

ESQUINA SUR

ENSALADAS

POLLO CRUJIENTE 1, 3, 7, 12	11,90
Crujiente de pechuga de pollo, lechugas variadas, bacon, tomate, picatostes, lascas de parmesano y nuestra salsa	
TROPICAL 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12	12,90
Lechuga, cangrejo, langostinos, manzana, piña, aguacate, huevo duro y salsa rosa	
TOMATE DEL TERRENO CON VENTRESCA 1, 4, 12	10,90
Tomate del terreno, ventresca de atún, cebolla tierna, aceitunas y piparra	

ENTRANTES - TAPAS

MEDIA - ENTERA

PAN DE LA CASA 1, 3, 7	6,50
Con tomate, alioli y olivada	
ANCHOA DEL CANTÁBRICO (UD.) 1, 4	2,40
QUESO CURADO 17	4,90 9,90
PULPO A LA BRASA CON PATATA 14	18,90
TORREZNO DE SORIA 1, 12	6,50
ENSALADILLA RUSA 1, 3, 4, 12	8,40
Con encurtidos	
BERENJENAS REBOZADAS 1, 3, 7	4,90 8,40
Con miel de caña	
GAMBAS REBOZADAS 1, 2, 3, 7, 12	9,90
BRANDADA DE BACALAO 4, 7	5,20 10,90
TACO DE BACALAO REBOZADO (UD.) 1, 4, 3	5,40
CROQUETA CASERA DE JAMÓN IBÉRICO (UD.) 1, 3, 7	2,80
ALBÓNDIGAS THAI 1, 3	6,20 10,90
SECRETO IBÉRICO 1, 12	18,00
Con patatas caseras y pimientos del padrón	
FRITURA DE PESCADO FRESCO 1, 4	8,90 16,90
MEJILLONES AL VAPOR 14	13,90
MONTADITO DE FIGATELL (UD.) 1, 3, 7	3,90

ENTERA

BOCATÍN DE LA MAMÁ 1, 10, 12	10,90
Asado de carne a la mostaza con reducción de vino dulce y brotes tiernos	
HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO 1, 3, 12	13,90
Con patatas trufadas	
CALAMARES A LA ANDALUZA 1, 3, 14	13,90
CALAMARES A LA PLANCHA 14	14,90
Con salsa verde	
COCA DE DACSA CLÁSICA (UD.) 1, 3, 4, 12	3,60
Con pimiento morrón, atún, huevo duro y anchoa	
CACHOPIN 2, 3	14,90
De queso idiazábal ahumado y jamón	
LAGARTO DE CERDO A LA BRASA	16,90
Acompañado de patatas y pimientos del padrón	

COCAS D'OLI

BERENJENA 1, 4, 12	9,90
Coca de masa madre con berenjena, capellà y pericana	
LONGANIZA 1, 3, 12	9,90
Coca de masa madre con habitas baby, cebolla, longaniza y huevo de codorniz	
FOIE 1, 12	10,90
Coca de masa madre con cebolla caramelizada	
SOBRASADA 1, 7	9,90
Coca de masa madre con queso de cabra, cebolla a la plancha y miel	

POSTRES

SOPA DE LA REINA CASERA 1, 3, 7	6,90
TORRIJA CASERA 1, 3, 7	6,90
Con dulce de leche	
TARTA DE CALABAZA CASERA 1, 3, 7	6,50
BROWNIE 3 CHOCOLATES CASERO 1, 3, 6, 7, 8	6,50
Con helado de vainilla	
TARTA HELADA DE TURRÓN 1, 7, 8	5,90
CASTAÑA HELADA 1, 6, 7	3,50
Oreo o nata	
COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN 3, 6, 7, 8	6,50
Con helado de vainilla y sirope de chocolate	

ALÉRGENOS

1.GLUTEN 2.CRUSTÁCEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO 5.CACAHUETES 6.SOJA 7.LÁCTEOS 8.FRUTOS CON CÁSCARA 9. APIO 10.MOSTAZA 11.SÉSAMO 12.SULFITOS 13.ALTRAMUCES 14.MOLUSCOS

ESQUINA SUR

VINOS

CERVEZAS

TINTOS

COPA BOTELLA

VIÑA BRUJANDA CRIANZA (RIOJA)	3,00	14,90
MATARROMERA JOVEN (R. DUERO)	3,40	17,90
RAMÓN BILBAO CRIANZA (RIOJA)	3,40	16,90
TAMIZ - TEÓFILO REYES (R. DUERO)	3,40	16,90
CARMELO RODERO 9 MESES (R. DUERO)		24,90
PRIMA - BODEGAS MAURO (TORO)		22,90

SANGRÍA

14,90

ROSADOS

SEÑORIO DE SARRÍA (NAVARRA)	15,90
-----------------------------	-------

BLANCOS

SUMARROCA (PENEDÉS)	3,00	14,90
RAMÓN BILBAO VERDEJO (RUEDA)	3,40	16,90
BAHÍA DE DÉNIA (ALICANTE)	3,40	16,90
MARIETA (ALBARIÑO)		16,90
FINCA MONTE PEDROSO (RUEDA)	3,40	17,90

CAVA

SUMARROCA (BRUT RESERVA)	18,90
--------------------------	-------

CAÑITA	1,80
CAÑA DOBLE	2,40
MAHOU 5 ESTRELLAS	2,60
RADLER	2,60
MAHOU 0/0	2,60
MAHOU SIN GLUTEN	2,80
JARRA MAHOU	9,90
ALHAMBRA RESERVA 1925	3,00
CAÑA COPA	3,50
TANQUE MAHOU	3,50
TERCIO TURIA	2,80

GIN'S

LARIOS	7,00
PUERTO DE INDIAS	8,00
TANQUERAY	7,00
BEEFEATER	7,00
SEAGRAM'S	7,50
XORIGUER	8,00
LARIOS 12	8,00
BOMBAY SHAPPHIRE	8,50
MARTIN MILLER'S	9,00
BULLDOG	9,00
HENDRICK'S	9,00
NORDÉS	9,00
G'VINE	9,90

TAPATONIC (SEAGRAMS + FEVER TREE)	4,50
TAPATONIC PREMIUM	6,00

ESQUINA SUR

SALADS

CRISPY CHICKEN SALAD 1, 3, 7, 12 11,90

Golden fried chicken breast with mixed greens, crispy bacon, tomato, croutons, parmesan shavings and our signature dressing

TROPICAL SALAD 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12 12,90

Fresh lettuce, crab, prawns, apple, pineapple, avocado, hard boiled egg and classic cocktail sauce

GARDEN TOMATO & TUNA BELLY 1, 4, 12 10,90

Sweet garden tomatoes with premium tuna belly, tender onion, olives and pickled green pepper

STARTERS & TAPAS

HALF - FULL

HOUSE BREAD 1, 3, 7 6,50

Served with tomato, aioli and olive spread

CANTABRIAN ANCHOVY (EACH) 1, 4 2,40

AGED CURED CHEESE 17 4,90 9,90

CHARGRILLED OCTOPUS WITH POTATOES 14 18,90

SORIA PORK CRACKLING 1, 12 6,50

RUSSIAN POTATO SALAD 1, 3, 4, 12 8,40

With pickles

BATTERED AUBERGINE 1, 3, 7 4,90 8,40

With cane honey

BATTERED PRAWNS 2, 3, 7, 12 9,90

SALT COD BRANDADE 4, 7 5,20 10,90

BATTERED COD TACO (EACH) 1, 4, 3 5,40

HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTE (EACH) 1, 3, 7 2,80

THAI MEATBALLS 1, 3 6,20 10,90

IBERIAN PORK SECRETO 1, 12 18,00

With homemade potatoes and Padrón peppers

MIXED FRESH FRIED FISH 1, 4 8,90 16,90

STEAMED MUSSELS 14 13,90

MINI FIGATELL TAPA (EACH) 1, 3, 7 3,90

MUM'S SANDWICH 1, 10, 12 10,90

Roast beef with mustard, baby greens and sweet wine reduction

FRIED EGGS WITH IBERIAN HAM 1, 3, 12 13,90

With truffle-flavored potatoes

ANDALUSIAN - STYLE FRIED SQUID 1, 3, 14 13,90

DRILLED SQUID 14 14,90

With green sage sauce

CLASSIC CORN FLATBREAD 1, 3, 4, 12 3,60

With roasted red pepper, tuna, boiled egg, and anchovy

CACHOPO 2, 3 14,90

Breaded beef fillet stuffed with ham and smoked Idiazabal cheese

IBERIAN PORK "LAGARTO" 16,90

Served with crispy potatoes and Padrón peppers

OLIVE OIL FLATBREADS

AUBERGINE 1, 4, 12 9,90

Sourdough flatbread with aubergine, dried red pepper "capellà" and pericana sauce

SAUSAGE 1, 3, 12 9,90

Sourdough flatbread with baby broad beans, onion, sausage and quail egg

FOIE 1, 12 10,90

Sourdough flatbread with caramelized onion

SOBRASADA 1, 7 9,90

Sourdough flatbread with goat cheese, grilled onion and honey

DESSERTS

HOMEMADE QUEEN'S SOUP 1, 3, 7 6,90

HOMEMADE SPANISH TORRIJA 1, 3, 7 6,90

With dulce de leche

HOMEMADE PUMPKIN PIE 1, 3, 7 6,50

HOMEMADE 3 CHOCOLATE BROWNIE 1, 3, 6, 7, 8 6,50

With vainilla ice cream

NOUGAT ICE CREAM CAKE 1, 7, 8 5,90

FROZEN CHESTNUT 1, 6, 7 3,50

With oreo or cream

GLUTEN-FREE CHOCOLATE LAVA CAKE 3, 6, 7, 8 6,50

with vanilla ice cream and chocolate sauce

ALLERGENS

1.GLUTEN 2.CRUSTACEANS 3.EGGS 4.FISH 5.PEANUTS 6.SOY 7.MILK 8.TREE NUTS 9. CELERY 10.MUSTARD 11.SESAME
12.SULPHITES 13.LUPIN 14.MOLLUSCS

ESQUINA SUR

WINES

REDS

	3,00	14,90
VIÑA BRUJANDA CRIANZA (RIOJA)	3,00	14,90
MATARROMERA JOVEN (R. DUERO)	3,40	17,90
RAMÓN BILBAO CRIANZA (RIOJA)	3,40	16,90
TAMIZ - TEÓFILO REYES (R. DUERO)	3,40	16,90
CARMELO RODERO 9 MESES (R. DUERO)		24,90
PRIMA - BODEGAS MAURO (TORO)		22,90
SANGRÍA		14,90

ROSÉ

SEÑORIO DE SARRÍA (NAVARRA)	15,90
-----------------------------	-------

WHITES

SUMARROCA (PENEDÉS)	3,00	14,90
RAMÓN BILBAO VERDEJO (RUEDA)	3,40	16,90
BAHÍA DE DÉNIA (ALICANTE)	3,40	15,90
MARIETA (ALBARIÑO)		16,90
FINCA MONTE PEDROSO (RUEDA)	3,40	17,90

CAVA

SUMARROCA (BRUT RESERVA)	18,90
--------------------------	-------

BEERS

SMALL DRAFT (CAÑITA)	1,80
LARGE DRAFT (CAÑA DOBLE)	2,40
MAHOU 5 ESTRELLAS	2,60
RADLER	2,60
MAHOU 0/0	2,60
MAHOU SIN GLUTEN	2,80
JARRA MAHOU	9,90
ALHAMBRA RESERVA 1925	3,00
CAÑA COPA	3,50
TANQUE MAHOU	3,50
TERCIO TURIA	2,80

GIN'S

LARIOS	7,00
PUERTO DE INDIAS	8,00
TANQUERAY	7,00
BEEFEATER	7,00
SEAGRAM'S	7,50
XORIGUER	8,00
LARIOS 12	8,00
BOMBAY SHAPPHIRE	8,50
MARTIN MILLER'S	9,00
BULLDOG	9,00
HENDRICK'S	9,00
NORDÉS	9,00
G'VINE	9,90

TAPATONIC (SEAGRAMS + FEVER TREE)	4,50
TAPATONIC PREMIUM	5,90