



Entrantes fríos para picar

Las tapas solo se sirven en barras.

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



Aliños y Ensaladas

Las tapas solo se sirven en barras.

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

Quesos Artesanos

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



Los Clásicos de Enma

Las tapas solo se sirven en barras.

- | | | |
|---|---|----------------------------|
| Coca de Foie Micuit Caramelizada | | 7,50 € |
| <i>Foie casero sobre Hojaldre, Mermelada de Puerros y Caramelo de Vino Tinto</i> | | |
| Nuestro Salmorejo Especial |    | 6,00 € |
| <i>Con Tierra de Aceitunas Negras, Almíbar de Albahaca y Picatostes</i> | | |
| Cuscús Vegetal |     | 8,00 € |
| <i>Calabacín, Berenjena, Cebolla y Pimientos Rojos, Pasas, acompañado de Especies Morunas</i> | | |
| Croquetas Caseras de Carne |    | 5,00 € / 10,00 € |
| Croquetas Caseras del Chef <i>(consulte alérgenos con nuestro personal)</i> | | 5,00 € / 10,00 € |
| <i>Rebozadas en Panko</i> | | |
| Buñuelos de Bacalao |      | 8,00 € (6 buñuelos) |
| <i>Rebozadas en Panko</i> | | |
| Alambre Ibérico |      | 7,00 € / 14,00 € |
| <i>Abanico Ibérico salteado con Verduras, Aceite de Cilantro, Queso Fundido y un toque picante, acompañado de Tortitas de Trigo</i> | | |
| Huevos Rotos con Morcilla de Cádiz (Alpujarra) y Jamón Ibérico |     | 12,00 € |
| Canelones de Enma |    | 10,00 € |
| <i>Canelones rellenos de carne con nuestra deliciosa Bechamel</i> | | |
| Alcachofa en Flor (unidad) |    | 6,90 € |
| <i>Sobre Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja Temperatura y Jamón Ibérico. Opcional: 3 gramos de Trufa Negra de Teruel (precio: 12€)</i> | | |
| Patatas Bravas con Espuma de Alioli y Togarashi |    | 6,00 € |
| <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

Bacalao de Enma	   	GLUTEN PESCADO DIÓXIDO DE AZUFRE FRUTOS DE CÁSCARA	15,00 €
<i>Con Cebolla confitada, Pasas, Almendras, Puerro frito y Ajos</i>			
Tataki de Atún Rojo	    	PESCADO SOJA GLUTEN FRUTOS DE CÁSCARA SÉSAMO	18,00 €
<i>Con Crema de Aguacate y Salsa Yakiniku</i>			
Pulpo a la Plancha	   	MOLUSCOS PESCADO LÁCTEOS APIO	17,50 € (150 grs)
<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

Carrillada al Curry	     	GLUTEN PESCADO CACAHUETES FRUTOS DE CÁSCARA APIO MOSTAZA	12,00 €
<i>Con fondo de Manzana Asada, Zanahoria y Garam Masala</i>			
Solomillo de Raza Frisona	 	SULFITOS LÁCTEOS	11,00 € / 100 grs.
<i>Con Salsa Fórum y Patatas Fritas</i>			
Preso 100% Ibérica de Bellota con Mojo Picón		GLUTEN	18,00 €
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

Para los Peques

Pechuga de Pollo Empanada	  	GLUTEN HUEVOS SULFITOS	8,50 €
Macarrones a la Boloñesa	   	HUEVOS GLUTEN APIO SULFITOS	8,00 €
Super Mini Hamburguesa	     	SULFITOS LÁCTEOS APIO HUEVOS GLUTEN SÉSAMO	7,00 €
Croquetas de Carne con Patatas Fritas Naturales	  	GLUTEN HUEVOS LÁCTEOS	5,00 € (4 uds.)
Huevos Fritos con Patatas Naturales		HUEVOS	8,00 €
Tarta de Galleta	    	GLUTEN HUEVOS LÁCTEOS SULFITOS SOJA	5,50 €



Nuestros Postres Artesanos

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

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

Vinos de Aperitivos & Postres

Amarguinha (Licor de Almendras)	5,50 €
Vermut Rojo	2,90 €
Gabriella (Manzanilla)	2,90 €
Micaela Amontillado (Bodegas Barón)	2,90 €
Micaela Cream (Bodegas Barón)	2,70 €
Micaela 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 €