

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 de sucra [1] .....	4.5
Anxova doble, sobada a mà i amanida [4] .....	4.5
Gilda tradicional amb salsa ravigotte [3,4,10] .....	4.5
Ensaladilla, mongeta verda i ventresca [3,4] .....	10.5
Tomàquet rosa de Barbastre amb ceba de Figueres i tonyina en oli a la graella [4,10] .....	14
Carxofa a la brasa, steak tàrtar i crema de rovell amb pecorino [3,7,10] .....	16
Plat d'espatlla ibèrica 100 g .....	21

### TAPES CALENTES

Bomba de patata farcida de vedella estofada [1,3,7] .....	5
Patates braves "La Esquina" [3] .....	7
Croquetes de rostit de 3 carns [1,3,7] .....	9
Albergínies fregides amb romesco i allioli [1,3,7,8] .....	9.5
Bunyolets de bacallà "Perelló" [1,3,4,7] .....	14
Pinxo de truita de patata amb ceba caramel·litzada [3] .....	6.5
Torreznos de Sòria amb parmesà i llima [7] .....	14
Fregit de calamar fresc i ceba amb un toc de llimona [1,13] .....	15
Cassola de gambes a l'allet [2] .....	16

## ELS NOSTRES GUISATS

Mandonguilles tradicionals amb carxofes [1,3,7,8] .....	16
Fricandó de vedella amb bolets de temporada [1,7,8] .....	18

## ARROSSOS

(MÍN. 2 PERS)

Arròs a la llauna amb calamar i gamba vermella [2,4,13].....	26 p.p
Cassola d'arròs melós amb pollastre de corral i calçots, acabat a la brasa .....	24 p.p

## LES BRASES

### CARNS

Duo de botifarres blanca i negra .....	12
Xistorra a la brasa de “vaca vella” .....	14
Cuixa de pollastre desossada i rostida al carbó amb farigola [2,10] .....	14
Broqueta d'onglet amb chimichurri fresc .....	17
Filet de vedella selecció nacional 180 g .....	24
Llom de vaca “Frisona” madurat 30 dies de 250 g .....	28

### PEIXOS

Musclos de roca del Delta de l'Ebre amb romaní i llimona [13] .....	14
Broquetes de corball amb carxofes i oli d'avellanes [4] .....	17
Calamar de platja a la brasa amb salsa de la seva pròpia tinta [2,13] .....	22
Llom de bacallà “Perelló” ,dessalat, amb olives Kalamata, cítrics i orenga fresca [4] .....	22

## ELS NOSTRES ACOMPANYANTS

### GUARNICIONS

Patatas fregides .....	4
Enciam Trocadero amb ceba fresca [10] .....	4
Pebrots vermells a la graella .....	7
Patata ratte escalivada amb oli d'all confitat .....	6
Pa de massa mare [1] .....	4

### SALSES

Allioli [3] .....	3
Romesco [1,8] .....	3

## [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. Sulfit
13. Mol·luscs
14. Tramussos

## RESERVES

[laesquinabarcelona.com](http://laesquinabarcelona.com)  
[bar@laesquinabarcelona.com](mailto:bar@laesquinabarcelona.com)  
[@laesquinabcn](https://www.instagram.com/laesquinabcn)

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

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 de untar [1] .....	4.5
Anchoa doble, sobada a mano y aliñada [4] .....	4.5
Gilda tradicional con salsa ravigotte [3,4,10] .....	4.5
Ensaladilla, judía verde y ventresca [3,4] .....	10.5
Tomate rosa de Barbastro con cebolla de Figueras y atún en aceite a la parrilla [4,10] .....	14
Alcachofa a la brasa, steak tartar y crema de yema con pecorino [3,7,10] .....	16
Plato de paletilla ibérica 100g .....	21

### TAPAS CALIENTES

Bomba de patata rellena de ternera estofada [1,3,7] .....	5
Patatas bravas “La Esquina” [3] .....	7
Croquetas de cocido 3 carnes [1,3,7] .....	9
Berenjenas fritas con romesco y alioli [1,3,7,8] .....	9.5
Buñuelos de bacalao “Perelló” [1,3,4,7] .....	14
Pincho de tortilla de patata y cebolla caramelizada [3] .....	6.5
Torreznos de Soria con parmesano y lima [7] .....	14
Fritura de calamar fresco y cebolla con un toque de limón [1,13] .....	15
Cazuela de gambas al ajillo [2] .....	16

## NUESTROS GUIOSOS

Albóndigas tradicionales con alcachofas [1,3,7,8] .....	16
Fricandó de ternera con setas de temporada [1,7,8] .....	18

## ARROCES

(MÍN. 2 PERS)

Arroz a la llauna con calamar y gamba roja [2,4,13] .....	26 p.p
Cazuela de arroz meloso con pollo de corral y calçots, terminado a la brasa .....	24 p.p

## LAS BRASAS

### CARNES

Duo de butifarras blanca y negra .....	12
Chistorra de “vaca vieja” a la brasa .....	14
Muslo de pollo deshuesado y asado al carbón con tomillo [2,4,13] .....	14
Brocheta de onolet con chimichurri fresco .....	17
Solomillo de vaca selección Nacional 180gr .....	24
Lomo de vaca “Frisona” madurado 30 días de 250g .....	28

### PESCADOS

Mejillón de roca del delta de Ebro con romero y limón [13] ...	14
Brochetas de corvina con alcachofas y aceite de avellanas [4] .....	17
Calamar de playa a la brasa con salsa de su propia tinta [2,13] .....	22
Lomo de bacalao “Perelló” ,desalado, con Kalamata, cítricos y orégano fresco [4] .....	22

## NUESTROS ACOMPAÑANTES

### GUARNICIONES

Patatas fritas .....	4
Lechuga Trocadero con cebolla fresca [10] .....	4
Pimientos rojos a la parrilla .....	7
Patata ratte escalivada con aceite de ajo confitado .....	6
Pan de masa madre [1] .....	4

### SALSAS

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

## [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](http://laesquinabarcelona.com)  
[bar@laesquinabarcelona.com](mailto:bar@laesquinabarcelona.com)  
[@laesquinabcn](https://www.instagram.com/laesquinabcn)

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