

BAR LA ESQUINA

TAVERNE DE MARCHÉ BARCELONAISE

Toute notre carte est pensée pour être partagée

LE COMPTOIR

TAPAS FROIDES

Pain au levain avec tomate rôtie à la braise [1]	4,5
Gilda XL gordal avec anchois maison, boquerón et gaspacho de piparra (KM.O) [1,4]	4,5
Salade de pommes de terre, crevette rouge et œuf au plat [2,3,4]	16
Tomate rose avec bonite du Cantabrique confite maison et oignon nouveau (KM.O) [4,10]	16
Cœurs de laitue grillés au beurre fumé, anchois effilés à la main et vinaigrette à la tomate et au citron [7,4]	16
Tartare de saucisson de Vic, chips et jaune d'œuf crémeux (KM.O) [3]	14
Salade tiède d'épinards aux crevettes, fondue de champignons et crème de Mahón [2,7,10]	12

TAPAS CHAUDES

Pommes de terre «La Esquina», avec romesco et aioli [8]	7,5
Croquettes de ragoût aux 3 viandes (3U) [1,3,7]	9,5
Aubergines frites avec fromage de chèvre et miel [7]	14
Empanadilla de pétoncles blancs mijotés (2U) [1,13]	9
«Cap i pota» traditionnel[8]	14
Friture de calamar de plage frais [2,3,13]	22
Cassolette de gambas à l'ail [2]	18
Crevettes rouges grillées à la braise (6U) [2]	26

OMELETTE

Omelette espagnole style tbombe de la Barceloneta» [3]	14
Omelette espagnole au foie gras grillé et demi-glace [3,7]	18

LÉGUMES

Courge et poire grillées au praliné de noisettes, roquette et fromage de Mahón (KM.O) [7,8,10]	14
Haricots verts entiers au beurre de jambon (KM.O) [7]	14

RIZ

(MIN. 2 PERS. / PRIX PAR PERSONNE)

Riz à la seiche et aux crevettes rouges (KM.O) [2,4,13]	26
Riz au porc ibérique grillé (KM.O)	24

LES BRAISES

VIANDES

Poitrine de porc marinée, jus de piparra et menthe [10]	16
Saucisse de poulet fermier maison, moutarde et cornichon au vinaigre (KM.O) [10]	16
Poulet fermier désossé et rôti au charbon avec thym (KM.O)	16
Pluma de porc «Ral d'Avinyó» avec sauce aux noix et ratafia (KM.O) [7,8]	16
Filet de bœuf sélection nationale (180gr)	26
+ extra foie à la braise et demi-glace	+8
Faux-filet de bœuf Simmental affiné 45 jours (500gr)	49

POISSONS

Sardines grillées à la braise avec escalivade d'aubergine et de poivron (KM.O) [4]	16
Seiche grillée avec une crème citronnée de pommes de terre et amande frite (KM.O) [8,13]	21
Corvina grillée au pilpil de champignons [4]	22
Loup de mer entier grillé à la braise, tomates cerises, anchois, citron, ail et persil (À PARTAGER) [4]	38

NOS COMPAGNONS

GARNITURES		SAUCES	
Pommes frites	4	Aïoli[3]	3
Salade de laitue du Baix Llobregat	4	Romesco [1,8]	3
Poivrons au feu de bois	6	Gorgonzola [7]	4,5
Pomme de terre rôtie avec du beurre [7]	6		
Pain au levain [1]	4		

[ALLERGÈNES]

1. Céréales contenant du gluten	6. Soja	11. Graines de sésame
2. Crustacés	7. Produits laitiers	12. Sulfites
3. Oeufs	8. Fruits à coque	13. Mollusques
4. Poisson	9. Céleri	14. Lupin
5. Arachides	10. Moutarde	

RÉSERVATIONS

laesquinabarcelona.com
bar@laesquinabarcelona.com
@laesquinabcn

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