

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		2,00 € Ud.
Cantabrian Anchovies Loin on a Bed of Sliced Tomato	 	
Tortilla de Camarones		1,80 € Ud.
Shrimp omelete	  	
Tosta de Pimientos Asados con Ventresca de Atún		8,00 €
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		9,00 €
Enara Style Free Range Eggs Skillet	   	
Ración Patatas de la Huerta Fritas		3,00 €
Fried garden potatoes portion		
Pinchos de langostinos		2,50 € Ud.
Prawn Skewers		
Pinchitos Morunos de Cordero		3,50 € Ud.
Moorish Lamb Skewers		
Ensaladilla Rusa	½ 5,00 €.....	8,00 € Ración
Russian salad	  	
Crepes de Huevos, Ajetes tiernos, Gambas y Jamon... ..		12,00 €
Egg Crepes, Young Garlic, Prawns and Ham	   	

PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



Entrantes / Starters

<i>Ensalada Vegetal de Enara con Vinagreta de Módena y Miel</i>	9,50 €
<i>Vegetable Salad with Modena Vinager and Honey</i>     	
<i>Ensalada Templada</i>	10,00 €
<i>Warm salad</i>   	
<i>Fideos Tostados con Langostinos</i>	8,00 €
<i>Roasted Noodles with Prawns</i>    	
<i>Terrina de Foie de Pato</i>	16,00 €
<i>Terrine of Duck Foie</i> 	
<i>Habitas Salteadas con Morcilla de Cebolla</i>	11,00 €
<i>Sauted Baby Beans with Black Pudding</i> 	
<i>Revuelto de Ajos Tiernos y Gulas</i>	9,50 €
<i>Scrambled Garlic with Imitation Young Eel</i>   	
<i>Cardos al Estilo Navarra</i>	9,00 €
<i>Thistles Navarra Style</i>  	
<i>Pasta Fresca Salteada con Hongos</i>	9,50 €
<i>Fresh Pasta Sauteed with Mushrooms</i>    	
<i>Espárragos Verdes a la Brasa con Ali Oli</i>	9,00 €
<i>Grilled Green Asparagus with Ali Oli (Garlic Mayonnaise)</i>    	
<i>Mini Hamburguesas de Ternera</i>	1,50 €
<i>Mini Beef Burgers</i>  	
<i>Montaditos con Huevo de Codorniz</i>	1/2 7,00 €
<i>Pork Fillet with Quail Egg</i>  	12,00 € Ración
<i>Vierias Gratinadas al Horno</i>	4,00 € Ud
<i>Oven Gratin Scallops</i>     	
<i>Sopa de verduras</i>	5,50 €
<i>Vegetable soup</i>	
<i>Crema de Pollo con Verduras</i>	5,50 €
<i>Chicken Cream with Vegetables</i> 	
<i>Flamenquín con Patatas</i>	8,00 €
<i>Flamenquin with Potatoes</i>	
<i>Callos con Garbanzos</i>	7,00 €
<i>Tripe with Chickpeas</i>   	

PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



Pescados / Fish

<i>Lomo de Bacalao Confitado</i>	16,00 €
<i>Cod Loin Confit</i>    	
<i>Taquitos de Ventresca de Atún al Ajillo</i>	14,00 €
<i>Tuna Belly Taquitos with Garlic</i> 	
<i>Suprema de Salmón a la Parrilla con Sal Gorda</i>	14,00 €
<i>Grilled Supreme Salmon with Coarse Sea Salt</i>   	
<i>Calamarcitos Playa a la Parrilla</i>	14,00 €
<i>Grilled Beach Squid</i>  	
<i>Corvina Estilo Santurce</i>	15,00 €
<i>Santurce Style Corvina</i> 	








PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



Carnes / Meat

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

Por Encargo / Custom Made

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

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)	½ 8,00 € 14,00 €
Blanc Pescador (Aguja)	12,00 €
Diamante (Semi Dulce)	12,00 €
Viña Sol Torres (2013)	12,00 €

Rosados / Rose Wine:

Lambrusco Campo de Fiori (Italia)	8,00 €
Mateu Rosé (Tempranillo Portugal)	9,00 €
Peñascal (Aguja)	10,00 €
Homenaje (Navarra)	10,00 €
Marqués de Cáceres (Rioja)	½ 8,00 € 14,00 €

Tintos Jóvenes / Red Wine:

Antaño Tempranillo (Rioja)	10,00 €
Señorío Real (Ribera del Duero)	10,00 €
Celeste (Ribera del Duero)	16,00 €

Tintos Crianza / Red Vintage Wine:

Beronia Ollauri (Rioja)	14,00 €
Señorío Real (Ribera del Duero)	14,00 €
Yllera (Castilla y León 12 meses en Barrica)	15,00 €
Marqués de Cáceres (Rioja)	½ 9,00 € 17,00 €
Protos (Ribera del Duero)	21,00 €

Cavas / Champagnes:

Juvé y Camps	25,00 €
Moet Chandon	55,00 €
Benjamín Codorniú (Anna)	6,00 €