

CARTA DE COMIDA

BAR  
LA  
ESQUINA

# TABERNA DE MERCADO BARCELONÍ

Toda nuestra carta está pensada para compartir

## LA BARRA

### TAPAS FRÍAS

Pan de masa madre a la brasa con tomate [1] .....	4.5
Gilda XL gordal con anchoa casera, boquerón y gazpacho de piparra [1,4] .....	4.9
Salmorejo tradicional, picadillo de boquerón y manzana ácida [1,4,3] .....	12
Ensaladilla con bonito en escabeche [3,4] .....	9
Tomate de temporada con mojama de atún, almendras [4,8] .....	14.5
Salpicón de langostinos con vinagreta emulsionada [2,3] .....	16
Puerro a la brasa, steak tartar, gel de yema ahumada y parmesano rallado [3,7,10] .....	18
Anchoas del cantábrico sobadas a mano, mantequilla de pimiento asado y pan a la brasa [1,4,7] .....	19

### TAPAS CALIENTES

Patatas bravas “La Esquina” .....	7
Croquetas de cocido 3 carnes (3U) [1,3,7] .....	9.5
Berenjenas fritas con queso de cabra y miel de caña [1,7] .....	14
Mejillones tigre [1,2,3,7,13] .....	10
Tortilla de patata estilo bomba de la Barceloneta [3] .....	14
Puntilla de calamar con cebolla y un toque de limón [1,13] .....	16
Cazuela de langostinos al ajillo [2] .....	18

## NUESTROS GUISOS

Macarrones “La esquina” gratinados “a la minute” [1,3,7] .....	18
Rabo de vaca estofado “a la cassola” [8,9,12] .....	22

## ARROCES

(MÍN. 2 PERS/PRECIO POR PERSONA)

Arroz con sepia y gamba roja [2,4,13] .....	26
Arroz meloso de costilla y pimiento asado .....	24

## LAS BRASAS

### CARNES

Sobrasada asada y burrata ahumada [7] .....	16
Brocheta de salchichas fresca "Can Nadal" con emulsión de pimenta negra [3] .....	12
Pollo de corral deshuesado y asado al carbón con tomillo .....	16
Panceta de cerdo "Ral Avinyo" glaseada y romesco verde balsámico [1,8,14] .....	16
Solomillo de vaca selección Nacional 180gr (extra foie a la brasa y demi-glacé +8€) .....	26
Chuletón de vaca simmental madurada 45 (pieza recomendada para compartir) 1kg .....	79

### PESCADOS

Sardinas a la brasa con ajo y perejil [1,4] .....	12
Gamba roja a las brasa (6 und) [2] .....	26
Brocheta de rape y langostinos, agua de Lourdes y chips de ajo [2,4] .....	24
Lubina, crema de escaloña y aceite de cebollino (pieza recomendada para compartir) [4,7] .....	32

## NUESTROS ACOMPAÑANTES

### GUARNICIONES

Patatas fritas .....	4
Ensalada de lechuga del Baix Llobregat .....	4
Pimientos a la leña .....	6
Patata asada con mantequilla [7] .....	6
Pan de masa madre [1] .....	4

### SALSAS

Alioli [3] .....	3
Romesco [1,8] .....	3
Demiglaçe .....	6

## [ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes

6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza

11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces

## RESERVAS

laesquinabarcelona.com  
bar@laesquinabarcelona.com  
@laesquinabcn

93 768 72 42  
C/ de Bergara, 2  
08002 Barcelona

CARTA DE MENJAR

BAR

LA

ESQUINA

# TABERNA DE MERCAT BARCELONÍ

Tota la nostra carta està pensada per compartir

## LA BARRA

### TAPES FREDES

Pa de massa mare a la brasa amb tomàquet [1] .....	4.5
Gilda XL gordal amb anxova casolana, seitó i gaspatxo de piparra [1,4] .....	4.9
Salmorejo tradicional amb picadillo de seitó i poma àcida [1,4,3] .....	12
Ensaladilla amb bonítol en escabetx [3,4] .....	9
Tomàquet de temporada amb moixama de tonyina i ametlles [4,8] .....	14.5
Salpicó de llagostins amb vinagreta emulsionada [2] .....	16
Porro a la brasa steak tàrtar amb gel de rovell fumat i parmesà ratllat [3,7,10] .....	18
Anxoves del Cantàbric sobades a mà amb mantega de pebrot escalivat i pa a la brasa [1,4,7] .....	19

### TAPES CALENTES

Patates braves “La Esquina” .....	7
Croquetes de rostit de 3 carns [1,3,7] .....	9.5
Albergínies fregides amb formatge de cabra i mel de canya [1,7] .....	14
Musclos tigre (4 unitats) [1,2,3,7,13] .....	10
Truita de patata feta bomba de la Barceloneta [3] .....	14
Puntilla de calamar amb ceba i un toc de llimona [1,13] .....	16
Cassola de gambes a l'allet [2] .....	18

## ELS NOSTRES GUISATS

Macarrons “La Esquina” gratinats “a la minute” [1,3,7] .....	18
Cua de vaca estofada “a la cassola” [8,9,12] .....	22

## ARROSSOS

(MÍN. 2 PERS. / PREU PER PERSONA)

Arròs amb sípia i gamba vermella [2,4,13].....	26
Arròs melós de costella i pebrot escalivat .....	24

## LES BRASES

### CARNS

Sobrassada rostida amb burrata fumada [7].....	16
Broqueta de salsitxa fresca “Can Nadal” amb emulsió de pebre negre [3] .....	12
Pollastre pagès desossat i rostit al carbó amb farigola .....	16
Panceta de porc “Ral Avinyó” glacejada amb romesco verd balsàmic .....	16
Filet de vedella selecció nacional 180 g (extra foie a la brasa i demi-glace +8€) .....	26
Txuletó de vaca simmental amb maduració de 45 dies per compartir (1 kg) .....	79

### PEIXOS

Sardines a la brasa amb all i julivert [4] .....	12
Gamba vermella a la brasa (6 unitats) [2] .....	24
Broqueta de rap i llagostins amb aigua de Lourdes i xips d'all [2,4] .....	22
Llobarro d'estero amb crema d'escalunya i oli de ciboulette (peça per compartir) [4,7] .....	32

## ELS NOSTRES ACOMPANYANTS

### GUARNICIONS

Patatas fregides .....	4
Amanida d'enciam del Baix Llobregat .....	4
Pebrots a la llenya .....	6
Patata rostida amb mantegat [7].	6
Pa de massa mare [1] .....	4

### SALSES

Allioli [3] .....	3
Romesco [1,8] .....	3
Demi-glace .....	6

## [AL·LÈRGENS]

1. Cereals amb gluten
2. Crustacis
3. Ous
4. Peix
5. Cacauets

6. Soja
7. Lactis
8. Fruits secs
9. Api
10. Mostassa

11. Grans de sèsam
12. Sulfits
13. Mol·luscs
14. Tramussos

## RESERVES

laesquinabarcelona.com  
bar@laesquinabarcelona.com  
@laesquinabcn

93 768 72 42  
C/ de Bergara, 2  
08002 Barcelona