



























## Entrantes fríos para picar

Las tapas solo se sirven en barras.

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Ostra Spéciale de Claire Selection Nº 2</b><br/><i>Con Perla de Vinagre Forum</i></p>   |    | <p><b>4,60 € / Unidad</b></p>          |
| <p><b>Caviar Amur Beluga (lata 10 grs.)</b></p>   |   | <p><b>21,00 €</b></p>                  |
| <p><b>Anchoas del Cantábrico</b><br/><i>Acompañadas de Tostas de Pan de Cristal y nuestro Salmorejo</i></p>   |    | <p><b>5,00 € / Ud. (2 filetes)</b></p> |
| <p><b>Lata de Anchoa "Don Bocarte"</b><br/><i>Anchoa 0'0, con Tostas de Pan de Cristal y nuestro Salmorejo</i></p>  |    | <p><b>17,00 €</b></p>                  |
| <p><b>Jamón de Bellota 100% Ibérico</b><br/><i>Se recomienda acompañarlo con nuestro Pan de Cristal con Tomate</i></p>  |  | <p><b>11,50 € / 22,00 €</b></p>        |
| <p><b>Foie Micuit hecho en casa</b><br/><i>con Tostas de Cítricos y Mermelada Casera de Orejones</i></p>  |    | <p><b>17,00 €</b></p>                  |
| <p><b>Tataki de Presa Ibérica 100% Bellota</b><br/><i>Macerado durante 12 horas en Soja, 5 Pimientas, Coñac y Romero, con Pan Carasatu</i></p>                |       | <p><b>9,50 €</b></p>                   |
| <p><b>Pan de Cristal "Pa amb Tomaquet"</b><br/><i>Tostas de Pan de Cristal con Tomate de Temporada, muy recomendado para acompañar nuestro Jamón</i></p>      |   | <p><b>5,00 €</b></p>                   |
| <p><b>Pan de Cristal con Escalivada y Ventresca</b><br/><i>Pan de Cristal Tostado con Escalivada asada a fuego en casa, toque de Mayonesa y Ventresca</i></p> |     | <p><b>7,00 € / 13,50 €</b></p>         |
| <p><b>Pan de Cristal con Escalivada y Anchoas</b><br/><i>Pan de Cristal Tostado con Escalivada asada a fuego en casa, toque de Mayonesa y Anchoas</i></p>     |     | <p><b>7,50 € / 14,50 €</b></p>         |
| <p><b>Pan de Cristal con Carpaccio de Bacalao Ahumado</b><br/><i>Con Aliño de Tomate, Pepinillo, Cebolla, y Mayonesa de Limón</i></p>                         |      | <p><b>7,00 € / 13,50 €</b></p>         |



## Aliños y Ensaladas

Las tapas solo se sirven en barras.

- |   |   |                        |
|---|---|------------------------|
| <p><b>Aliño de Pimientos Asados con Ventresca de Atún</b><br/><i>Pimientos Asados en Casa con Cebolla Morada</i></p>                                    |    | <p>12,50 €</p>         |
| <p><b>Aliño de Tomate Ecológico</b><br/><i>Con Cebolleta, Ventresca de Atún y Aguacate</i></p>  |     | <p>12,50 €</p>         |
| <p><b>Ensalada de Hoja de Roble</b><br/><i>Con Aguacate, Atún de Taco, Cebolleta y Tomate Ecológico</i></p>   |     | <p>12,00 €</p>         |
| <p><b>Ensalada de Queso Brie Crujiente</b><br/><i>Brotos Gran Selección con Crujiente de Queso Brie, Frutos Secos y Vinagreta de Miel y Mostaza</i></p> |      | <p>12,00 €</p>         |
| <p><b>Burratina con Tomate Ecológico y Rúcula</b><br/><i>Acompañado con Pesto Casero y Avellanas Garrapiñadas</i></p>                                   |     | <p>12,50 €</p>         |
| <p><b>Ensaladilla de Atún (estilo Enma)</b></p>   |      | <p>4,90 € / 9,80 €</p> |

































## Quesos Artesanos

- |  |   |                |
|--|---|----------------|
| <p><b>Queso de Oveja Trufado (Finca Valdivieso)</b><br/><i>Leche Pasteurizada, D.O.P Ciudad Real</i></p>   |   | <p>7,50 €</p>  |
| <p><b>Queso de Vaca Curado (José Pardina)</b><br/><i>Leche Cruda, Huesca</i></p>   |   | <p>6,00 €</p>  |
| <p><b>Queso de Cabra Tradicional (La Cabezuela)</b><br/><i>Leche Pasteurizada, Sierra del Guadarrama (Madrid)</i></p>  |   | <p>6,50 €</p>  |
| <p><b>Queso de Vaca Cabrales Joven (Vega de Tordín)</b><br/><i>Leche Cruda, D.O.P Asturias</i></p>   |   | <p>5,00 €</p>  |
| <p><b>Queso de Oveja Curado (Finca Valdivieso)</b><br/><i>Leche Cruda, D.O.P Ciudad Real</i></p>   |   | <p>6,00 €</p>  |
| <p><b>Surtido de Quesos Artesanos (300 grs)</b><br/><i>Variado de los Quesos Artesanos anteriormente expuestos con Frutos Secos y Chutney de Tomate y Pimiento Rojos</i></p> |   | <p>17,00 €</p> |



## Los Clásicos de Enma

Las tapas solo se sirven en barras.

- |   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
| <b>Coca de Foie Micuit Caramelizada</b>   |   | <b>7,50 €</b>              |
| <i>Foie casero sobre Hojaldre, Mermelada de Puerros y Caramelo de Vino Tinto</i>  |   |                            |
| <b>Nuestro Salmorejo Especial</b>   |      | <b>6,00 €</b>              |
| <i>Con Tierra de Aceitunas Negras, Almíbar de Albahaca y Picatostes</i>   |   |                            |
| <b>Cuscús Vegetal</b>   |       | <b>8,00 €</b>              |
| <i>Calabacín, Berenjena, Cebolla y Pimientos Rojos, Pasas, acompañado de Especies Morunas</i>                                       |   |                            |
| <b>Croquetas Caseras de Carne</b>   |     | <b>5,00 € / 10,00 €</b>    |
| <b>Croquetas Caseras del Chef</b> <i>(consulte alérgenos con nuestro personal)</i>  |   | <b>5,00 € / 10,00 €</b>    |
| <i>Rebozadas en Panko</i>   |   |                            |
| <b>Buñuelos de Bacalao</b>  |      | <b>8,00 € (6 buñuelos)</b> |
| <i>Rebozadas en Panko</i>   |   |                            |
| <b>Alambre Ibérico</b>  |      | <b>7,00 € / 14,00 €</b>    |
| <i>Abanico Ibérico salteado con Verduras, Aceite de Cilantro, Queso Fundido y un toque picante, acompañado de Tortitas de Trigo</i> |   |                            |
| <b>Huevos Rotos con Morcilla de Cádiz (Alpujarra) y Jamón Ibérico</b>   |       | <b>12,00 €</b>             |
| <b>Canelones de Enma</b>  |      | <b>10,00 €</b>             |
| <i>Canelones rellenos de carne con nuestra deliciosa Bechamel</i>   |   |                            |
| <b>Alcachofa en Flor (unidad)</b>   |      | <b>6,90 €</b>              |
| <i>Sobre Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja Temperatura y Jamón Ibérico</i>  |   |                            |
| <b>Patatas Bravas con Espuma de Alioli y Togarashi</b>  |     | <b>6,00 €</b>              |
| <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

<b>Bacalao de Enma</b>	   	<b>15,00 €</b>
<i>Con Cebolla confitada, Pasas, Almendras, Puerro frito y Ajos</i>		
<b>Tataki de Atún Rojo</b>	    	<b>18,00 €</b>
<i>Con Crema de Aguacate y Salsa Yakiniku</i>		
<b>Pulpo a la Plancha</b>	   	<b>18,50 € (150 grs)</b>
<i>Con Cremoso de Patata, Pimentón, Cebolla y Verduritas Salteadas</i>		

















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

## De la Tierra

<b>Carrillada al Curry</b>	     	<b>12,00 €</b>
<i>Con fondo de Manzana Asada, Zanahoria y Garam Masala</i>		
<b>Solomillo de Raza Frisona</b>	 	<b>11,00 € / 100 grs.</b>
<i>Con Salsa Fórum y Patatas Fritas</i>		
<b>Preso 100% Ibérica de Bellota con Mojo Picón</b>		<b>18,00 €</b>
<b>Nuestras Carnes Selectas Con Maduración</b>		<b>S/M (consultar pizarra)</b>

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

## Para los Peques

<b>Pechuga de Pollo Empanada</b>	  	<b>8,50 €</b>
<b>Macarrones a la Boloñesa</b>	   	<b>8,00 €</b>
<b>Super Mini Hamburguesa</b>	     	<b>7,00 €</b>
<b>Croquetas de Carne con Patatas Fritas Naturales</b>	  	<b>5,00 € (4 uds.)</b>
<b>Huevos Fritos con Patatas Naturales</b>		<b>8,00 €</b>
<b>Tarta de Galleta</b>	    	<b>5,50 €</b>



## Nuestros Postres Artesanos

<b>Bombón espumoso de Chocolate al 70% con Teja de Naranja</b>	    	<b>6,00 €</b>
<b>Tarta de Queso Cremosa de Oveja Lacaune</b>	     	<b>7,50 €</b>
<b>Brownie con Nueces, Crema Inglesa y Helado de Vainilla</b>	    	<b>6,00 €</b>
<b>Tarta de Manzana con Crema</b>	     	<b>8,00 €</b>
<b>Bolas de helado (2 uds, consulte sabores en pizarra)</b>	   	<b>5,00 €</b>
<b>Yogur Griego con Frutos Rojos y Miel</b>		<b>5,50 €</b>
<b>Tarta de Galleta</b>	    	<b>5,50 €</b>

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

## Vinos de Aperitivos & Postres

<b>Amarguinha (Licor de Almendras)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Vermut Rojo</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Gabriella (Manzanilla)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Micaela Amontillado (Bodegas Barón)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Micaela Cream (Bodegas Barón)</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Micaela Palo Cortao (Bodegas Barón)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Bertola Cream Sherry (Oloroso)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Oloroso Bertola (12 años)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Alfonso (Oloroso Seco)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Canasta (Vino Dulce)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Solera 1847 (Vino Dulce)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Pedro Ximénez (Campillo - Córdoba)</b>	<b>2,70 €</b>



## Espumosos & Rosados

<b>Sospechoso (Rosado) - V.T. Castilla</b> <i>Variedad de uva: Bobal y Tempranillo</i>	<b>3,50 € / 19,00 €</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>26,00 €</b>
<b>Mistinguet Brut - D.O. Cava (0,75 cl.)</b> <i>Variedad de uva: Macabeo, Xarel.lo, Parrellada</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Recaredo Brut Nature - D.O. Cava</b> <i>Variedad de uva: Macabeo y Xarel.lo</i>	<b>37,00 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut Nature - D.O. Champagne</b> <i>Variedad de uva: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	<b>52,00 €</b>

## Blancos

<b>Ramón Bilbao - D.O. Rueda</b> <i>Variedad de uva: 100% Verdejo</i>	<b>3,50 € / 18,00 €</b>
<b>José Pariente - D.O. Rueda</b> <i>Variedad de uva: 100% Verdejo</i>	<b>22,00 €</b>
<b>Habla de ti - V.T. Extremadura</b> <i>Variedad de uva: Sauvignon Blanc</i>	<b>3,80 € / 21,00 €</b>
<b>Señorío de Pedraza - V.T. Extremadura</b> <i>Variedad de uva: 100% Macabeo</i>	<b>3,50 € / 16,00 €</b>
<b>Señorío de Heliche - V.T. Sevilla</b> <i>Variedad de uva: 50% Garrido Fino y 50% Moscatel</i>	<b>3,50 € / 16,00 €</b>
<b>Soplagaitas - V.T. Sevilla (Vino Ecológico)</b> <i>Variedad de uva: Viogner y Chardonnay</i>	<b>3,50 € / 18,00 €</b>
<b>Chan de Rosas - D.O. Rías Baixas</b> <i>Variedad de uva: 100% Albariño</i>	<b>3,90 € / 22,00 €</b>
<b>Martín Códax - D.O. Rías Baixas</b> <i>Variedad de uva: 100% Albariño</i>	<b>22,00 €</b>



## Riberas

<b>Protos - Roble - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Variedad de uva: 100% Tinta del País</i>	<b>3,70 € / 18,00 €</b>
<b>Díaz Bayo - Cosecha - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Variedad de uva: Tinta del País</i>	<b>3,70 € / 19,00 €</b>
<b>Vizcarra - Cosecha - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	<b>3,70 € / 20,00 €</b>
<b>Emilio Moro - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Variedad de uva: Tinta Fina</i>	<b>28,00 €</b>
<b>Pesquera - Crianza - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	<b>30,00 €</b>
<b>Matarromera - Crianza - D.O. Riera del Duero</b> <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	<b>30,00 €</b>
<b>Tomás Postigo - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Variedad de uva: Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec</i>	<b>38,00 €</b>
<b>Malleolus - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	<b>46,00 €</b>
<b>PSI (Dominio de Pingus) - Crianza - D.O. Ribera del Duero</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	<b>49,00 €</b>



## Riojas

<b>Marqués de Cáceres - Crianza - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	11,50 € (37,50 cl.)
<b>Marqués de Cáceres - Crianza - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	3,50 € / 17,00 €
<b>Ramón Bilbao - Crianza - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo</i>	3,70 € / 20,00 €
<b>Tobía - Selección de Autor - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta</i>	3,90 € / 23,00 €
<b>Marqués de Riscal - Reserva 2016 - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo y Graciano</i>	26,00 €
<b>Muga - Crianza - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano</i>	28,00 €
<b>Marqués de Murrieta - Reserva 2015 - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha</i>	30,00 €
<b>Viña Ardanza - Reserva - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo y Garnacha</i>	32,00 €
<b>Remelluri - Reserva - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	35,00 €
<b>Imperial - Reserva - D.O. Rioja</b> <i>Variedad de uva: 100% Tempranillo</i>	38,00 €





## Vinos de Otras Zonas

<b>Zancúo - V.T. Sevilla</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo y Syrah</i>	<b>3,90 € / 21,00 €</b>
<b>Quadis - V.T. Cádiz</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo, Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot</i>	<b>3,70 € / 19,00 €</b>
<b>Taberner - V.T. Cádiz</b> <i>Variedad de uva: 100% Syrah</i>	<b>29,00 €</b>
<b>Habla del Silencio - V.T. Extremadura</b> <i>Variedad de uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo</i>	<b>3,60 € / 20,00 €</b>
<b>Botas de Barro - D.O. Toro</b> <i>Variedad de uva: Tinta de Toro</i>	<b>18,00 €</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>21,00 €</b>
<b>Dominio del Verso - V.T. Condado de Huelva</b> <i>Variedad de uva: Garnacha Tintorera, Syrah y Tempranillo</i>	<b>33,00 €</b>
<b>Abadía Retuerta - V.T. Castilla Y León</b> <i>Variedad de uva: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	<b>37,00 €</b>