



























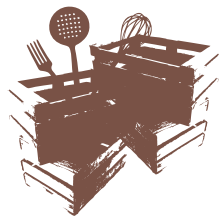


El mercado de
Enma
SaborArte

Entrantes fríos para picar

Las tapas solo se sirven en barras y mesas altas.

- Ostra Spéciale de Claire Selection Nº 2**   **3,90 € / Unidad**
Con Perla de Vinagre Forum
- Anchoas del Cantábrico**   **4,50 € / Ud. (2 filetes)**
Acompañadas de Tostas de Pan de Cristal y nuestro Salmorejo
- Lata de Anchoa "Don Bocarte"**   **16,00 €**
Anchoa 0'0, con Tostas de Pan de Cristal y nuestro Salmorejo
- Jamón Ibérico de Bellota** **21,00 €**
Recomendamos acompañar este Jamón con Tostas de Pan de Cristal y Tomate
- Queso de Oveja con Trufa Negra**    **6,00 €**
Acompañado de Mermelada de Aceite de Oliva y Frutos Secos
- Surtido de Quesos**    **4,50 € / 9,00 €**
Varietades: Payoyo (Cabra), Manchego "Flor de Romero" (Oveja) y Andazul (Cabra)
- Tataki de Presa Ibérica con Pan Carasatu**       **6,00 € / 12,00 €**
Macerado durante 12 horas en Soja, 5 Pimientas, Coñac y Romero
- Foie Micuit hecho en casa (90 grs.)**    **12,00 €**
Con Tostas de Pan de Cítricos y Mermelada Casera de Orejones
- Pan de Cristal "Pa amb Tomaquet"**  **4,00 €**
Tostas de Pan de Cristal con Tomate de Temporada, muy recomendado para acompañar nuestro Jamón
- Pan con Escalivada y Ventresca o Anchoas**    **10,00 €**
Pan Tostado con Escalivada asada a fuego en casa, toque de Mayonesa y Ventresca o Anchoas
- Pan de Cristal con Carpaccio de Bacalao Ahumado**    **12,00 €**
Con Aliño de Tomate, Pepinillo, Cebolla, y Mayonesa de Limón



El mercado de
Enma
SaborArte

Aliños y Ensaladas

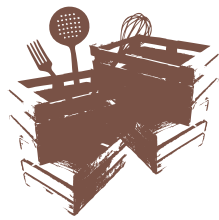
Las tapas solo se sirven en barras y mesas altas.

- | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|-----------------|
| Aliño de Pimientos Asados con Ventresca de Atún
<i>Pimientos Asados en Casa con Cebolla Morada</i> | 
PESCADO | 10,00 € | | | | |
| Aliño de Tomate Ecológico
<i>Con Cebolla Morada y Ventresca de Atún</i> | 
PESCADO | 9,00 € | | | | |
| Ensalada Mediterránea
<i>Ensalada de Lechugas Vivas con Tomate (variedad según temporada), Huevo Duro, Cebolla Morada, Zanahorias, Espárragos Blancos y Ventresca de Atún</i> | 
PESCADO | 
HUEVOS | 
SULFITOS | 9,00 € | | |
| Ensalada de Queso de Cabra Crujiente y Frutos Secos
<i>Brotos Gran Selección con Vinagreta de Mostaza de Naranja</i> | 
GLUTEN | 
CACAHUETES | 
LÁCTEOS | 
FRUTOS DE CÁSCARA | 
SULFITOS | 10,00 € |
| Burratina con Tomate Ecológico y Rúcula
<i>Acompañado con Pesto Casero y Avellanas Garrapiñadas</i> | | | | | | 11,00 € |
| Ensaladilla de Atún (estilo Enma) | 
PESCADO | 
HUEVOS | 
SOJA | | | 4,50 € / 9,00 € |

Para los Peques

- | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|---|-----------------|
| Pechuga de Pollo Empanada | 
GLUTEN | 
HUEVOS | 
SULFITOS | | | 7,50 € |
| Macarrones a la Boloñesa | 
HUEVOS | 
GLUTEN | 
APIO | 
SULFITOS | | 7,00 € |
| Super Mini Hamburguesa | 
SULFITOS | 
LÁCTEOS | 
APIO | 
HUEVOS | 
GLUTEN | 7,00 € |
| Croquetas de Carne con Patatas Fritas Naturales | 
GLUTEN | 
HUEVOS | 
LÁCTEOS | | | 4,50 € (4 uds.) |
| Huevos Fritos con Patatas Naturales | | 
HUEVOS | | | | 7,00 € |
| Tarta de Galleta | 
GLUTEN | 
HUEVOS | 
LÁCTEOS | 
SULFITOS | 
SOJA | 4,00 € |





El mercado de
Enma
SaborArte

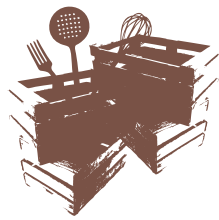
Los Clásicos de Enma

Las tapas solo se sirven en barras y mesas altas.

- Nuestro Salmorejo**    **4,00 €**
Con guarnición de Almíbar de Albahaca, Tierra de Aceitunas Negras y Pan Tostado
- Coca de Foie Micuit caramelizada**        **5,00 €**
Foie casero sobre Hojaldre, Mermelada de Puerros y Caramelo de Vino Tinto
- Cuscús Vegetal**     **8,00 €**
Calabacín, Berenjena, Cebolla y Pimientos Rojos, acompañado de Especies Morunas
- Croquetas Caseras de Carne**    **8,00 €**
- Croquetas Caseras del Chef** *(consulte alérgenos con nuestro personal)* **8,00 €**
Rebozadas en Panko
- Buñuelos de Bacalao**      **8,00 €**
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
- Alambre Ibérico**      **10,00 €**
Abanico Ibérico salteado con Verduras, Aceite de Cilantro, Queso Fundido y un toque picante, acompañado de Tortitas de Trigo
- Huevos Rotos con Morcilla de Cádiar (Alpujarra) y Jamón Ibérico**     **10,00 €**
- Canelones de Enma**    **8,00 €**
Rellenos de Carne
- Alcachofa con Duxelle de Verduritas (contiene setas)**   **5,00 € / Unidad**
Acompañada de Muselina de Ajos Gratinados
- Patatas Bravas con Espuma de Alioli**    **5,50 €**
Patatas tipo Gajo con Salsa Brava Casera Suave y Espuma de Alioli

Arroz Enma de la Semana *(consulte alérgenos con nuestro personal)*

Consultar Pizarra



El mercado de
Enma
SaborArte

Del Mar

- Bacalao de Enma**     8,00 € / 16,00 €
Con Cebolla confitada, Pasas, Almendras, Puerro frito y Ajos
- Atún Rojo**      10,00 € (100 gr) / 20,00 € (200 gr)
Con Crema de Aguacate y Salsa Yakiniku
- Pulpo a la Plancha**     15,00 €
Con Parmentier de Tinta, Mini-Verduras y Mayonesa de Kimchee

Nuestros Pescados de la Lonja *(consulte alérgenos con nuestro personal)* S/M (consultar pizarra)

De la Tierra

- Carrillada al Curry**       10,00 € / 15,00 €
Con fondo de Manzana Asada, Zanahoria y Garam Masala
- Solomillo de Raza Frisona**   21,00 €
Con Salsa Fórum y Patatas Hojaldradas
- Preso 100% Ibérica con Mojo Picón**  16,00 €
- Nuestras Carnes Selectas Con Maduración** S/M (consultar pizarra)

*Todas nuestras carnes van acompañadas de guarnición a elegir entre:
Patatas Fritas | Verduras Frescas Salteadas | Puré de Patatas*

Nuestros Postres Artesanos

Bombón espumoso de Chocolate al 70% con Teja de Naranja	   	4,50 €
Tarta de Queso al Horno	   	4,00 €
Brownie con Nueces, Crema Inglesa y Helado de Vainilla	    	5,00 €
Tarta de Manzana con Crema	     	7,00 €
Bolas de helado (2 uds, consulte sabores en pizarra)	   	4,00 €
Yogur Griego con Frutos Rojos y Miel		4,50 €
Tarta de Galleta	    	4,00 €

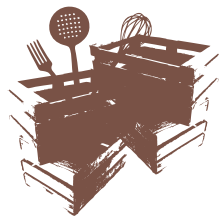
Además, consulte en nuestra pizarra o pregunte al/la camarero/a por otras sugerencias de postres del día.

Vinos de Aperitivos & Postres

Vermut Yzaguirre	2,70 €
Vermut Martini	3,50 €
Gabriella (Manzanilla)	2,70 €
La Ina (Fino)	2,20 €
Palo Cortado Bertola (12 años)	2,80 €
Oloroso Bertola (12 años)	2,60 €
Alfonso (Oloroso Seco)	2,50 €

Espumosos & Rosados

Lambrusco Giacobazzi (Rosado) - D.O. Emilia Romagna <i>Variedad de uva: Lambrusco</i>	13,00 €
Sospechoso (Rosado) - V.T. Castilla <i>Variedad de uva: Bobal y Tempranillo</i>	3,20 €/16,00 €
Raventós i Blanc "De Nit Brut" (Rosado) - D.O. Cava <i>Variedad de uva: Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Monastrell</i>	23,00 €
Parxet Brut Reserva - D.O. Cava <i>Variedad de uva: Macabeo, Parellada y Pansa Blanca</i>	2,40 € / 15,50 €
Recaredo Brut Nature - D.O. Cava <i>Variedad de uva: Macabeo y Xarel.lo</i>	29,00 €
G.H. Mumm, Cordon Rouge - D.O. Champagne <i>Variedad de uva: Pinot Meunier y Chardonnay</i>	39,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut - D.O. Champagne <i>Variedad de uva: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i>	45,00 €



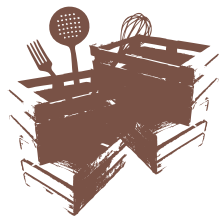
El mercado de
Enma
SaborArte

Blancos

Carramimbre - D.O. Rueda <i>Variedad de uva: 100% Verdejo</i>	2,80 € / 16,00 €
Ramón Bilbao - D.O. Rueda <i>Variedad de uva: 100% Verdejo</i>	2,80 € / 16,00 €
Señorío de Heliche - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: 50% Garrido Fino y 50% Moscatel</i>	2,50 € / 13,50 €
Castillo de Constantina - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: Macabeo, Cayetana y Chardonnay</i>	2,50 € / 14,00 €
Tierra Blanca - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: Moscatel, Palomino, Riesling y Palomina Fino</i>	2,40 € / 13,00 €
Pago de Valdoneje - D.O. Bierzo <i>Variedad de uva: 100% Godello</i>	3,50 € / 19,00 €
Ca N'Estruc - D.O. Cataluña <i>Variedad de uva: Xarel.lo, Macabeo, Moscatel Gra Petit y Chardonnay</i>	2,60 € / 14,00 €
Nairoa - D.O. Ribeiro <i>Variedad de uva: 50% Treixadura y 50% Torrontés</i>	2,80 € / 15,00 €
Leneas Albariño - D.O. Rias Baixas <i>Variedad de uva: 100% Albariño</i>	3,00 € / 17,00 €
Señorío de Pedraza - V.T. Extremadura <i>Variedad de uva: 100% Macabeo</i>	2,40 € / 13,00 €
Cape Heights - D.O. Sudáfrica <i>Variedad de uva: 100% Chenin Blanc</i>	3,00 € / 17,00 €

Riberas & Riojas

Moneo - Cosecha - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tinta del País</i>	2,90 € / 16,00 €
López Cristobal - Roble - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tinta del País y Merlot</i>	3,20 € / 16,00 €
Vizcarra - Cosecha - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	3,00 € / 17,00 €
Díaz Bayo - Cosecha - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tinta del País</i>	2,90 € / 16,00 €
Carramimbre - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de Uva: 90% Tinta del País, 10% Cabernet Sauvignon</i>	3,50 € / 19,00 €
Protos - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tempranillo, Tinta del País y Tinta Fina</i>	24,00 €
Pago de los Capellanes - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Tinta Fina</i>	32,00 €
PSI (Dominio de Pingus) - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	44,00 €
Martínez Palacios - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	3,00 € / 16,00 €
Basagoiti - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano y Garnacha</i>	3,00 € / 16,00 €
Ramón Bilbao - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	3,00 € / 16,00 €
Martínez Lacuesta - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	19,00 €
Calados del Puntido - Cosecha - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	25,00 €



El mercado de
Enma
SaborArte

Vinos de Otras Zonas

Zancúo - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: Tempranillo y Syrah</i>	2,90 € / 16,00 €
Zancúo Petit Verdot 2017 - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: 100% Petit Verdot</i>	24,50 €
Cocolubis - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	26,00 €
Chicote - V.T. Granada <i>Variedad de uva: Syrah</i>	2,90 € / 16,00 €
Barbazul - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: Tintilla de Rota, Syrah, Merlot, y Cabernet Sauvignon</i>	17,00 €
Nadir - V.T. Extremadura <i>Variedad de uva: Tempranillo y Syrah</i>	3,40 € / 18,00 €
Pago de Valdoneje -D.O. Bierzo <i>Variedad de uva: Mencía</i>	2,80 € / 15,00 €
Abadía Retuerta - V.T. Castilla Y León <i>Variedad de uva: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	32,00 €
Les Cousins L'inconscient - D.O. Priorat <i>Variedad de uva: Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot y Syrah</i>	18,00 €
Botas de Barro - D.O. Toro <i>Variedad de uva: Garnacha Tintorera</i>	2,90 € / 16,00 €