

esKina

tapas bar y cocina

REFRESCOS / DRINKS

AGUA FILTRADA GAS 75 CL Filtered sparkling water 75 cl	2.5 €
AGUA FILTRADA SIN GAS 75 CL Filtered still water 75 cl	2.5 €
AGUA - FUENTE LIVIANA 50 CL Water - Fuente Liviana 50 cl	2.5 €
AGUA GAS - SAN PELLEGRINO Sparkling water - San Pellegrino	3 €
AQUARIUS LIMÓN Aquarius lemon	3 €
AQUARIUS NARANJA Aquarius orange	3 €
NESTEA	3 €
KOMBUCHA	5 €
ZUMOS Juices	3 €
RED BULL	3.5 €
REFRESCOS Soft drinks	3 €

CERVEZAS / BEERS

AMSTEL GRIFO Amstel draft	copa 3 € / pinta 4 €
AGUILA SIN FILTRAR GRIFO Aguila sin filtrar draft	copa 4 € / pinta 5 €
AMSTEL	3 €
AGUILA SIN FILTRAR	3.25 €
CRUZCAMPO TREMENDA	4 €
CRUZCAMPO ESPECIAL	3.5 €
EL AGUILA DORADA	4 €
HEINEKEN	3.5 €
AMSTEL TOSTADA 00	3 €
SIDRA MAGNERS	4.5 €

esKina

tapas bar y cocina

APERITIVOS / APERITIFS

COPA TINTO VERANO CON LIMÓN	3.5 €
COPA TINTO VERANO CON CASERA	3.5 €
VERMOUTH	5 €
JARRA SANGRÍA DE TINTO Pitcher of red wine Sangria	20 €
JARRA SANGRÍA DE CAVA Pitcher of cava Sangria	25 €

CAFES & INFUSIONES / COFFEE & INFUSIONS

CAPPUCCINO	2.5 €
ESPRESSO	2 €
CON LECHE With milk	2.5 €
CAFE IRLANDÉS Irish coffee	7 €
MANZANILLA Chamomile	2.5 €
MENTA POLEO Peppermint tea	2.5 €
ROOIBOS	2.5 €
TE VERDE Green tea	2.5 €
ENGLISH BREAKFAST	2.5 €

esKina

tapas bar y cocina

NUESTROS CÓCTELES EXCLUSIVOS / OUR SIGNATURE COCKTAILS

Todos nuestros cócteles exclusivos pueden ser preparados con licores sin alcohol y siempre se elaboran con frutas frescas y jarabes caseros. Todos los cócteles clásicos están disponibles a su solicitud.

All our signature cocktails can be prepared with non-alcoholic spirits and are always made with fresh fruits and homemade syrups. All classic cocktails are available upon request.

STRAWBERRY WATERMELON GIN COOLER

Ginebra, sandía, jugo de lima fresco, jarabe de fresa, lima
Gin, watermelon, fresh lime juice, strawberry syrup, lime

10 €

RASPBERRY LIMONCELLO VODKA SOUR

Vodka, limoncello, frambuesas, jugo de limón, clara de huevo
Vodka, limoncello, raspberries, lemon juice, egg white

10 €

RUM CUCUMBER COOLER

Ron blanco, jarabe de jengibre, cordial/sirope de lima, jugo de pepino, agua mineral con gas
White rum, ginger syrup, lime cordial/syrup, cucumber juice, club soda

10 €

PART TIME LOVER

Tequila blanco, Aperol, licor de flor de saúco, jugo de limón, angostura
Blanco tequila, Aperol, elderflower liquor, lemon juice, angostura

10 €

GOLDEN SNITCH

Whiskey, licor de flor de saúco, sidra de manzana, jugo de limón, jarabe de arce, canela, jengibre
Whiskey, elderflower liquor, apple cider, lemon juice, maple syrup, cinnamon, ginger

10 €

PROSECCO MARGARITA

Tequila blanco, jugo de limón, triple sec, prosecco, cordial/sirope de lima
Blanco tequila, lime juice, triple sec, prosecco, lime cordial/syrup

9 €

MINT JULEP KOMBUCHA

Bourbon, azúcar moreno, hojas de menta, kombucha
Bourbon, brown sugar, mint leaves, kombucha

10 €

CHERRY GIN RICKEY

Ginebra, jarabe de cereza, jugo de lima, agua con gas
Gin, cherry syrup, lime juice, soda water

9 €

HEMINGWAY DAIQUIRI

Ron blanco, maraschino, jugo de pomelo, jugo de lima, jarabe simple
White rum, maraschino, grapefruit juice, lime juice, simple syrup

8.5 €

BAILEYS ICED COFFEE

Doble espresso, Baileys, jarabe de vainilla, Kahlúa
Double espresso, Baileys, vanilla syrup, Kahlúa

7.5 €

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, vermut rojo, prosecco
Campari, red vermouth, prosecco

8 €

ROSEMARY PALOMA

Tequila, jarabe de romero, jugo de lima, jugo de pomelo, jarabe simple
Tequila, rosemary syrup, lime juice, grapefruit juice, simple syrup

8.5 €

ESKINA COSMOPOLITAN

Vodka de mandarina, sake, triple sec, jugo de arándano rojo, jarabe de lima
Mandarin vodka, sake, triple sec, cranberry juice, lime syrup

9.5 €

esKina

tapas bar y cocina

LICORES SIN ALCOHOL / ALCOHOL-FREE LIQUEURS

TANQUERAY SIN (GIN)	6 €
PETIT BERET CARIBREAN WOODY (RON)	7 €
STRYKK NOT VODKA (VODKA)	8 €
LYRE'S AMERICAN MALT (WHISKEY)	8 €
ISH MEXICAN AGAVE SPIRIT (TEQUILA)	7 €
LIMOZERO (LIMONCELLO)	6 €
PALERMO ROSSO (VERMUT)	5 €
LAORI RUBI N4 (CÍTRICO)	7 €
PETIT BERET ORANGE SPRITZ (APEROL)	8 €
LYRE COFFEE ORIGINALE (KAHLÚA)	8 €
UNDONE N7 (ORANGE BITTER)	8 €
LICOR DE MORA	5 €

LICORES / LIQUEURS

DISARONNO	6 €
LIMONCELLO	6 €
PACHARAN (BAINES)	7 €
BAILEYS	6 €
APEROL	7 €
TIA MARIA	6 €
CAMPARI	6 €
SOBERANO	4.5 €
FRANGELICO	6 €
MARTINI	6 €
COINTREAU	6 €
SAMBUCA	5 €
MALIBU	6 €
PIMM'S	6 €
FERNET BRANCA	6 €
GRAND MARNIER	7 €

TEQUILA

MAXICA SILVER	6 €
MIJENTA BLANCO	10 €
MIJENTA REPOSADO	12 €

VODKAS

ABSOLUT	8 €
SMIRNOFF	8 €
BELVEDERE	12 €
GREY GOOSE	12 €

esKina

tapas bar y cocina

BRANDY/COÑAC

TORRES 10	6 €
1866	8 €
CALVADOS MAGLOIRE V.S.O.P	8 €
HENNESSY VS	9 €
HENNESSY XO	27 €

GINEBRAS / GIN

LARIOS	8 €
BEEFEATER	8 €
SEAGRAM'S	9 €
TANQUERAY	8 €
TANQUERAY TEN	9 €
BOMBAY SAPHIRE	9 €
HENDRICK'S	10 €
G VINE	10 €
BROCKMANS	10 €
PUERTO DE INDIAS (ROSADO)	8 €

RON / RUM

BACARDI BLANCO	8 €
BRUGAL AÑEJO	8 €
BARCELO AÑEJO	8 €
HAVANA CLUB 7	8 €
PAMPERO ANIVERSARIO	10 €
DIPLOMATICO	14 €
ZACAPA 23	15 €

WISKEY / BOURBON

BALLANTINES	8 €
DYC 8	8 €
JAMESON	8 €
FOUR ROSES	8 €
JIM BEAM	8 €
JACK DANIEL'S	8 €
TALISKER 10	15 €
LAGAVULIN	15 €
MACALLAN 12	15 €
JOHNNIE WALKER RED	8 €
JOHNNIE WALKER BLACK	10 €
JOHNNIE WALKER GOLD	12 €
JOHNNIE WALKER BLUE	22 €

esKina

tapas bar y cocina

VINOS POR COPAS / WINE BY THE GLASS

CAVAS ESPUMOSOS / SPARKLING CAVAS

Antonutti-prosecco	6 €
Anna de codorniu-cava brut	6.5 €

BLANCOS / WHITE

Yllera-verdejo	4.5 €
Finca la biznaga-albariño de autor	4.5 €
Yllera-chardonnay	5 €
Il pumo-malvasia y sauvignon	5 €

ROSADOS / ROSÉS

Castel firmian-pino grigio rose	5 €
---------------------------------	-----

TINTOS / RED

Viñas del vero-cabernet sauvignon y merlot	4.5 €
Feudo arancio-nero d'avola y syrah	4.5 €
Lan-rioja crianza	5 €
Pepe yllera-ribera	5 €

VINOS DE POSTRE / DESSERT WINES

Gonzalez byass-nectar, Pedro Ximenez	6 €
Valdespino-el candado, Pedro Ximenez	7 €

esKina

tapas bar y cocina

VINOS POR BOTELLAS / WINE BY THE BOTTLE

CAVAS/ESPUMOSOS/CHAMPAGNES

Antonutti-prosecco	28 €
Anna Codorniu-cava brut	32 €
Fondo malatesta-lambrusco di Sorbara	22 €
Doña Felisa-Cloe espumoso brut nature (Ronda)	44 €
Olivier et Laetitia marteaux-champange milesime 2014	75 €
Laurent perrier-champagne brut	105 €
Perrier jouet-belle epoque 2013	375 €

BLANCOS / WHITE

Finca la biznaga-albariño de autor	23 €
Yllera-verdejo	23 €
Yllera-chardonnay	24 €
Il pumo-malvasia sauvignon	24 €
Tramin kellerei-gewurztraminer	40 €
Tramin kellerei-pinot grigio	35 €
Tramin kellerei-sauvignon	35 €
Finca valdelagunde-verdejo, cuvee especial	29 €
Domaine du petit clocher-sauvignon blanc	37 €
Castro brey-sin palabras, albariño	60 €
A coroa-200 cestos, godello	75 €

ROSADOS / ROSÉS

Castel firmian-pinot grigio rosé	28 €
Chateau Saint Maur-Cru classe, cotes de Provence	51 €
Pago de anguix-el rosado ribera cosecha	45 €

VINOS TINTOS / RED WINES

Feudo arancio-passiari, nero d'avola y syrah 2021	23 €
Viñas del vero-somontano 2021	23 €
Lan-rioja crianza 2019	24 €
Pepe yllera-ribera cosecha 2020	24 €
Oceanidas-petit verdot syrah 2021	35 €
Altos del enebro-ribera cosecha 2019	38 €
Javier San Pedro-viuda negra, rioja cosecha 2021	42 €
Broadside-pasorobles, cabernet sauvignon 2020	49 €
Pagos de anguix -costalara, ribera cosecha 2020	65 €
Doña Felisa-doble 12, Ronda 2017	85 €
Domaine du bienheureux-chateauneuf du pape 2018	95 €
Campillo-raro, rioja reserva 2016	120 €
Portia-summa, ribera cosecha 2019	155 €
Le chiuse-brunello di Montalcino 2018	250 €

VINOS DE POSTRE / DESSERT WINES

Gonzalez byass-nectar Pedro Ximenez	42 €
Valdespino-el candado Pedro Ximenez	50 €

esKina

tapas bar y cocina



¡Bienvenido a EsKina!

El Grupo MADI, EuropeWedding Group y el Chef Mathew Lee estamos encantados de tenerte en nuestro restaurante que ofrece una experiencia culinaria española contemporánea con un toque de cultura andaluza.

En EsKina, nos enorgullece ser conscientes del medio ambiente y sostenibles, utilizando ingredientes de origen local para crear platos deliciosos. También estamos orgullosos de ser sus chefs, camareros y somilleres, trabajando juntos para crear una experiencia inolvidable con nuestra pasión por la hospitalidad a través de nuestra cocina.

Nuestro equipo de chefs altamente capacitados, formados en el Reino Unido, España, Francia y Australia, aportan sus experiencias Michelin y de 5 estrellas a EsKina La Cala. Dirigido por el Chef Mathew Lee, estamos comprometidos en crear platos que no solo sean visualmente impresionantes, sino que también permitan saborear los deliciosos sabores.

¡Gracias por elegir EsKina! ¡Nuestro equipo espera hacer que su experiencia culinaria sea inolvidable!

Welcome to EsKina!

The MADI Group, EuropeWedding Group and Chef Mathew Lee are thrilled to have you in our restaurant that offers a contemporary Spanish dining experience with a touch of Andalusian culture.

At EsKina, we pride ourselves on being environmentally conscious and sustainable, using locally sourced ingredients to create delectable dishes. We are also proud to be your chefs, servers, and sommeliers, working together to create an unforgettable experience with our passion for hospitality through our cuisine.

Our team of highly-skilled chefs, trained across UK, Spain, France and Australia, bring their Michelin-star and 5-star experiences to EsKina La Cala. Led by Chef Mathew Lee, we are committed to creating dishes that are not only visually stunning but also tantalize your taste buds.

Thank you for choosing EsKina, our team is looking forward to making your dining experience unforgettable!

