

ENTRANTES FRÍOS

OSTRA SPÉCIALE DE CLAIRE Nº2 Al Natural (3)	5,00€ UNID.
OSTRA SPÉCIALE DE CLAIRE Nº2 Con Salsa Ponzu (1;3;4;10;14)	5,50€ UNID.
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Con Tostas de Cristal y Nuestro Salmorejo (1;4)	6,00€ 2 FILETES
LATA DE ANCHOAS O'LO DON BOCARTE Con Tostas de Cristal y Nuestro Salmorejo (1;4)	19,00€ 6 UDS.
JAMON DE BELLOTA 100% IBÉRICO Con Pan de Cristal con Tomate (1)	13,00€ 25,00€
FOIE MICUIT HECHO EN CASA Con Tostas y Mermelada de Orejones (1;14)	18,00€
PAN CRISTAL CON TATAKI DE PRESA IBÉRICA Con Mayonesa de Tomate Seco, Rúcula y Parmasano (1;4;5;10;13;14)	15,50€
PAN CRISTAL CON ESCALIVADA Y VENTRESCA Escalivada asada a Fuego en casa y toque de Mayonesa (1;4;5)	15,50€
PAN CRISTAL CON ESCALIVADA Y ANCHOA Escalivada asada a Fuego en casa y toque de Mayonesa (1;4;5)	15,50€
PAN CRISTAL CON CARPACCIO DE BACALAO Bacalao de "Ahumados Domínguez", con Aliño de Tomate, Pepinillo, Cebolla y Mayonesa de Limón (1;4;5)	15,50€

FRITURA

CROQUETAS CASERAS DE CARNE (1;5;13)	9,00€ (6) 12,00€ (8)
BUÑUELOS DE BACALAO (1;4;5;13;14)	9,00€ 6 UDS.
BOMBA "DE LA BARCELONETA" Rellena de Carne y Puré de Patata, con nuestra Salsa Brava (1;5;12;14)	6,90€ 1 UNID.
CALAMARES FRITOS EN HARINA ECOLÓGICA Con Salsa Romesco y Verduras (1;3;5;9)	6,50€ 100GRS

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



ALIÑOS Y ENSALADAS

ALIÑO DE PIMIENTOS ASADOS A FUEGO Con Ventresca de Atún y Cebolleta (4;14)	14,00€
ALIÑO DE TOMATE DE TEMPORADA Con Ventresca de Atún, Aguacate y Cebolleta (4;14)	14,00€
ENSALADA DE LECHUGA VIVA Con Aguacate, Cebolleta, Atún, Tomate de Temporada y Espárragos (4;14)	14,00€
BURRATINA CON CHERRYS CONFITADOS Con Pesto Casero, Mix de Frutos Secos y Rúcula (9;13;14)	14,00€
ENSALADILLA DE ATÚN (ESTILO ENMA) (4;5;10)	12,00€

QUESOS ARTESANOS

QUESO 100% OVEJA CON TRUFA NEGRA Leche Pasteurizada D.O.P. Ciudad Real (Poblete) (9;13)	8,50€
QUESO RONCAL DE OVEJA Leche Cruda D.O. Valle del Roncal (Navarra) (9;13)	8,50€
QUESO CURADO DE CABRA PAYOYA TRADICIONAL Leche Pasteurizada Ubrique (9;13)	8,50€
QUESO CABRALES DE VACA Leche Cruda D.O.P. Asturias (9;13)	8,50€
QUESO VIEJO 100% OVEJA "DON BERNARDO" Leche Pasteurizada D.O.P. La Mancha (Villarobledo) (9;13)	8,50€
SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS (300 GRS) Con Frutos Secos y Mermelada Casera de Orejones (9;13)	20,00€

CLÁSICOS DE ENMA

COCA DE FOIE MICUIT CAMELIZADA Sobre Hojaldre y Mermelada de Puerros (1;12;13;14)	8,00€
SALMOREJO ESPECIAL Con Semi-Mojama de Atún y Almíbar de Albahaca (1;4;)	8,00€
ALCACHOFA EN FLOR (UNIDAD) Sobre Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja Tª y Jamón (5;11;12;13)	9,00€
HUEVOS ROTOS CON MORCILLA DE CÁDIAR Con Morcilla de las Alpujarras y Jamón Ibérico (1;5;9;10)	12,50€
CANELONES DE ENMA Rellenos de Carne, con nuestra deliciosa Bechamel (1;5;13)	12,50€
ALAMBRE IBÉRICO CON TORTITAS DE TRIGO Abanico Ibérico Salteado con Verduras, Aceite de Cilantro, Queso Fundido y Toque Picante (1;4;10;13;14)	16,00€
CARRILLADA AL CURRY Con Puré de Patata (1;4;5;8;9;7;12)	12,00€

GUISOS

GUISO DE LEGUMBRES DE LA SEMANA (FUERA DE CARTA)	
RAGOUT DE TERNERA CON PATATAS FRITAS (14)	16,00€

ARROCES

(SOLO AL MEDIO DÍA | MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA AL CARBÓN (12) Con Alioli (opcional) (5;14)	18,50€ (POR PERS.)
ARROZ MONTAÑÉS (14) Con Costilla, Butifarra y Setas	18,50€ (POR PERS.)
FIDEUÁ CON GAMBAS ROJAS (3;4;12;14) Con Alioli (opcional) (5;14)	20,00€ (POR PERS.)

Pan y Picos: 1,90 p.p
(Disponibles Pan y Picos sin Gluten)

DEL MAR

BACALAO DE ENMA A BAJA TEMPERATURA 19,00€ | 220 GRS
A Baja Tª con acompañamiento de Cous-Cous | (1;4;9;14)

MERLUZA A LA SANTURCE (4;14) 23,00€ | 200 GRS

TATAKI DE ATÚN ROJO (1;4;10;11;14) 19,00€ | 130 GRS
Atún Petaca Chico, con Crema de Aguacate y Salsa Yakiniuku

TORTILLAS DE MAÍZ A LA MEXICANA 10,00€ | 2 UDS
Con Tartar de Salmón Marinado y Crema de Aguacate | (4)

AL CARBÓN (AL PESO)

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

CONSULTE PESOS CON NUESTRO PERSONAL

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 NACIONAL (MIGUEL VERGARA) 9,50€/100 GRS

LOMO BAJO DE NOVILLO ARGENTINO 8,50€ | 100 GRS

CHULETA DE TERNERA GALLEGA (DESIDERIO) 7,50€ | 100 GRS

HAMBURGUESA DE RUBIA GALLEGA 14,00€
Con nuestro Brioche Casero, Cheddar Ahumado, Bacon,
Cebolla Caramelizada al Oporto y Pepinillos (1;5;7;11;13;14)

CALAMAR A LAS 2 COCCIONES (BRASA Y FRITO) 6,50€ | 100 GRS
Con Salsa Romesco y Verduras | (1;3;5;9)

PATA DE PULPO 12,50€ | 100 GRS
Con Espuma de Patata y Verduras | (3;13)

LUBINA A LA ESPALDA (4) 6,00€ | 100 GRS
Opcional: con o sin Pil-Pil

PESCADOS Y MARISCOS DE LONJA
Consultar precio en fuera de carta

EL MERCADO DE enma Gastronomía

NUESTROS POSTRES ARTESANOS

SOPA DE MANGO CON HELADO DE LIMÓN (13) 7,00€
Para intolerantes a la lactosa: sin Helado (4,00€)

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

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES 7,00€
Acompañado de Crema Inglesa y Helado de Vainilla |
(1;5;9;10;13)

TARTA DE MANZANA CON CREMA 8,50€
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€

HAMBURGUESA DE VACA MADURADA 8,00€
Hamburguesa Simple con Queso y Patatas Fritas | (1;11;13)

CROQUETAS DE CARNE CON PATATAS 6,00€ (4 UDS)
(1;5;13)

HUEVOS FRITOS CON PATATAS | (5) 8,50€

**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**

VINOS DE APERITIVOS & POSTRES

AMARGUINHA (LICOR DE ALMENDRAS) 6,00€

APEROL SPRITZ 5,50€

VERMUT ROJO 3,50€

PAPIRUSA (MANZANILLA) 3,75€

MICHAELA AMONTILLADO (BODEGAS BARÓN) 4,00€

MICHAELA CREAM (BODEGAS BARÓN) 4,00€

MICHAELA PALO CORTADO (BODEGAS BARÓN) 6,10€

ALFONSO (OLOROSO SECO) 3,75€

CANASTA (VINO DULCE) 3,75€

SOLERA 1847 (VINO DULCE) 3,75€

ESPUMOSOS & ROSADOS

MUGA (ROSADO) - D.O. RIOJA 4,40€ | 23,00€
Variedades: Garnacha Tinta y Viura

SOKATIRA BRUT SELECCIÓN - D.O. CAVA 20,00€
Variedades: Macabeo, Xarel.l y Parellada

RAVENTÓS I BLANC (ROSADO) - D.O. CAVA 32,00€
Variedades: Macabeo, Xarel.lo, Parrellada y Monastrell

RECAREDO BRUT NATURE - D.O. CAVA 42,00€
Variedades: Macabeo y Xarel.lo

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL - D.O. CHAMPAGNE 57,00€
Variedades: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

VEUVE CLIQUOT YELLOW LABEL - D.O. CHAMPAGNE 65,00€
Variedades: Pinot Noir, Meunier y Chardonnay

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ - D.O. CHAMPAGNE 66,00€
Variedades: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Pan y Picos: 1,90 p.p
(Disponible Pan sin Gluten)

VINOS DE OTRAS ZONAS

ZANCÚO - V.T. SEVILLA Variedades: Tempranillo y Syrah	4,40€ 23,00€
THE ALGECIRAS-GIBRALTAR RAILWAY - D.O. RONDA Variedades: Tempranillo, Syrah, Graciano y Malbec	4,40€ 23,00€
QUADIS - V.T. CÁDIZ Variedades: Tempranillo, Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot	4,40€ 23,00€
HABLA DEL SILENCIO - V.T. EXTREMADURA Variedades: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	4,50€ 24,00€
LES COUSINS L'INCONSCIENT - D.O. PRIORAT Variedades: Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot y Syrah	27,00€
DOMINIO DEL VERSO - V.T. CONDADO DE HUELVA Variedades: Garnacha Tintorera, Syrah y Tempranillo	39,00€
RODRÍGUEZ & SANZO (WHISBA) - V.T. CASTILLA Y LEÓN Variedad: 100% Tempranillo	42,00€
ABADÍA RETUERTA - V.T. CASTILLA Y LEÓN Variedades: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon	44,00€
MAURO - COSECHA - V.T. CASTILLA Y LEÓN Variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano	50,00€
NUMANTHIA (2020) - D.O. TORO Variedad: 100% Tinta de Toro	60,00€

RIBERAS

912 DE ALTITUD - COSECHA Variedad: 100% Tempranillo	4,30€ 22,00€
PROTOS - ROBLE Variedad: 100% Tinta del País	4,40€ 23,00€
VIZCARRA - COSECHA Variedad: 100% Tempranillo	4,50€ 24,00€

RIBERAS

PESQUERA - CRIANZA Variedad: 100% Tempranillo	33,00€
EMILIO MORO Variedad: 100% Tinta Fina	35,00€
MATARROMERA - CRIANZA Variedad: 100% Tempranillo	35,00€
TOMÁS POSTIGO - 3º AÑO 2020 Variedades: Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot	48,00€
MALLEOLUS Variedad: 100% Tempranillo	49,00€
PSI (DOMINIO DE PINGUS) - CRIANZA Variedad: 100% Tempranillo	56,00€

RIOJAS

RAMÓN BILBAO - CRIANZA Variedad: 100% Tempranillo	4,40€ 23,00€
TOBÍA - SELECCIÓN DE AUTOR (0,50 cl.) Variedades: Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta	18,00€
TOBÍA - SELECCIÓN DE AUTOR Variedades: Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta	4,50€ 24,00€
MARQUÉS DE RISCAL - RESERVA Variedades: Tempranillo y Graciano	33,00€
MUGA - CRIANZA Variedades: Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano	34,00€
OSCAR TOBÍA - RESERVA Variedades: Tempranillo y Maturana	36,00€
MARQUÉS DE MURRIETA - RESERVA Variedades: Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha	38,00€
CONTINO - RESERVA Variedades: Tempranillo, Graciano y Mazuelo	43,00€
VIÑA ARDANZA - RESERVA Variedades: Tempranillo y Garnacha	40,00€
REMELLURI - RESERVA Variedades: Tempranillo, Garnacha y Graciano	41,00€
IMPERIAL - RESERVA Variedad: 100% Tempranillo	40,00€
RODA - RESERVA Variedad: 100% Tempranillo	42,00€
MACAN - CLÁSICO Variedad: 100% Tempranillo	54,00€

BLANCOS

EL PEZ VOLADOR - D.O. RUEDA Variedad: 100% Verdejo	3,80€ 19,00€
RAMÓN BILBAO - D.O. RUEDA Variedad: 100% Verdejo	21,00€
JOSÉ PARIENTE - D.O. RUEDA Variedad: 100% Verdejo	25,00€
RODRIGUEZ & SANZO (BOTAS JEREZANAS) - D.O. RUEDA Variedad: 100% Verdejo	34,00€
TARANTELO - V.T. CÁDIZ Variedad: 100% Chardonnay	4,40€ 23,00€
HABLA DE TI - V.T. EXTREMADURA Variedad: 100% Sauvignon Blanc	4,50€ 24,00€
SEÑORÍO DE PEDRAZA - V.T. EXTREMADURA Variedad: 100% Macabeo	3,80€ 19,00€
ALMA DE BLANCO - D.O. MONTERREI Variedad: 100% Godello	4,40€ 23,00€
LOURO - D.O. VALDEORRAS Variedad: 100% Godello	31,00€
NORA - D.O. RÍAS BAIXAS Variedad: 100% Albariño	4,80€ 25,00€
MARTÍN CÓDAX - D.O. RÍAS BAIXAS Variedad: 100% Albariño	28,00€
EL CERCADO DEL POZO BUENO - SANTIPONCE Variedad: 100% Garrido Fino Vino Ecológico	25,00€

DE ACUERDO CON LA LEY 1/2025 DE 1 DE ABRIL, ESTE ESTABLECIMIENTO PONE A DISPOSICIÓN DE QUIEN ASÍ LO REQUIERA ENVASES REUTILIZABLES PARA LLEVARSE CUALQUIER ALIMENTO NO CONSUMIDO.

(Todos nuestros vinos contienen sulfitos)