

## ENTRANTES FRÍOS

OSTRA SPÉCIALE DE CLAIRE Nº2 Al Natural (3)	5,00€   UNID.
OSTRA SPÉCIALE DE CLAIRE Nº2 Con Salsa Ponzu (1;3;4;10;14)	5,50€   UNID.
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Con Tostas de Cristal y Nuestro Salmorejo   (1;4)	6,00€   2 FILETES
GILDAS DE BOQUERÓN Y ANCHOA Con Salsa "Espinaler" Casera (4;14)	3,50€   UNID
FOIE MICUIT HECHO EN CASA Con Tostas y Mermelada de Orejones   (1;14)	18,00€
PAN CRISTAL CON TATAKI DE PRESA IBÉRICA Con Mayonesa de Tomate Seco, Rúcula y Parmasano (1;4;5;10;13;14)	15,50€
PAN CRISTAL CON ESCALIVADA Y VENTRESCA Escalivada asada a Fuego en casa y toque de Mayonesa (1;4;5)	15,50€
PAN CRISTAL CON ESCALIVADA Y ANCHOA Escalivada asada a Fuego en casa y toque de Mayonesa (1;4;5)	15,50€
PAN CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Con Tomate y AOVE   (1)	24,00€

## FRITURA

CROQUETAS CASERAS DE CARNE (1;5;13)	9,00€ (6)   12,00€ (8)
BUÑUELOS DE BACALAO (1;4;5;13;14)	9,00€   6 UDS.
BOMBA "DE LA BARCELONETA" Rellena de Carne y Puré de Patata, con nuestra Salsa Brava   (1;5;12;14)	6,90€   1 UNID.
CALAMARES FRITOS EN HARINA ECOLÓGICA Con Salsa Romesco y Verduras   (1;3;5;9)	22,00€   200GRS

1=Gluten; 2= Crustáceos; 3=Moluscos; 4= Pescados;  
5= Huevos; 6= Altramuces; 7= Mostaza; 8= Cacahuetes;  
9= Frutos de Cáscara; 10=Soja; 11= Sésamo; 12= Apio;  
13= Leche; 14= Sulfitos

# EL MERCADO DE enma Gastronomía

## ALIÑOS Y ENSALADAS

ALIÑO DE PIMIENTOS ASADOS A FUEGO Con Ventresca de Atún y Cebolleta (4;14)	15,00€
ALIÑO DE TOMATE DE TEMPORADA Con Ventresca de Atún, Aguacate y Cebolleta   (4;14)	15,00€
ENSALADA DE LECHUGA VIVA Con Aguacate, Cebolleta, Atún, Tomate de Temporada y Espárragos   (4;14)	15,00€
BURRATINA CON CHERRYS CONFITADOS Con Pesto Casero, Mix de Frutos Secos y Rúcula (9;13;14)	14,50€
ENSALADILLA DE ATÚN (ESTILO ENMA) (4;5;10)	13,00€

## QUESOS ARTESANOS

QUESO 100% OVEJA CON TRUFA NEGRA Leche Pasteurizada   D.O.P. Ciudad Real (Poblete)   (9;13)	9,00€
QUESO RONCAL DE OVEJA Leche Cruda   D.O. Valle del Roncal (Navarra)   (9;13)	9,00€
QUESO CURADO DE CABRA PAYOYA TRADICIONAL Leche Pasteurizada   Ubrique   (9;13)	9,00€
QUESO CABRALES DE VACA Leche Cruda   D.O.P. Asturias   (9;13)	9,00€
QUESO MANCHEGO DE OVEJA "EL TABERNERO" Leche Cruda   12 meses de Curación   D.O.P. La Mancha   (9;13)	9,00€
SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS (300 GRS) Con Frutos Secos y Mermelada Casera de Orejones   (9;13)	23,00€

## CLÁSICOS DE ENMA

COCA DE FOIE MICUIT CARMELIZADA Sobre Hojaldre y Mermelada de Puerros (1;12;13;14)	8,00€
SALMOREJO ESPECIAL Con Semi-Mojama de Atún y Almíbar de Albahaca   (1;4;)	8,00€
ALCACHOFA EN FLOR (UNIDAD) Sobre Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja Tª y Jamón   (5;11;12;13)	9,00€
HUEVOS ROTOS CON MORCILLA DE CÁDIAR Con Morcilla de las Alpujarras y Jamón Ibérico   (1;5;9;10)	13,00€
CANELONES DE ENMA Rellenos de Carne, con nuestra deliciosa Bechamel   (1;5;13)	13,00€
ALAMBRE IBÉRICO CON TORTITAS DE TRIGO Abanico Ibérico Salteado con Verduras, Aceite de Cilantro, Queso Fundido y Toque Picante   (1;4;10;13;14)	16,50€
CARRILLADA AL CURRY Con Puré de Patata (1;4;5;8;9;7;12)	12,50€

## SOPAS FRÍAS

AJOBLANCO MALAGUEÑO Con Granizado de Vino Tinto y Peta-Zetas   (1;9;14)	9,00€
GAZPACHO EN VASO (14)	6,00€
GAZPACHO CON SORBETE DE FRESAS Y HIERBABUENA (14)	9,00€

## ARROCES

(SOLO AL MEDIO DÍA | MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA AL CARBÓN (12)	18,50€ (POR PERS.)
ARROZ NEGRO CON SEPIA (3;4;12;14)	18,50€ (POR PERS.)
ARROZ DEL SEÑORITO (3;4;12;14)	20,00€ (POR PERS.)

Con Gambas y Rape

Pan y Picos: 1,90 p.p  
(Disponibles Pan y Picos sin Gluten)

## DEL MAR

BACALAO A BAJA TEMPERATURA Con Tomate Casero y Alioli de Ajos Confitados   (4;5)	22,00€   220 GRS
MERLUZA A LA SANTURCE (4;14)	23,50€   200 GRS
TARTAR DE ATÚN ROJO (1;4;9;14) Atún Petaca Chico, con Ajoblanco de Coco y Manzana Ácida	19,00€   110 GRS
TORTILLAS DE MAÍZ A LA MEXICANA Con Tartar de Salmón Marinado y Crema de Aguacate   (4)	10,00€   2 UDS

## AL CARBÓN (AL PESO)

(TODAS LAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE  
PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN)

CONSULTE PESOS CON NUESTRO PERSONAL

SOLOMILLO DE RAZA SIMMENTAL Con Salsa Forum   (14)	11,00€   100 GRS
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A BAJA Tª Con Mojo Picón (1;13;14)	9,00€   100 GRS
PRESA DE BLACK ANGUS AMERICANO	9,00€/100 GRS
CHULETÓN DE ANGUS NACIONAL (MIGUEL VERGARA)	10,00€/100 GRS
LOMO BAJO DE NOVILLO ARGENTINO	8,50€   100 GRS
CHULETA DE TERNERA GALLEGA (DESIDERIO)	7,50€   100 GRS
HAMBURGUESA DE VACA RUBIA GALLEGA Con nuestro Brioche Casero, Cheddar Ahumado, Bacon, Cebolla Caramelizada al Oporto y Pepinillos (1;5;7;11;13;14)	15,00€
PATA DE PULPO Con Espuma de Patata y Verduras   (3;13)	12,50€   100 GRS
LUBINA A LA ESPALDA (4) Opcional: con o sin Pil-Pil	6,50€   100 GRS
PESCADOS Y MARISCOS DE LONJA Consultar precio en fuera de carta	

# EL MERCADO DE enma Gastronomía

## NUESTROS POSTRES ARTESANOS

SOPA DE MANGO CON HELADO DE LIMÓN (13) Para intolerantes a la lactosa: sin Helado (4,00€)	7,00€
TARTA DE QUESO CREMOSA Procedente de Leche de Oveja Lacaune   (1;5;9;10;13;14)	7,50€
BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Acompañado de Crema Inglesa y Helado de Vainilla   (1;5;9;10;13)	7,00€
TARTA DE MANZANA CON CREMA Con Manto de Almendra   Recomendado para 2 personas   (1;5;8;9;10;13)	8,50€
BOLAS DE HELADO (2 UDS) Consultar Variedades al Personal   (1;5;9;13)	5,00€

## PARA LOS MÁS PEQUES

PECHUGA DE POLLO EMPANADA   (1;5;14)	9,00€
HAMBURGUESA DE VACA MADURADA Hamburguesa con Queso, Patatas Fritas y Ketchup   (1;11;13)	11,50€
CROQUETAS DE CARNE CON PATATAS (1;5;13)	6,00€ (4 UDS)
HUEVOS FRITOS CON PATATAS   (5)	9,00€

**1=Gluten; 2= Crustáceos; 3=Moluscos; 4= Pescados;  
5= Huevos; 6= Altramuces; 7= Mostaza; 8= Cacahuetes;  
9= Frutos de Cáscara; 10=Soja; 11= Sésamo; 12= Apio;  
13= Leche; 14= Sulfitos**

## VINOS DE APERITIVOS & POSTRES

AMARGUINHA (LICOR DE ALMENDRAS)	6,00€
APEROL SPRITZ	5,50€
VERMUT ROJO	3,50€
PAPIRUSA (MANZANILLA)	3,75€
MICHAELA AMONTILLADO (BODEGAS BARÓN)	4,00€
MICHAELA CREAM (BODEGAS BARÓN)	4,00€
MICHAELA PALO CORTADO (BODEGAS BARÓN)	6,10€
ALFONSO (OLOROSO SECO)	3,75€
CANASTA (VINO DULCE)	3,75€
SOLERA 1847 (VINO DULCE)	3,75€

## ESPUMOSOS & ROSADOS

MUGA (ROSADO) - D.O. RIOJA Variedades: Garnacha Tinta y Viura	4,40€   23,00€
SOKATIRA BRUT SELECCIÓN - D.O. CAVA Variedades: Macabeo, Xarel.l y Parellada	20,00€
RAVENTÓS I BLANC (ROSADO) - D.O. CAVA Variedades: Macabeo, Xarel.lo, Parrellada y Monastrell	32,00€
RECAREDO BRUT NATURE - D.O. CAVA Variedades: Macabeo y Xarel.lo	42,00€
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL - D.O. CHAMPAGNE Variedades: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	57,00€
VEUVE CLIQUOT YELLOW LABEL - D.O. CHAMPAGNE Variedades: Pinot Noir, Meunier y Chardonnay	65,00€
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ - D.O. CHAMPAGNE Variedades: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	66,00€

Pan y Picos: 1,90 p.p  
(Disponible Pan sin Gluten)

## VINOS DE OTRAS ZONAS

<b>ZANCÚO - V.T. SEVILLA</b> Variedades: Tempranillo y Syrah	4,40€   23,00€
<b>QUADIS - V.T. CÁDIZ</b> Variedades: Tempranillo, Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot	4,40€   23,00€
<b>HABLA DEL SILENCIO - V.T. EXTREMADURA</b> Variedades: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	4,50€   24,00€
<b>LES COUSINS L'INCONSCIENT - D.O. PRIORAT</b> Variedades: Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot y Syrah	27,00€
<b>DOMINIO DEL VERSO - V.T. CONDADO DE HUELVA</b> Variedades: Garnacha Tintorera, Syrah y Tempranillo	39,00€
<b>RODRÍGUEZ &amp; SANZO (WHISBA) - V.T. CASTILLA Y LEÓN</b> Variedad: 100% Tempranillo	42,00€
<b>ABADÍA RETUERTA - V.T. CASTILLA Y LEÓN</b> Variedades: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon	44,00€
<b>MAURO - COSECHA - V.T. CASTILLA Y LEÓN</b> Variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano	50,00€
<b>NUMANTHIA (2020) - D.O. TORO</b> Variedad: 100% Tinta de Toro	60,00€

## RIBERAS

<b>912 DE ALTITUD - COSECHA</b> Variedad: 100% Tempranillo	4,30€   22,00€
<b>PROTOS - ROBLE</b> Variedad: 100% Tinta del País	4,40€   23,00€
<b>VIZCARRA - COSECHA</b> Variedad: 100% Tempranillo	4,50€   24,00€

## RIBERAS

<b>PESQUERA - CRIANZA</b> Variedad: 100% Tempranillo	33,00€
<b>EMILIO MORO</b> Variedad: 100% Tinta Fina	35,00€
<b>MATARROMERA - CRIANZA</b> Variedad: 100% Tempranillo	35,00€
<b>TOMÁS POSTIGO - 3º AÑO 2020</b> Variedades: Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot	48,00€
<b>MALLEOLUS</b> Variedad: 100% Tempranillo	49,00€
<b>PSI (DOMINIO DE PINGUS) - CRIANZA</b> Variedad: 100% Tempranillo	56,00€

## RIOJAS

<b>RAMÓN BILBAO - CRIANZA</b> Variedad: 100% Tempranillo	4,40€   23,00€
<b>TOBÍA - SELECCIÓN DE AUTOR (0,50 cl.)</b> Variedades: Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta	18,00€
<b>TOBÍA - SELECCIÓN DE AUTOR</b> Variedades: Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta	4,50€   24,00€
<b>MARQUÉS DE RISCAL - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo y Graciano	33,00€
<b>MUGA - CRIANZA</b> Variedades: Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano	34,00€
<b>OSCAR TOBÍA - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo y Maturana	36,00€
<b>MARQUÉS DE MURRIETA - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha	38,00€
<b>CONTINO - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo, Graciano y Mazuelo	43,00€
<b>VIÑA ARDANZA - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo y Garnacha	40,00€
<b>REMELLURI - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo, Garnacha y Graciano	41,00€
<b>IMPERIAL - RESERVA</b> Variedad: 100% Tempranillo	40,00€
<b>RODA - RESERVA</b> Variedad: 100% Tempranillo	42,00€
<b>MACAN - CLÁSICO</b> Variedad: 100% Tempranillo	54,00€

## BLANCOS

<b>EL PEZ VOLADOR - D.O. RUEDA</b> Variedad: 100% Verdejo	3,80€   19,00€
<b>JOSÉ PARIENTE - D.O. RUEDA</b> Variedad: 100% Verdejo	25,00€
<b>RODRIGUEZ &amp; SANZO (BOTAS JEREZANAS) - D.O. RUEDA</b> Variedad: 100% Verdejo	34,00€
<b>TARANTELO - V.T. CÁDIZ</b> Variedad: 100% Chardonnay	4,40€   23,00€
<b>HABLA DE TI - V.T. EXTREMADURA</b> Variedad: 100% Sauvignon Blanc	4,50€   24,00€
<b>SEÑORÍO DE PEDRAZA - V.T. EXTREMADURA</b> Variedad: 100% Macabeo	3,80€   19,00€
<b>ALMA DE BLANCO - D.O. MONTERREI</b> Variedad: 100% Godello	4,40€   23,00€
<b>LOURO - D.O. VALDEORRAS</b> Variedad: 100% Godello	31,00€
<b>NORA - D.O. RÍAS BAIXAS</b> Variedad: 100% Albariño	4,80€   25,00€
<b>MARTÍN CÓDAX - D.O. RÍAS BAIXAS</b> Variedad: 100% Albariño	28,00€

DE ACUERDO CON LA LEY 1/2025 DE 1 DE ABRIL, ESTE ESTABLECIMIENTO PONE A DISPOSICIÓN DE QUIEN ASÍ LO REQUIERA ENVASES REUTILIZABLES PARA LLEVARSE CUALQUIER ALIMENTO NO CONSUMIDO.

(Todos nuestros vinos contienen sulfitos)