Postres:

Brazos Dulces Tartas para 4 ó 5 personas | Pregunta por las variedades	15,00€
Bandeja Dulce 3 Trozos de Chocolates Artesanos + 1 Turrón de Praliné + 1 Chocolatina de Caramelo, Cacahuete y Galleta de Mantequilla	14,00€
Roscón de Reyes sin Relleno (4, 5 y 6 de Enero)	18,00€ (Med.) | 28,00€ (Gr.)
Roscón de Reyes con Relleno Trufa, Nata o Crema (4, 5 y 6 de Enero)	25,00€ (Med.) | 38,00€ (Gr.)

¿Un brindis?

Sokatira Brut Selección (D.O. Cava) Garnacha Tinta y Viura	20,00€
Juve & Camps (D.O. Cava) Macabeo, Xarel.lo y Parellada	30,00€
Raventós i Blanc (Rosado) (D.O. Cava) Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Monastrell	33,00€
Recaredo Brut Nature (D.O. Cava) Macabeo y Xarel.lo	42,00€
Moët & Chandon Brut Imperial (D.O. Champagne) Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	58,00€
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé (D.O. Champagne) Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	66,00€
Veuve Clicquot Yellow Label (D.O. Champagne) Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	65,00€

(Con el fin de garantizar tu pedido, aconsejamos realizarlo con la máxima antelación posible)

Carta de Navidad 2026

(23, 24, 30 y 31 dic.)

El Mercado de Enma

Esta temporada navideña, celebra con sabores que cuentan historias.
En El Mercado de Enma hemos preparado una selección de platos gourmet para llevar y a domicilio, pensados para convertir tus celebraciones en momentos inolvidables.

EL MERCADO DE enma
Gastronomía

Teléfono de pedidos: 954 58 68 69
Pedidos a domicilio: elmercadodeenma.com

Entrantes:

Mix de 4 Gildas (Matrimonio-Boquerón-Cecina y Queso-Anchoa y Queso Picante)	7,50€
Queso de Oveja con Trufa Negra	10,00€ (250 grs.)
Queso de Oveja (D.O.P) Torta del Casar Acompáñalo con nuestras Tostas Caseras	19,50€
Jamón Ibérico 100% Bellota	20,00€ (80 grs.)
Ensaladilla de Atún	4,00€ / 250 grs.
Ensaladilla de Marisco	5,00€ / 250 grs.
Ensaladilla de Pulpo con Mayonesa de Pimentón	5,50€ / 250 grs.
Pastel del Salmón Ahumado Con Queso Crema y Nueces	25,00€ (1/2 Pastel: 5 Porciones)
Pastel de Cabracho Acompáñalo con nuestras Tostas Caseras	7,00€ / 250 grs.
Foie Micuit con Mermelada de Orejones y Tostas Caseras	18,00€
Crema de Marisco	7,00€ (1/2 litro) | 14,00€ (1 litro)
Caldo de Puchero (1 L.) Con o sin Garbanzos	7,00€ (Caldo) | 8,00€ (+ Garbanzos)
Croquetas de Carne	4,50€ (6 uds.)
Croqueta de Marisco y Txangurro	1,90€ (1 ud.)
Empanada Gallega o de Queso de Cabra, Cebolla, Manzana y Nueces	13,50€ (Media) | 27,00€ (Entera)
Tortilla de Patatas Solo Patata-Patata y Cebolla-Patata, Cebolla y Calabacín	10,00€ (Media) | 18,00€ (Grande)
Pimientos del Piquillo Rellenos de Brandada de Bacalao, con Bechamel al Pil-Pil	9,50€ (3 uds.)

Acompañamientos:

Verduras Frescas Salteadas	3,50€ / 250 grs.
Cous-Cous Vegetal	3,50€ / 250 grs.
Patatas al Horno con Ajo, Romero y Perejil	3,00€ (Pequeña)
Puré de Patatas Trufado	4,50€ / 250 grs.

Principales:

Bacalao a Baja Temperatura Con Crema de Coliflor Asada y Demi-Glace	16,00€
Bacalao de Enma	9,00€ / 250 grs.
Salmón con Salsa al Cava y Gambones al Ajillo	7,50€ / 250 grs.
Lubina al Horno con Patatas Panaderas Con Salsa Bilbaína (para 2 personas)	40,00€
Canelones de Navidad Rellenos de Carne y Foie, con Bechamel de Trufa Negra	10,00€ (1 Bandeja: 2 uds.)
Carrillada de Cerdo al Curry	5,00€ / 250 grs.
Codillo Asado en su Jugo Acompañado de Puré Trufado	17,00€
Presa Ibérica a Baja Temperatura Con Salsa a las 5 Pimientas, Patatas Asadas y Pimientos del Padrón	20,00€ (Ración: 250 grs.)
Coquelet relleno de Carne y Boletus Con Salsa de Oporto y Foie	19,00€
Confit de Pato con Peras al Vino Tinto Acompañado de Salsa de Naranja	15,00€
Redondillo de Ternera Con Ciruelas, Orejones y Piñones Asados	10,00€
Pierna de Cordero Lechal (D.O. Segovia) Con Patatas Panaderas	28,00€
Paletilla de Cordero Lechal (D.O. Segovia) Con Patatas Panaderas	35,00€
Cochinillo a Baja Tª, Frito (D.O. Segovia) Con Puré de Manzana Natural (para 4 personas)	85,00€ (medio coch.)

Para los más peques:

Pechuga de Pollo Villaroy	6,00€ / 250 grs.
Lagrimitas de Pollo Caseras	4,00€ / 250 grs.
Filete de Rosada Empanada	8,75€ / 250 grs.
Solomillo al Whisky	6,25€ / 250 grs.