

Para Picar / First Dishes

Mejillones Rellenos Gratinados con Ali-Oli ½ 6,00 €.....	10,00€
Stuffed Mussels Gratin with Ali-Oli	  
Surtido de Jamón Ibérico y Queso Curado	18,00 €
Assorted Iberian Ham and Cured Cheese	
Lomo de Anchoas del Cantábrico sobre Lecho de Tomate	1,90 € uni.
Cantabrian Anchovies Loin on a Bed of Sliced Tomato	 
Tortilla de Camarones	1,80 € uni.
Shrimp omelete	  
Tosta de Pimientos Asados con Ventresca de Atún	7,50 €
Toast of Roasted Pepper with Tuna	  
Croquetas Caseras varios Gustos	8,00 €
Homemade Croquettes Various Tastes	   
Gambitas Blancas de Huelva al Laurel	12,00 €
White Huelva Prawns to the Laurel	
Sartén de Huevos de Corral Estilo Enara	8,90 €
Enara Style Free Range Eggs Skillet	   
Ración Patatas de la Huerta Fritas	3,00 €
Fried garden potatoes portion	
Pinchos de langostinos	2,50 € uni.
Prawn Skewers	
Pinchitos Morunos de Cordero	3,50 € uni.
Moorish Lamb Skewers	
Ensaladilla Rusa..... ½ 5,00 €.....	8,00 € Ración
Russian salad	  

PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



Entrantes / Starters

Ensalada Vegetal de Enara con Vinagreta de Módena y Miel	8,90 €
Vegetable Salad with Modena Vinager and Honey 	
Ensalada Templada	10,00 €
Warm salad 	
Fideos Tostados con Langostinos	8,00 €
Roasted Noodles with Prawns 	
Terrina de Foie de Pato	14,50 €
Terrine of Duck Foie 	
Habitas Salteadas con Morcilla de Cebolla	11,00 €
Sauted Baby Beans with Black Pudding 	
Revuelto de Ajos Tiernos y Gulas	9,50 €
Scrambled Garlic with Imitation Young Eel 	
Cardos al Estilo Navarra	8,50 €
Thistles Navarra Style 	
Pasta Fresca Salteada con Hongos	9,50 €
Fresh Pasta Sauteed with Mushrooms 	
Espárragos Verdes a la Brasa con Ali Oli	9,00 €
Grilled Green Asparagus with Ali Oli (Garlic Mayonnaise) 	
Mini Hamburguesas de Ternera	1,50 €
Mini Beef Burgers 	
Montaditos con Huevo de Codorniz..... ½7,00 €.....	10,00 € Ración
Pork Fillet with Quail Egg 	
Vierias Gratinadas al Horno	4,00 € Ud
Oven Gratin Scallops 	
Crema de verduras	5,50 €
Vegetable cream 	
Crema de Pollo con Verduras.....	5,50 €
Chicken Cream with Vegetables 	
Flamenquín con Patatas	8.00 €
Flamenquin with Potatoes	
Callos con Garbanzos	7,00 €
Tripe with Chickpeas 	

PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



Pescados / Fish

<i>Lomo de Bacalao Confitado</i>	14,00 €
<i>Cod Loin Confit</i>    	
<i>Taquitos de Ventresca de Atún al Ajillo</i>	12,00 €
<i>Tuna Belly Taquitos with Garlic</i> 	
<i>Suprema de Salmón a la Parrilla con Sal Gorda</i>	12,50 €
<i>Grilled Supreme Salmon with Coarse Sea Salt</i>   	
<i>Calamarcitos Playa a la Parrilla</i>	13,00 €
<i>Grilled Beach Squid</i>  	
<i>Corvina Estilo Santurce</i>	14,00 €
<i>Santurce Style Corvina</i> 	



PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Carnes / Meat

Nugget de pollo con patatas	8,00 €
Chicken nugget with potatoes	
Secreto Ibérico a la Parrilla	14,00 €
Grilled Iberian Secret	
Entrecot de Ternera Parrilla (Diferentes salsas)	22,00 €
Grilled Beef Entrecote (Different sauces) 	
Civet de Rabo con Ciruelas y Champiñones	14,00 €
Civet of Tail with Plums and Mushrooms  	
Solomillo de Cerdo Ibérico con salsa de Hongos	14,00 €
Tenderloin of Iberian Pork with Mushrooms Sauce 	
Solomillo de Ternera Parrilla (Diferentes Salsas)	22,00 €
Grilled Beef Sirloin (Different Sauces) 	
Confit de Pato con Salsa de Frutos del Bosque	12,00 €
Duck Confit with Forest Fruits Sauce 	
Carrillada de Cerdo.....	10,00 €
Pork Cheeks 	
Chuletón de Lomo Alto	100 gr..... 5,00 €
Beef Steak	
Paletilla de Cordero	24,00 €
Shoulder of Lamb	
Pata de Cordero	24,00 €
Leg of Lamb	
Parrillada (para 2 personas)	24,00 €
Barbecue (for 2 people)	

Por Encargo / Custom Made

Costillar o Carré de Cordero	100 gr..... 3,50 €
Ribs or Lamb Meat	

PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



Postres / Dessert

<i>Milojas con Crema Tostada y Helado de Vainilla</i>	
<i>Bañado con Chocolate Caliente</i>	5,00 €
<i>Millefeuille with Toasted Cream and Vanilla Ice Cream</i>	  
<i>Bathed with Hot Chocolate</i>	
<i>Piña Natural con Crema Tostada</i>	5,00 €
<i>Natural Pineapple with Toasted Cream</i>	  
<i>Arroz con Leche Tostado</i>	3,50 €
<i>Toasted Rice Pudding</i>	
<i>Profiteroles con Chocolate Caliente</i>	4,00 €
<i>Profiteroles with Hot Chocolate</i>	  
<i>Tarta de Queso</i>	5,00 €
<i>Cheesecake</i>	 
<i>Tiramisú</i>	5,00 €
<i>Tiramisú</i>	  
<i>Brownie de Nueces y Chocolate con Helado de Vainilla</i>	5,00 €
<i>Nut Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream</i>	   
<i>Tarta al Whisky</i>	4,00 €
<i>Whiskey Cake</i>	  
<i>Crema Catalana</i>	4,00 €
<i>Catalam Cream</i>	   
<i>Helado Artesano</i>	3,80 €
<i>(Turron, Vainilla, Ron y Pasas, Yogurt, Chocolate)</i>	   
<i>Artisan Ice Cream</i>	
<i>(Nougat, Vanilla, Rum and Raisins, Yogurt, Chocolate)</i>	

RESTAURANTE ENARA



SUGERENCIAS DEL CHEF

Paellas

(Para 2 personas)

Paella Ciega de Marisco24,00 €

Seafood Blind Paella    

Paella Negra26,00 €

Black Paella    

Paella Vegetal20,00 €

Vegetable Paella

Paella con Secreto y Setas24,00 €

Paella with Secret and Mushrooms   

Las paellas NO pedidas por encargo, pueden tener un tiempo de elaboración de 20 min.

Paellas NOT ordered on request, can have a preparation time of 20 min.

RESTAURANTE ENARA





RESTAURANTE ENARA



Vinos / Wines

Blancos / White Wine:

Señorío Real Rueda (2013)	10,00 €
Marqués de Cáceres (Rioja 2013)	1/2 7,00 € 12,00 €
Blanc Pescador (Aguja)	12,00 €
Diamante (Semi Dulce).....	12,00 €
Viña Sol Torres (2013)	12,00 €

Rosados / Rose Wine:

Lambrusco Campo de Fiori (Italia)	6,50 €
Mateu Rosé (Tempranillo Portugal)	9,00 €
Peñascal (Aguja)	10,00 €
Homenaje (Navarra)	10,00 €
Marqués de Cáceres (Rioja)	1/2 7,00 € 12,00 €

Tintos Jóvenes / Red Wine:

Antaño Tempranillo (Rioja)	10,00 €
Señorío Real (Ribera del Duero)	10,00 €
Celeste (Ribera del Duero)	15,00 €

Tintos Crianza / Red Vintage Wine:

Beronia Ollauri (Rioja)	14,00 €
Señorío Real (Ribera del Duero)	12,00 €
Yllera (Castilla y León 12 meses en Barrica)	15,00 €
Marqués de Cáceres (Rioja)	1/2 8,00 € 17,00 €
Protos (Ribera del Duero)	21,00 €

Cavas / Champagnes:

Juvé y Camps	20,00 €
Moet Chandon	55,00 €
Benjamín Codorniú (Anna)	6,00 €