

## ENTRANTES FRÍOS

**OSTRA SPÉCIALE DE CLAIRE N°2** 4,60€ | UNID.  
Al Natural (3)

**OSTRA SPÉCIALE DE CLAIRE N°2** 5,00€ | UNID.  
Acevichada (3;14)

**ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** 5,00€ | 2 FILETES  
Con Tostas de Cristal y Nuestro Salmorejo | (1;4)

**LATA DE ANCHOAS o'o DON BOCARTE** 18,00€ | 6 UDS.  
Con Tostas de Cristal y Nuestro Salmorejo | (1;4)

**JAMON DE BELLOTA 100% IBÉRICO** 13,00€ | 25,00€  
Con Pan de Cristal con Tomate | (1)

**FOIE MICUIT HECHO EN CASA** 18,00€  
Con Tostas Cítricas y Mermelada de Orejones | (1;14)

**REAL CAVIAR BAERII (ESTURIÓN)** 60,00€ | 30 GRS.  
Con Tostas y Mantequilla | (1;3;4)

**PAN CRISTAL CON TATAKI DE PRESA IBÉRICA** 14,00€  
Con Mayonesa de Tomate Seco, Rúcula y Parmasano  
(1;4;5;10;13;14)

**PAN CRISTAL CON ESCALIVADA Y VENTRESCA** 14,00€  
Escalivada asada a Fuego en casa y toque de Mayonesa  
(1;4;5)

**PAN CRISTAL CON ESCALIVADA Y ANCHOA** 15,00€  
Escalivada asada a Fuego en casa y toque de Mayonesa  
(1;4;5)

**PAN CRISTAL CON CARPACCIO DE BACALAO** 14,00€  
Con Aliño de Tomate, Pepinillo, Cebolla y Mayonesa de Limón  
(1;4;5)

## FRITURA

**CROQUETAS CASERAS DE CARNE** 7,50€ (6) | 10,00€ (8)  
(1;5;13)

**CROQUETAS CASERAS DEL CHEF** 7,50€ (6) | 10,00€ (8)  
Rebozadas en Panko | Preguntar variedad(1;5;13)

**BUÑUELOS DE BACALAO** 8,00€ | 6 UDS.  
(1;4;5;13;14)

**BOMBA "DE LA BARCELONETA"** 6,00€ | 1 UNID.  
Rellena de Carne y Puré de Patata, con nuestra Salsa Brava |  
(1;5;12;14)

**CALAMARES FRITOS EN HARINA ECOLÓGICA** 18,00€  
Con Mayonesa de Limón | (1;3;5)

1=Gluten; 2= Crustáceos; 3=Moluscos; 4= Pescados; 5= Huevos;  
6= Altramuces; 7= Mostaza; 8= Cacahuetes; 9= Frutos de  
Cáscara; 10=Soja; 11= Sésamo; 12= Apio; 13= Leche; 14= Sulfitos

# EL MERCADO DE enma Gastronomía

## ALIÑOS Y ENSALADAS

**ALIÑO DE PIMIENTOS CON VENTRESCA** 12,50€  
Pimientos asados en Casa, Ventresca y Cebolla Morada  
(4;14)

**ALIÑO DE TOMATE VARIEDAD CHEROKEE** 12,50€  
Con Cebolleta, Ventresca de Atún y Aguacate | (4;14)

**ENSALADA DE HOJA DE ROBLE** 12,50€  
Con Aguacate, Cebolleta, Atún, Tomate Cherokee y  
Espárragos | (4;14)

**BURRATINA CON CHERRYS CONFITADOS** 12,50€  
Acompañado con Pesto Casero y Mix de Frutos Secos  
(9;13;14)

**ENSALADILLA DE ATÚN (ESTILO ENMA)** 10,00€  
(4;5;10)

## QUESOS ARTESANOS

**QUESO DE OVEJA TRUFADO** 8,00€  
Finca Valdivieso | Leche Pasteurizada | D.O.P. Ciudad Real |  
(9;13)

**QUESO DE VACA CURADO** 7,00€  
José Pardina | Leche Cruda | Huesca | (9;13)

**QUESO CURADO DE CABRA PAYOYA** 7,00€  
Quesos de Ubrique | Leche Pasteurizada | Ubrique | (9;13)

**QUESO DE VACA CABRALES JOVEN** 7,00€  
Vega de Tordín | Leche Cruda | D.O.P. Asturias | (9;13)

**QUESO DE OVEJA CURADO** 7,00€  
Finca Valdivieso | Leche Cruda | D.O.P. Ciudad Real | (9;13)

**SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS (300 GRS)** 18,00€  
Con Frutos Secos y Mermelada Casera de Orejones | (9;13)

## CLÁSICOS DE ENMA

**COCA DE FOIE MICUIT CAMELIZADA** 8,00€  
Sobre Hojaldre y Mermelada de Puerros (1;12;13;14)

**SALMOREJO ESPECIAL** 8,00€  
Con Semi-Mojama de Atún y Almíbar de Albahaca | (1;4)

**ALCACHOFA EN FLOR (UNIDAD)** 8,00€  
Sobre Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja Tª y Jamón |  
(5;11;12)

**HUEVOS ROTOS CON MORCILLA DE CÁDIAR** 12,00€  
Con Morcilla de las Alpujarras y Jamón Ibérico | (1;5;9;10)

**CANELONES DE ENMA** 10,00€  
Rellenos de Carne, con nuestra deliciosa Bechamel | (1;5;13)

**ALAMBRE IBÉRICO CON TORTITAS DE TRIGO** 15,00€  
Abanico Ibérico Salteado con Verduras, Aceite de Cilantro,  
Queso Fundido y Toque Picante | (1;4;10;13;14)

## ARROCES

(SOLO AL MEDIO DÍA | MÍNIMO 2 PERSONAS)

**ARROZ DE VERDURAS (12)** 15,00€ (POR PERSONA)

**ARROZ DE CARNE (12)** 16,00€ (POR PERSONA)

**FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO** 17,00€ (POR PERSONA)  
Con Alioli (1;2;4;5;12)

## GUISOS

**POCHAS CON ALMEJAS (3;4;12)** 16,00€

**MEDALLÓN DE TERNERA GUISADA** 15,00€  
Con Puré de Patata (12;13;14)

**CARRILLADA AL CURRY** 12,00€  
Con Puré de Patata (1;4;8;9;7;12)

Pan y Picos: 1,50 p.p  
Aceitunas: 2,00€

## DEL MAR

**BACALAO DE ENMA A BAJA TEMPERATURA** 18,00€ | 230 GRS  
A Baja T° con acompañamiento de Cous-Cous | (1;4;9;14)

**MERLUZA A LA SANTURCE** 22,00€ | 200 GRS  
Con Patatas Panaderas | (4;14)

**TATAKI DE ATÚN ROJO** 18,00€ | 180 GRS  
Con Crema de Aguacate y Salsa Yakiniku | (1;4;9;10;11)

**TORTILLAS DE MAÍZ A LA MEXICANA** 8,00€ | 2 UDS  
Con Tartar de Salmón Marinado y Guacamole | (4)

## AL CARBÓN

(TODAS LAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE  
PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN)

**SOLOMILLO DE RAZA SIMMENTAL** 11,00€ | 100 GRS  
Con Salsa Forum | (14)

**PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A BAJA Tª** 9,00€ | 100 GRS  
Con Mojo Picón (1;13;14)

**PRESA DE BLACK ANGUS AMERICANO** 9,00€/100 GRS

**CHULETÓN DE ANGUS (MIGUEL VERGARA)** 8,50€ | 100 GRS

**CHULETA DE TERNERA GALLEGA (DESIDERIO)** 6,00€ | 100 GRS

**HAMBURGUESA DE VACA MADURADA** 14,00€  
Con Queso, Cebolla y Pepinillos | (1;13;14)

**PATA DE PULPO (PARA 2 PERSONAS)** 12,00€ | 100 GRS  
Con Espuma de Patata y Verduras | (3)

**LUBINA A LA ESPALDA (4)** 4,50€ | 100 GRS

**SELECCIÓN DE PESCADOS DE LA LONJA** S/M  
Consultar con el personal

1=Gluten; 2= Crustáceos; 3=Moluscos; 4= Pescados; 5= Huevos;  
6= Altramuces; 7= Mostaza; 8= Cacahuetes; 9= Frutos de  
Cáscara; 10=Soja; 11= Sésamo; 12= Apio; 13= Leche; 14= Sulfitos

# EL MERCADO DE enma

Gastronomía

## NUESTROS POSTRES ARTESANOS

**SOPA DE KIWI** 6,00€  
Con Helado de Sorbete de Frambuesa

**TARTA DE QUESO CREMOSA** 7,50€  
Procedente de Leche de Oveja Lacaune | (1;5;9;10;13;14)

**BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES** 6,00€  
Acompañado de Crema Inglesa y Helado de Vainilla |  
(1;5;9;10;13)

**TARTA DE MANZANA CON CREMA** 8,00€  
Con Manto de Almendra | Recomendado para 2  
personas | (1;5;8;9;10;13)

**BOLAS DE HELADO (2 UDS)** 5,00€  
Consultar Variedades al Personal | (1;5;9;13)

## PARA LOS MÁS PEQUES

**PECHUGA DE POLLO EMPANADA | (1;5;14)** 8,50€

**MACARRONES A LA BOLOÑESA | (1;5;12;14)** 8,00€

**CROQUETAS DE CARNE CON PATATAS** 5,00€ (4 UDS)  
(1;5;13)

**HUEVOS FRITOS CON PATATAS | (5)** 8,00€

## VINOS DE APERITIVOS & POSTRES

**AMARGUINHA (LICOR DE ALMENDRAS)** 5,50€

**VERMUT ROJO** 2,90€

**GABRIELLA (MANZANILLA)** 2,90€

**MICHAELA AMONTILLADO (BODEGAS BARÓN)** 2,90€

**MICHAELA CREAM (BODEGAS BARÓN)** 2,70€

**MICHAELA PALO CORTAO (BODEGAS BARÓN)** 3,50€

**BERTOLA CREAM SHERRY (OLOROSO)** 2,90€

**OLOROSO BERTOLA (12 AÑOS)** 3,90€

**ALFONSO (OLOROSO SECO)** 2,90€

**CANASTA (VINO DULCE)** 2,90€

**SOLERA 1847 (VINO DULCE)** 2,90€

**PEDRO XIMÉNEZ (CAMPILLO-CÓRDOBA)** 2,70€

## ESPUMOSOS & ROSADOS

**MUGA (ROSADO) - D.O. RIOJA** 3,80€ | 20,00€  
Variedades: Garnacha Tinta y Viura

**STARS BRUT NATURE RESERVA - D.O. CAVA** 3,60€ | 20,00€  
Variedades: Macabeo, Xarel.lo, Parrellada y Macabeo

**RAVENTÓS I BLANC (ROSADO) - D.O. CAVA** 28,00€  
Variedades: Macabeo, Xarel.lo, Parrellada y Monastrell

**RECAREDO BRUT NATURE - D.O. CAVA** 37,00€  
Variedades: Macabeo y Xarel.lo

**MOËT & CHANDON BRUT NATURE - D.O. CHAMPAGNE** 52,00€  
Variedades: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Pan y Picos: 1,50 p.p  
Aceitunas: 2,00€

## BLANCOS

<b>EL PEZ VOLADOR - D.O. RUEDA</b> Variedad: 100% Verdejo	<b>3,25€   15,00€</b>
<b>RAMÓN BILBAO - D.O. RUEDA</b> Variedad: 100% Verdejo	<b>18,00€</b>
<b>JOSÉ PARIENTE - D.O. RUEDA</b> Variedad: 100% Verdejo	<b>22,00€</b>
<b>RODRIGUEZ &amp; SANZO (BOTAS JEREZANAS) - D.O. RUEDA</b> Variedad: 100% Verdejo	<b>29,00€</b>
<b>TARANTELO - V.T. CÁDIZ</b> Variedad: 100% Chardonnay	<b>3,90€   19,00€</b>
<b>HABLA DE TI - V.T. EXTREMADURA</b> Variedad: 100% Sauvignon Blanc	<b>3,80€   20,00€</b>
<b>SEÑORÍO DE PEDRAZA - V.T. EXTREMADURA</b> Variedad: 100% Macabeo	<b>3,50€   16,00€</b>
<b>SEÑORÍO DE HELICHE - V.T. SEVILLA</b> Variedades: 50% Garrido Fino y 50% Moscatel	<b>3,50€   16,00€</b>
<b>SOPLAGAITAS - V.T. SEVILLA (VINO ECOLÓGICO)</b> Variedades: Viogner y Chardonnay	<b>3,60   18,00€</b>
<b>UROGALLO - D.O. BIERZO</b> Variedad: 100% Godello	<b>3,80€   20,00€</b>
<b>LOURO - D.O. VALDEORRAS</b> Variedad: 100% Godello	<b>26,00€</b>
<b>CHAN DE ROSAS - D.O. RÍAS BAIXAS</b> Variedad: 100% Albariño	<b>3,80€   20,00€</b>
<b>MARTÍN CÓDAX - D.O. RÍAS BAIXAS</b> Variedad: 100% Albariño	<b>23,00€</b>

## RIBERAS

<b>PROTOS - ROBLE</b> Variedad: 100% Tinta del País	<b>3,70€   18,00€</b>
<b>DÍAZ BAYO - COSECHA</b> Variedad: 100% Tinta del País	<b>3,60€   19,00€</b>
<b>VIZCARRA - COSECHA</b> Variedad: 100% Tempranillo	<b>3,90€   20,00€</b>
<b>EMILIO MORO</b> Variedad: 100% Tinta Fina	<b>29,00€</b>
<b>PESQUERA - CRIANZA</b> Variedad: 100% Tempranillo	<b>30,00€</b>
<b>MATARROMERA - CRIANZA</b> Variedad: 100% Tempranillo	<b>33,00€</b>
<b>TOMÁS POSTIGO - 3º AÑO 2020</b> Variedades: Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot	<b>42,00€</b>
<b>MALLEOLUS</b> Variedad: 100% Tempranillo	<b>45,00€</b>
<b>PSI (DOMINIO DE PINGUS) - CRIANZA</b> Variedad: 100% Tempranillo	<b>51,00€</b>

## RIOJAS

<b>RAMÓN BILBAO - CRIANZA</b> Variedad: 100% Tempranillo	<b>3,80€   19,00€</b>
<b>TOBÍA - SELECCIÓN DE AUTOR</b> Variedades: Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta	<b>3,90€   22,00€</b>
<b>MARQUÉS DE RISCAL - RESERVA 2016</b> Variedades: Tempranillo y Graciano	<b>27,00€</b>
<b>MUGA - CRIANZA</b> Variedades: Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano	<b>28,00€</b>
<b>MARQUÉS DE MURRIETA - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha	<b>30,00€</b>
<b>VIÑA ARDANZA - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo y Garnacha	<b>37,00€</b>
<b>REMELLURI - RESERVA</b> Variedades: Tempranillo, Garnacha y Graciano	<b>35,00€</b>
<b>IMPERIAL - RESERVA</b> Variedad: 100% Tempranillo	<b>37,00€</b>

## VINOS DE OTRAS ZONAS

<b>ZANCÚO - V.T. SEVILLA</b> Variedades: Tempranillo y Syrah	<b>3,90€   20,00€</b>
<b>THE ALGECIRAS-GIBRALTAR RAILWAY - D.O. RONDA</b> Variedades: Tempranillo, Syrah, Graciano y Malbec	<b>3,80€   19,00€</b>
<b>QUADIS - V.T. CÁDIZ</b> Variedades: Tempranillo, Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot	<b>3,90€   20,00€</b>
<b>HABLA DEL SILENCIO - V.T. EXTREMADURA</b> Variedades: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	<b>4,20€   21,00€</b>
<b>BOTAS DE BARRO - D.O. TORO</b> Variedad: 100% Tinta de Toro	<b>18,00€</b>
<b>LES COUSINS L'INCONSCIENT - D.O. PRIORAT</b> Variedades: Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot y Syrah	<b>21,00€</b>
<b>DOMINIO DEL VERSO - V.T. CONDADO DE HUELVA</b> Variedades: Garnacha Tintorera, Syrah y Tempranillo	<b>35,00€</b>
<b>RODRÍGUEZ &amp; SANZO (WHISBA) - V.T. CASTILLA LEÓN</b> Variedad: 100% Tempranillo	<b>36,00€</b>
<b>ABADÍA RETUERTA - V.T. CASTILLA Y LEÓN</b> Variedades: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon	<b>37,00€</b>

Todos nuestros vinos  
contienen sulfitos