









Entrantes fríos para picar

Las tapas solo se sirven en barras.

- Ostra Spéciale de Claire Selection N° 2**   **4,50 € / Unidad**
Con Perla de Vinagre Forum
- Anchoas del Cantábrico**   **5,00 € / Ud. (2 filetes)**
Acompañadas de Tostas de Pan de Cristal y nuestro Salmorejo
- Lata de Anchoa "Don Bocarte"**   **17,00 €**
Anchoa 0'0, con Tostas de Pan de Cristal y nuestro Salmorejo
- Queso de Oveja con Trufa Negra**    **7,00 €**
Acompañado de Mermelada de Aceite de Oliva y Frutos Secos
- Jamón de Bellota 100% Ibérico** **11,50 € / 22,00 €**
Se recomienda acompañarlo con nuestro Pan de Cristal con Tomate
- Surtido de Quesos con Mermelada de Tomate y Vainilla**    **4,90 € / 9,80 €**
Varietades: Payoyo (Cabra), Semicurado Churra (Oveja) y Andazul (Cabra)
- Tataki de Presa Ibérica 100% Bellota**       **9,50 €**
Macerado durante 12 horas en Soja, 5 Pimientas, Coñac y Romero, con Pan Carasatu
- Foie Micuit hecho en casa (90 grs.)**   **14,90 €**
Con sus Tostas y nuestra Mermelada casera de Orejones
- Pan de Cristal "Pa amb Tomaquet"**  **4,50 €**
Tostas de Pan de Cristal con Tomate de Temporada, muy recomendado para acompañar nuestro Jamón
- Pan de Cristal con Escalivada y Ventresca**    **12,50 €**
Pan de Cristal Tostado con Escalivada asada a fuego en casa, toque de Mayonesa y Ventresca
- Pan de Cristal con Escalivada y Anchoas**    **13,50 €**
Pan de Cristal Tostado con Escalivada asada a fuego en casa, toque de Mayonesa y Anchoas
- Pan de Cristal con Carpaccio de Bacalao Ahumado**    **12,50 €**
Con Aliño de Tomate, Pepinillo, Cebolla, y Mayonesa de Limón



Aliños y Ensaladas

Las tapas solo se sirven en barras.

Aliño de Pimientos Asados con Ventresca de Atún <i>Pimientos Asados en Casa con Cebolla Morada</i>	 PESCADO	11,00 €
Aliño de Tomate Ecológico <i>Con Cebolla Morada y Ventresca de Atún</i>	 PESCADO	10,00 €
Ensalada de Hoja de Roble <i>Con Aguacate, Cebolleta, Ventresca y Tomate Ecológico</i>	 PESCADO  SULFITOS	10,00 €
Ensalada Templada de Queso Brie y Tomate Asado <i>Brotos Gran Selección con Tomate Asado, Queso Brie Gratinado, Frutos Secos y Vinagreta de Miel y Mostaza</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>	 FRUTOS DE CÁSCARA  LÁCTEOS  GLUTEN  SULFITOS	12,00 €
Ensaladilla de Atún (estilo Enma)	 PESCADO  HUEVOS  SOJA	4,90 € / 9,80 €

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  SÉSAMO	7,00 €
Croquetas de Carne con Patatas Fritas Naturales	 GLUTEN  HUEVOS  LÁCTEOS	5,00 € (4 uds.)
Huevos Fritos con Patatas Naturales	 HUEVOS	7,00 €
Tarta de Galleta	 GLUTEN  HUEVOS  LÁCTEOS  SULFITOS  SOJA	5,00 €





Los Clásicos de Enma

Las tapas solo se sirven en barras.

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Coca de Foie Micuit caramelizada |        | 6,50 € |
| <i>Foie casero sobre Hojaldre, Mermelada de Puerros y Caramelo de Vino Tinto</i> | | |
| Nuestro Salmorejo Especial |    | 6,00 € |
| <i>Con Crema de Burrata, Aceite de Albahaca y Pistachos</i> | | |
| Cuscús Vegetal |     | 7,00 € |
| <i>Calabacín, Berenjena, Cebolla y Pimientos Rojos, Pasas, acompañado de Especies Morunas</i> | | |
| Croquetas Caseras de Carne |    | 5,00 € / 10,00 € |
| Croquetas Caseras del Chef <i>(consulte alérgenos con nuestro personal)</i> | | 5,00 € / 10,00 € |
| <i>Rebozadas en Panko</i> | | |
| Buñuelos de Bacalao |      | 7,50 € (6 buñuelos) |
| Alambre Ibérico |      | 6,50 € / 13,00 € |
| <i>Abanico Ibérico salteado con Verduras, Aceite de Cilantro, Queso Fundido y un toque picante, acompañado de Tortitas de Trigo</i> | | |
| Huevos Rotos con Morcilla de Cádiz (Alpujarra) y Jamón Ibérico |     | 11,00 € |
| Canelones de Enma |    | 9,00 € |
| <i>Canelones rellenos de carne con nuestra deliciosa bechamel</i> | | |
| Alcachofa en Flor (unidad) |    | 6,90 € |
| <i>Sobre Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja Temperatura y Jamón Ibérico</i> | | |
| Patatas Bravas con Espuma de Alioli y Togarashi |    | 6,00 € |
| <i>Patatas tipo Gajo con Salsa Brava Casera Suave y Espuma de Alioli</i> | | |

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

Consultar Pizarra



Del Mar

- Bacalao de Enma**     **15,00 €**
Con Cebolla confitada, Pasas, Almendras, Puerro frito y Ajos
- Atún Rojo Salvaje Marinado en Soja y Aceite de Jengibre**      **18,00 € (150 grs)**
Con Crema de Aguacate y Salsa Yakiniku
- Pulpo a la Plancha**     **22,00 €**
Con Cremoso de Patata, Pimentón, Cebolla y Verduritas
- Nuestros Pescados de la Lonja** *(consulte alérgenos con nuestro personal)* S/M (consultar pizarra)

De la Tierra

- Carrillada al Curry**       **6,00 € / 12,00 €**
Con fondo de Manzana Asada, Zanahoria y Garam Masala
- Solomillo de Raza Frisona**   **11,00 € / 100 grs.**
Con Salsa Fórum y Patatas Fritas
- Presas 100% Ibérica de Bellota con Mojo Picón**  **18,00 €**
- 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	    	5,50 €
Tarta de Queso al Horno	     	5,50 €
Brownie con Nueces, Crema Inglesa y Helado de Vainilla	    	5,50 €
Tarta de Manzana con Crema y Helado	     	7,50 €
Bolas de helado (2 uds, consulte sabores en pizarra)	   	5,00 €
Yogur Griego con Frutos Rojos y Miel		5,50 €
Tarta de Galleta	    	5,00 €

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



Vinos de Aperitivos & Postres

Vermut Yzaguirre	2,80 €
Gabriella (Manzanilla)	2,80 €
La Ina (Fino)	2,50 €
Palo Cortado Bertola (12 años)	3,50 €
Bertola Cream Sherry (Oloroso)	2,80 €
Oloroso Bertola (12 años)	3,90 €
Alfonso (Oloroso Seco)	2,80 €
Canasta (Vino Dulce)	2,80 €
Solera 1847 (Vino Dulce)	2,80 €

Espumosos & Rosados

Sospechoso (Rosado) - V.T. Castilla	3,50 € / 18,00 €
<i>Variedad de uva: Bobal y Tempranillo</i>	
Raventós i Blanc "De Nit Brut" (Rosado) - D.O. Cava	25,00 €
<i>Variedad de uva: Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Monastrell</i>	
Mistinguet Brut - D.O. Cava (0,75 cl.)	19,00 €
<i>Variedad de uva: Macabeo, Xarel.lo, Parrellada</i>	
Recaredo Brut Nature - D.O. Cava	33,00 €
<i>Variedad de uva: Macabeo y Xarel.lo</i>	



Blancos

Carramimbre - D.O. Rueda <i>Variedad de uva: 100% Verdejo</i>	3,50 € / 18,00 €
Ramón Bilbao - D.O. Rueda <i>Variedad de uva: 100% Verdejo</i>	3,50 € / 17,00 €
Habla de ti - V.T. Extremadura <i>Variedad de uva: Suavignon Blanc</i>	3,80 € / 21,00 €
Señorío de Pedraza - V.T. Extremadura <i>Variedad de uva: 100% Macabeo</i>	3,50 € / 15,00 €
Castillo de San Diego (Barbadillo) - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: Palomino</i>	3,50 € / 14,00 €
Ca N'Estruc - D.O. Cataluña <i>Variedad de uva: Xarel.lo, Macabeo, Moscatel Gra Petit y Chardonnay</i>	3,50 € / 16,00 €
Señorío de Heliche - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: 50% Garrido Fino y 50% Moscatel</i>	16,00 €
Chan de Rosas - D.O. Rías Baixas <i>Variedad de uva: 100% Albariño</i>	3,50 € / 19,00 €
Martín Códax - D.O. Rías Baixas <i>Variedad de uva: 100% Albariño</i>	20,00 €



Riberas

Protos - Roble - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: 100% Tinta del País</i>	3,70 € / 18,00 €
Díaz Bayo - Cosecha - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tinta del País</i>	3,70 € / 19,00 €
Vizcarra - Cosecha - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	3,70 € / 19,00 €
Carramimbre - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: 90% Tinta del País, 10% Cabernet Sauvignon</i>	21,00 €
Pesquera - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	29,00 €
Pago de los Capellanes - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Tinta Fina</i>	30,00 €
Matarromera - Crianza - D.O. Riera del Duero <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	30,00 €
Tomás Postigo (2018) - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec</i>	38,00 €
Malleolus - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	40,00 €
PSI (Dominio de Pingus) - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	43,00 €



Riojas

Ramón Bilbao - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	3,70 € / 20,00 €
Tobía - Selección de Autor 2016 (Crianza) - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta</i>	3,90 € / 23,00 €
Calados del Puntido - D.O. Rioja <i>Tipo de uva: 100% Tempranillo</i>	25,00 €
Marqués de Riscal - Reserva 2016 - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo y Graciano</i>	26,00 €
Muga - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano</i>	28,00 €
Marqués de Murrieta - Reserva 2015 - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha</i>	30,00 €
Viña Ardanza - Reserva 2015 - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo y Garnacha</i>	32,00 €
Remelluri - Reserva 2012 - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	32,00 €
Imperial - Reserva 2014 - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	38,00 €



Vinos de Otras Zonas

Zancúo - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: Tempranillo y Syrah</i>	3,70 € / 19,00 €
Quadis - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: Tempranillo, Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot</i>	3,70 € / 19,00 €
Barbazul - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: Tintilla de Rota, Syrah, Merlot, y Cabernet Sauvignon</i>	19,00 €
Taberner - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: 100% Syrah</i>	29,00 €
Habla del Silencio - V.T. Extremadura <i>Variedad de uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo</i>	3,60 € / 20,00 €
Botas de Barro - D.O. Toro <i>Variedad de uva: Tinta de Toro</i>	18,00 €
Abadía Retuerta - V.T. Castilla Y León <i>Variedad de uva: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	35,00 €
Les Cousins L'inconscient - D.O. Priorat <i>Variedad de uva: Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot y Syrah</i>	21,00 €