



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 ...7,90€ 2,4

Knusprige Kartoffeln, Brava-Sauce und Aioli

Kroketten mit iberischem Schinken...8,90€ (3 stk.) 1,2,7

Kroketten mit iberischem Schinken und Aioli-Sauce

Brandade-Kroketten (Stockfisch)... 8,90€ (3 stk.) 1,2,4,7

Kroketten aus cremigem Stockfisch, Aioli mit Tintenfischfarbe

Bao-Brot und Calamari... 9,90 € 1,2,4,11

Bao-Brot mit frittierten Calamari, Limetten-Mayonnaise, Baby-Salat und Datterini-Tomaten

Thunfisch-Burger...9,50€ 1,3,4,7,10

Thunfisch-Burger, Baby-Salat, Tomate und Sriracha-Mayonnaise

Mediterraner Taco...9,90€ 1,2,4

Fladenbrot mit gegrillten Garnelen, Avocado-creme und Limetten-Mayonnaise

Brioche, Burrata, Pistazienpesto und Limette...9,90€ 1,2,4

Brioche mit Burrata, Pistazienpesto und Zitronenzeste

Miesmuscheln und iberische Chorizo...9,90€ 14

Gebratene Miesmuscheln mit Chorizo (iberische Wurst) und frischem Oregano

Black-Angus-Rindfleischspieße...9,90€ (3 stk.) 9,12

Black-Angus-Rindfleischspieß mit Chimichurri-Sauce

Garnelen al Pil Pil...10,90€ 2,4

Garnelen, Knoblauch, Olivenöl und Kirschtomaten

Carpacci & mehr...

Carpaccio vom roten Thunfisch...16,90€ 4,8

Mit Guacamole, gerösteten Pistazien und Limettensauce

Carpaccio vom uruguayischen Black Angus...16,90€ 4,8

Mit Thunfischsauce, knusprigen Kapern und flambierten Garnelen

Tomaten-Carpaccio, Manchego-Käse, Pistazien, natives Olivenöl extra...14,90 € 4,8

Carpaccio von Ochsenherztomaten, Manchego-Käse und Pistaziencrunch

Oktopus nach galizischer Art...17,90€ 14

Mit iberischer Chorizo und Kartoffeln

Ravioli mit Ochsenchwanz...16,90€ 1,2,3,4

Ravioli gefüllt mit Rindfleisch, Rosmarinbutter und Tomatenemulsion

Entrecôte...25,90€ 14

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

Paella

Paella mit Meeresfrüchten...18,90€ 2,4,12,14
Mit Meeresfrüchten, Calamari, Garnelen, Fisch und Safran

Gemischte Paella... 19,90€ 2,4,9,12,14
Mit Hähnchen, Meeresfrüchten, Calamari, Garnelen, Fisch und Safran

Schwarze Paella mit Garnelen...21,90€ 2,4,12,14
Miesmuscheln, Calamari, Garnelen und Tintenfischtinte

Paella mit Langustinen...22,90€ 2,4,12,14
Miesmuscheln, Calamari, Tintenfischtinte und Kaisergranat

Paella mit Fadennudeln...18,90€ 1, 2,4,12,14
Paella mit feinen Nudeln, Miesmuscheln, Fisch, Calamari, Garnelen und Safran

Vegetarische Paella...16,90 €

Charcuterie (Schinken & Käse)

Manchego-Käse...8,90 € / 15,90 € 1,7
Schafskäse Caciotta, g.U. Kastilien-La Mancha

Iberischer Schinken...12,90€ / 22,90€ 1

Salats

1,7,8,10

Salat mit gebackenem Ziegenkäse...12,90 €
Pflücksalat (oder Baby-Salat), flambierter
Ziegenkäse, Walnüsse und Waldbeorensauce

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

Para los pequeños kindermenü

Mini-Cheeseburger mit Kartoffeln 8,90 € 1,3
Gnocchi mit Pesto 9,90 € 1,7
Focaccia mit Burrata und Schinken 9,90 € 1,7

Gedeck: 2,50 €

CHEF TABLE

Degustationsmenü nur nach Voranmeldung

49€ pro person

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