



























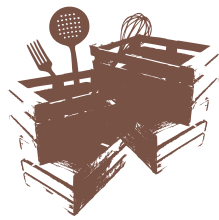


El mercado de  
**Enma**  
*SaborArte*

# 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** **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 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

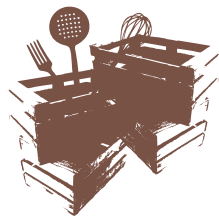
Las tapas solo se sirven en barras y mesas altas.

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

## Para los Peques

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





El mercado de  
**Enma**  
*SaborArte*

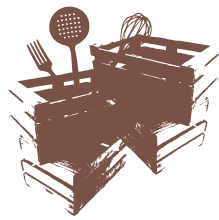
## Los Clásicos de Enma

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**     **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 €**
- 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 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**       5,00 € / 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

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

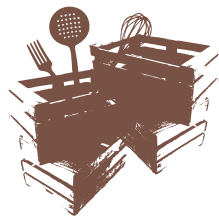
*Además, consulte en nuestra pizarra o pregunte al/la camarero/a por otras sugerencias de postres del día.*

## Vinos de Aperitivos & Postres

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

## Espumosos & Rosados

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



El mercado de  
**Enma**  
*SaborArte*

## Blancos

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

## Riberas & Riojas

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

## Vinos de Otras Zonas

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