

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		2,00 € 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


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

PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



Pescados / Fish

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





PREGUNTAR POR SUGERENCIAS DE LA CASA

RESTAURANTE ENARA



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)	24,00 €
Grilled Beef Sirloin (Different Sauces) 	
Confit de Pato con Salsa de Frutos del Bosque	14,00 €
Duck Confit with Forest Fruits Sauce 	
Carrillada de Cerdo.....	12,00 €
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



SUGERENCIAS DEL CHEF

Paellas

(Para 2 personas)

Paella Ciega de Marisco	24,00 €
Seafood Blind Paella    	
Paella Negra	26,00 €
Black Paella    	
Paella Vegetal	24,00 €
Vegetable Paella	
Paella con Secreto y Setas	24,00 €
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



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





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 €