



Willkommen – Benvenuti

Von den Terrassen Andalusiens bis zu den Klippen der Riviera del Ponente – esKina ist die Begegnung zweier Ponenti, wo das Meer vereint, was das Land trennt. Unsere Gerichte entstehen zwischen der Wärme der Costa del Sol und den Düften der Baia del Sole.

APERITIF ESKINA 15 €

Getränk + 2 Tapas vom Küchenchef

von 18:00 bis 19:30 Uhr



www.eskina.it

Tapas & mehr..

Patatas Bravas ...7,50€ 2,4

Knusprige Kartoffeln serviert mit Salsa Brava und Aioli

Krokette vom Jamón Iberique...8,50€ (3stk.) 1,2,7

Krokette mit iberischem Schinken, serviert mit einer Manchego-Käsesauce

Krokette vom "Brandacujun"... 8,50€ (3stk.) 1,2,4,7

Krokette mit cremig gerührtem Stockfisch (traditionelles ligurisches Rezept), serviert mit Tintenfisch-Aioli

Pan Bao und Tintenfisch...7,90 € 1,3,4,6,11

Pan Bao mit frittierten Tintenfischen, Limetten-Mayonnaise, Salat und Datterini-Tomaten

Thunfisch Bao Bun...9,50€ 1,2,4,11

Herzhaftes Brioche-Brötchen mit kurz angebratenem Thunfisch, Babysalat, Kirschtomaten und Sriracha-Mayonnaise

Mediterraner Taco...9,50€ 1,2,4

Dünnes italienisches Fladenbrot (Piadina) mit gegrillten Garnelen, Avocadocreme und geröstetem Mais

Miesmuscheln & Chorizo...9,50€ 14

In der Pfanne geschwenkte Miesmuscheln mit iberischer Chorizo-Wurst und Kirschtomaten

Burrata & Jamón Raviolo...9.50€ 1,2,7

Knusprig ausgebackenes Burrata-Raviolo mit Salbeibutter und iberischem Schinken

Spiesschen vom Black Angus...9.90€ (3stk.) 9,12

Serviert mit Chimichurri-Sauce

Garnelen "al Pil Pil"...9,90€ 2,4

Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Kirschtomaten

mehr...

Carpaccio vom Roten Thunfisch...15,90€ 4,8

Serviert mit Guacamole, gerösteten Pistazien und Limettensauce

Black-Angus-Carpaccio mit Thunfischsauce, knusprigen Kapern und flambierten Garnelen... 15,90 €

Mit Thunfischsauce, knusprigen Kapern und flambierten Garnelen 4,8

Oktopus nach galicischer Art...16,90€ 14

Serviert mit iberischer Chorizo und Kartoffeln

Ravioli vom Ochsenschwanz (Rabo de Toro)...16,90€ 1,2,3,4

Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, geschwenkt in Rosmarinbutter und einer Emulsion aus getrockneten Tomaten

Entrecôte...25,90€ 14

Black-Angus-Entrecôte aus Uruguay, knusprige Kartoffeln mit Rosmarin und Pimentón

Paella

Paella mixta... 16,90 € 2,4,9,12,14
mit Hähnchen, Meeresfrüchten, Fisch und Safran

Paella de marisco... 17,90 € 2,4,12,14
mit Meeresfrüchten, Garnelen, Fisch und Safran

Paella negra... 19,90 € 2,4,12,14
Miesmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Tintenfischfarbe

Paella mit Scampi... 22,90 € 2,4,12,14
Miesmuscheln, Tintenfisch, Tintenfischfarbe und Scampi

Paella mit Nudeln... 19,90 € 1, 2,4,12,14
Paella mit Spaghettini, Miesmuscheln, Fisch, Tintenfisch, Garnelen und Safran

Charcuterie (Schinken & Käse)

Manchego-Käse g.U. DOP 6,90 € 12,90 € 1,7
Schafskäse g. U. DOP La Mancha, Spanien

Schinken vom Meer 6,90 € 12,90 € 1,4
Gereifter und luftgetrockneter Schinken vom roten Thunfisch

Iberischer Schinken 12,90 € 22,90 € 1
Erstklassiger, luftgetrockneter iberischer Schinken

Salats

Salat mit gebackenem Ziegenkäse 9,90 €
Römersalat, flambierter Ziegenkäse, Walnüsse
und Waldfruchtsauce 1,7,8,10

Artischocken-Avocado-Salat 9,90 €
Artischocken, Avocado, Manchego-Käse,
Honig-Senf-Sauce
7, 8, 10, 12

Para los pequeños kindermenü

Kartoffel-Gnocchi mit Pesto 8,90 € 1,3
Mini-Cheeseburger vom Angus mit Kartoffeln 8,90 € 1,7
Focaccia mit Burrata und Schinken 8,90 € 1,7

Gedeck: 2,50 €

CHEF TABLE

Degustationsmenü nur nach Voranmeldung,

Gemeinschaftstisch

49€ pro person

Unsere Produkte variieren je nach Saison; die Rohstoffe können frisch, bei -18°C schockgefrostet oder bereits am Ursprungsort tiefgekühlt sein.