






























Entrantes fríos para picar

Las tapas solo se sirven en barras.

- Ostra Spéciale de Claire Selection Nº 2**   **4,10 € / 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** **11,50 € / 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 Regañá**       **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



Aliños y Ensaladas

Las tapas solo se sirven en barras.

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

Para los Peques

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





Los Clásicos de Enma

Las tapas solo se sirven en barras.

- 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**     4,00 € / 8,00 €
Calabacín, Berenjena, Cebolla y Pimientos Rojos, acompañado de Especies Morunas
- Croquetas Caseras de Carne**    4,00€ / 8,00 €
- Croquetas Caseras del Chef** *(consulte alérgenos con nuestro personal)* 4,00 € / 8,00 €
Rebozadas en Panko
- Buñuelos de Bacalao**      4,00 € / 8,00 €
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
- Alambre Ibérico**      5,00€ / 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 Cádiz (Alpujarra) y Jamón Ibérico**     10,00 €
FRUTOS DE CÁSCARA
- Canelones de Enma**    8,00 €
Rellenos de Carne
- Alcachofas Encurtidas**  8,50 €
Alcachofas Encurtidas acompañadas de Salmorejo de Tomate Asado
- 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



Del Mar

- Bacalao de Enma**     13,50 €
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**      18,00 €
Con Parmentier 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**       5,00 € / 10,00 € / 15,00 €
Con fondo de Manzana Asada, Zanahoria y Garam Masala
- Solomillo de Raza Frisona**   Precio S/M
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

| | |
|--|------------------|
| Sospechoso (Rosado) - V.T. Castilla <i>Variedad de uva: Bobal y Tempranillo</i> | 3,20 € / 17,00 € |
| Raventós i Blanc "De Nit Brut" (Rosado) - D.O. Cava <i>Variedad de uva: Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Monastrell</i> | 24,00 € |
| Recaredo Brut Nature - D.O. Cava <i>Variedad de uva: Macabeo y Xarel.lo</i> | 29,00 € |
| Mistinguet Brut - D.O. Cava (0,75 cl.) <i>Variedad de uva: Macabeo, Xarel.lo, Parrellada</i> | 16,00 € |
| Mistinguet Brut - D.O. Cava (Benjamín - 0,20 cl.) <i>Variedad de uva: Macabeo, Xarel.lo y Parrellada</i> | 5,80 € |
| Moët & Chandon Impérial Brut - D.O. Champagne <i>Variedad de uva: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier</i> | 45,00 € |



Blancos

| | |
|--|------------------|
| Pago de la Jaraba - D.O. La Mancha <i>Variedad de uva: 100% Sauvignon Blanc</i> | 2,80 € / 15,00 € |
| Carramimbre - D.O. Rueda <i>Variedad de uva: 100% Verdejo</i> | 3,00 € / 17,00 € |
| Ramón Bilbao - D.O. Rueda <i>Variedad de uva: 100% Verdejo</i> | 2,90 € / 16,00 € |
| Habla de ti - V.T. Extremadura <i>Variedad de uva: Sauvignon Blanc</i> | 3,00 € / 17,00 € |
| Señorío de Pedraza - V.T. Extremadura <i>Variedad de uva: 100% Macabeo</i> | 2,40 € / 13,00 € |
| Señorío de Heliche - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: 50% Garrido Fino y 50% Moscatel</i> | 2,80 € / 15,00 € |
| Castillo de San Diego (Barbadillo) - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: Palomino</i> | 2,50 € / 14,00 € |
| Ca N'Estruc - D.O. Cataluña <i>Variedad de uva: Xarel.lo, Macabeo, Moscatel Gra Petit y Chardonnay</i> | 2,80 € / 15,00 € |
| 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 € |



Riberas & Riojas

| | |
|---|-------------------------|
| López Cristobal - Roble - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tinta del País y Merlot</i> | 3,20 € / 17,00 € |
| Vizcarra - Cosecha - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tempranillo</i> | 3,30 € / 18,00 € |
| 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> | 30,00 € |
| PSI (Dominio de Pingus) - Crianza - D.O. Ribera del Duero <i>Variedad de uva: Tempranillo</i> | 40,00 € |
| Tobía - Selección de Autor 2016 (Crianza) - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo (16 meses de Barrica Francés), Graciano y Maturana Tinta</i> | 3,65 € / 20,00 € |
| Basagoiti - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano y Garnacha</i> | 2,90 € / 16,00 € |
| Ramón Bilbao - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo</i> | 3,00 € / 17,00 € |
| Marqués de Murrieta - Reserva 2015 - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha</i> | 25,00 € |
| Martínez Lacuesta - Crianza - D.O. Rioja <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i> | 19,00 € |



Vinos de Otras Zonas

| | |
|---|-------------------------|
| Habla del Silencio - V.T. Extremadura <i>Variedad de uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo</i> | 3,50 € / 19,00 € |
| Zancúo - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: Tempranillo y Syrah</i> | 3,00 € / 17,00 € |
| Zancúo Petit Verdot 2017 - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: 100% Petit Verdot</i> | 25,00 € |
| Cocolubis - V.T. Sevilla <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i> | 28,00 € |
| Quadis - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: Tempranillo, Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot</i> | 2,90 € / 16,00 € |
| Barbazul - V.T. Cádiz <i>Variedad de uva: Tintilla de Rota, Syrah, Merlot, y Cabernet Sauvignon</i> | 18,00 € |
| Pago de Valdoneje -D.O. Bierzo <i>Variedad de uva: Mencía</i> | 3,60 € / 20,00 € |
| Botas de Barro - D.O. Toro <i>Variedad de uva: Tinta de Toro</i> | 16,00 € |
| Pago de la Jaraba - D.O. La Mancha <i>Variedad de Uva: Terroir (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i> | 3,30 € / 18,00 € |
| 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> | 19,00 € |