




























# 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.

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

**Arroz Enma de la Semana** *(consulte alérgenos con nuestro personal)*

**Consultar Pizarra**



## Del Mar

<b>Bacalao de Enma</b>	   	GLUTEN PESCADO DIÓXIDO DE AZUFRE FRUTOS DE CÁSCARA	<b>15,00 €</b>
<i>Con Cebolla confitada, Pasas, Almendras, Puerro frito y Ajos</i>			
<b>Tataki de Atún Rojo</b>	    	PESCADO SOJA GLUTEN FRUTOS DE CÁSCARA SÉSAMO	<b>18,00 €</b>
<i>Con Crema de Aguacate y Salsa Yakiniku</i>			
<b>Pulpo a la Plancha</b>	   	MOLUSCOS PESCADO LÁCTEOS APIO	<b>17,50 € (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>	     	GLUTEN PESCADO CACAHUETES FRUTOS DE CÁSCARA APIO MOSTAZA	<b>12,00 €</b>
<i>Con fondo de Manzana Asada, Zanahoria y Garam Masala</i>			
<b>Solomillo de Raza Frisona</b>	 	SULFITOS LÁCTEOS	<b>11,00 € / 100 grs.</b>
<i>Con Salsa Fórum y Patatas Fritas</i>			
<b>Preso 100% Ibérica de Bellota con Mojo Picón</b>		GLUTEN	<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>	  	GLUTEN HUEVOS SULFITOS	<b>8,50 €</b>
<b>Macarrones a la Boloñesa</b>	   	HUEVOS GLUTEN APIO SULFITOS	<b>8,00 €</b>
<b>Super Mini Hamburguesa</b>	     	SULFITOS LÁCTEOS APIO HUEVOS GLUTEN SÉSAMO	<b>7,00 €</b>
<b>Croquetas de Carne con Patatas Fritas Naturales</b>	  	GLUTEN HUEVOS LÁCTEOS	<b>5,00 € (4 uds.)</b>
<b>Huevos Fritos con Patatas Naturales</b>		HUEVOS	<b>8,00 €</b>
<b>Tarta de Galleta</b>	    	GLUTEN HUEVOS LÁCTEOS SULFITOS SOJA	<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 al Horno</b>	     	<b>6,00 €</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>