

DESAYUNOS DE TENEDOR Y ENTREPANS

GALLINERO

TORTILLA DE PATATA
Con cebolla confitada
Del día

4.5€
4.5€

HUEVOS FRITOS

Con jamón ibérico
Con terrina crujiente de pies y morro de cerdo
Con panceta asada
Con chistorra
2 huevos fritos

12.8€
9.8€
9.8€
9.8€
6€

CHARGUTERÍA

TABLA DE QUESOS
Afinados, con membrillo y tostaditas

17.5€

JAMÓN IBÉRICO

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

26€

TABLA DE EMBUTIDOS

Locales, bull blanc y negro, lomo, chorizo y fuet

14.5€

BUTIFARRA DE CALAF

Con alubias de Santa Pau

8€

CHICHARRÓN DE CÁDIZ

Con torreznos crujientes y mantequilla ahumada

14€

ENTREPANS

con aceite de oliva y tomate

FRIOS

LLONGANISSA

4.5€

BULL BLANC O NEGRE

4.5€

CHORIZO IBÉRICO

4.5€

QUESO CURADO

4.5€

JAMÓN IBÉRICO

9€

CALIENTES

CHISTORRA

7€

PIES Y MORRO

7€

BUTIFARRA

7€

PANCETA ASADA

6.5€

TORTILLA

6.5€

*Añade queso a tus entrepans favoritos

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€

BOLLERÍA

*Pregunta por nuestras opciones sin gluten!

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

2.5€

CACAOLAT

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€

@laesquinabcn

MUGHA BARRA Y POGO MANTEL

CHARCUTERÍA

TABLA DE QUESOS 17.5€
Afinados, con membrillo y tostaditas

JAMÓN IBÉRICO 26€
D.O.P. Jabugo, 8Ogr cortado al plato

TABLA DE EMBUTIDOS 14.5€
Locales, bull blanc y negre, lomo, chorizo y fuet

BUTIFARRA DE GALAF 8€
Con alubias de Santa Pau

CHICHARRÓN DE CÁDIZ 14€
Con torreznos crujientes y mantequilla ahumada

TABERNEO

OSTRA "POGET" FINE DE CLAIRE Nº2 4.5€

NUESTRA GILDA 4.5€
Con salsa ravigotte

EL CROQUETÓN 3.2€
Con rustido de pollo y jarrete

EL CROQUETÓN 2.0 4.9€
Con sashimi de atún y glaseado de ave

LAS BRAVAS DE SIEMPRE 6.5€
Con tartar de piparras

ENSALADILLA ESQUINERA 12€
De txangurro y langostino al ajillo

MOLLETE DE RABO 9.5€
Con Idiazábal ahumado y encurtido casero

EL RAVIOLI 5.5€
Con verduritas, langostinos y suquet

LA VIEIRA 9.5€
Rustida, con panceta asada y setas

LA TORTILLA JUGOSÍSIMA 15€
De patatas, con kokotxas al pil-pil

HUERTA

ENSALADA DE TOMATES 14€
Con ventresca y cebolleta fresca

TARTAR DE BERENJENA ESCALIVADA 13€
Con carbonara falsa, granada y sardina ahumada

PUERROS A LA VINAGRETA 14€
Ahumados, con straciatela y pistachos

LA BARCA

ATÚN ROJO 17€
En daditos, con huevo frito, alcachofas y demi-glace

GAMBA ROJA ALISTADA 19€
Salteada, con aceite de sobrasada, almendra tostada y mongetas de Sta. Pau

PESCA DEL DIA 18€
Con calçots de temporada, romesco y alioli

ARROZ DE SEPIA 26€
Con alcachofas y tirabeques (ideal para compartir)

PLACERES DE CARNE

CANELÓN DEL ROSTIT 17€
3 carnes, toffee de cebolla y queso idiazábal

EL STEAK TARTAR 16€
Con tostadas de pan de coca y mascarpone a la mostaza

TERRINA MELOSA DE RABO 17€
De ternera, con verduras glaseadas y puré de chirivía

LOMO BAJO 2OGR 18€
Al grill, con mantequilla de hierbas

PARA ACOMPAÑAR

PAN DE MASA MADRE CON TOMATE 3.5€

LAS PATATAS FRITAS 4.5€

PIQUILLOS CONFITADOS 4€

ENSALADA DE COGOLLOS 4€

POSTRES CASEROS

NUESTRA TARTA DE QUESO 7€

MANZANA ASADA 7€
Con crema de almendra y hojaldre

FLAN DE VAINILLA 7€

PASTEL DE CHOCOLATE 7€
Con azúcar moscovado, chocolate salado y helado de chocolate blanco

TRUFA "AMB OLI I SAL" 2.5€

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€

@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

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 - Michelini
D.O. Valdeorras - Godello

4.5€ 27€

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

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 Gouto
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 - Trepát

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€