

BAR LA ESQUINA

TABERNA DE MERCADO BARCELONÍ

Toda nuestra carta está pensada para compartir

LA BARRA

TAPAS FRÍAS

Pan de masa madre con tomate tostado a la brasa [1]	4,5
Gilda XL de anchoa y boquerón con oliva gordal y gazpacho de piparra (K.M.O) [1,4]	4,5
Ensaladilla de patata, gamba roja y huevo frito [2,3,4]	16
Tomate rosa con bonito del Cantábrico confitado en casa y cebolla tierna (K.M.O) [4,10]	16
Cogollos a la brasa con mantequilla ahumada, anchoas sobadas a mano y vinagreta de tomate y limón [7,4]	16
Tartar de fuet de Vic, patatas fritas y yema cremosa (K.M.O) [3]	14
Ensalada tibia de espinacas baby con langostinos, sofrito de setas y crema de queso mahón [2,7,10]	12

TAPAS CALIENTES

Patatas bravas “La Esquina”, con romesco y alioli [8]	7,5
Croquetas de cocido de 3 carnes (3U) [1,3,7]	9,5
Berenjenas fritas con queso de cabra y miel de caña [7]	14
Empanadilla de zamburiñas estofadas (2U) [1,13]	9
“Cap i pota” tradicional [8]	14
Fritura de calamar de playa fresco [2,3,13]	22
Cazuela de langostinos al ajillo [2]	18
Gambas rojas a la brasa (6U) [2]	26

TORTILLAS

Tortilla de patatas estilo “bomba de la Barceloneta” [3]	14
Tortilla de patatas con foie a la brasa y demi-glacé [3,7]	18

VERDURAS

Calabaza y pera a la brasa con praliné de avellanas, rúcula y queso Mahón (K.M.O) [7,8,10]	14
Judías verdes enteras con mantequilla de jamón (K.M.O) [7]	14

ARROCES

(MÍN. 2 PERS/PRECIO POR PERSONA)

Arroz de sepia y gamba roja (K.M.O) [2,4,13]	26
Arroz de presa ibérica a la brasa (K.M.O)	24

LAS BRASAS

CARNES

Panceta marinada, jugo de piparra y hierbabuena [10]	16
Butifarra casera de pollo de corral con mostaza y pepino encurtido (K.M.O) [10]	16
Pollo de corral deshuesado y asado al carbón con tomillo (K.M.O)	16
Presa de cerdo “Ral d’Avinyó” con salsa de nueces y ratafia (K.M.O) [7,8]	16
Solomillo de vaca selección Nacional (180gr)	26
+ extra foie a la brasa y demi-glacé	+8
Lomo de vaca simmental madurada 45 días (500gr)	49

PESCADOS

Sardinas a la brasa con escalivada de berenjena y pimiento (K.M.O) [4]	16
Sepia a la brasa con cremoso cítrico de patata y almendra frita (K.M.O) [8,13]	21
Corvina a la brasa con pilpil de setas [4]	22
Lubina entera a la brasa con tomate cherry, anchoa, limón, ajo y perejil (PARA COMPARTIR) [4]	38

NUESTROS ACOMPAÑANTES

GUARNICIONES		SALSAS	
Patatas fritas	4	Alioli [3]	3
Ensalada de lechuga del Baix Llobregat	4	Romesco [1,8]	3
Pimientos a la leña	6	Gorgonzola [7]	4,5
Patata asada con mantequilla [7]....	6		
Pan de masa madre [1]	4		

[ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten	6. Soja	11. Granos de sésamo
2. Crustáceos	7. Lácteos	12. Sulfitos
3. Huevos	8. Frutos secos	13. Moluscos
4. Pescado	9. Apio	14. Altramuces
5. Cacahuetes	10. Mostaza	

RESERVAS

laesquinabarcelona.com
bar@laesquinabarcelona.com
@laesquinabcn
93 768 72 42
C/ de Bergara, 2
08002 Barcelona