN IBÉRICO Y PIMIENTO VERDE FRITO	
AGUACATE: MATÓ DE HIERBAS FRESCAS Y SALMON AHUMADO	
CHISTORRA DE CERDO A ESCOGER CON:	9.5€
HUEVOS FRITOS	
FESOLETS	
FRITAS	
PANCETA DE CERDO RAL RUSTIDA A ESCOGER CON:	9.5€
HUEVOS FRITOS	
FESOLETS	
FRITAS	
BUTIFARRA DE CALAF A LA BRASA A ESCOGER CON:	9.5€
HUEVOS FRITOS	
FESOLETS	
FRITAS	

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

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€

@laesquinabcn

CÓCTELES

EL DRY DE LA ESQUINA Bombay pressé, Martini Ambrato	6€
SHERRY MARY Manzanilla, preparado de tomate, encurtidos	8€
LA PALOMA Tequila, 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€
MAGALLAN 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€

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 CORDON 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 - Micheliní
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€