

## 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

<i>Ensalada Vegetal de Enara con Vinagreta de Módena y Miel</i> .....	8,90 €
<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> .....	14,50 €
<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> .....	8,50 €
<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>  	10,00 € 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> .....	15,00 €
<i>Cod Loin Confit</i>    	
<i>Taquitos de Ventresca de Atún al Ajillo</i> .....	13,00 €
<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> .....	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



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



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 .....	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**



[www.restauranteenara.com](http://www.restauranteenara.com)

Avd. Sierra de Las Nieves 9, Yunquera

## 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 Marisco .....24,00 €

Seafood Blind Paella    

Paella Negra .....26,00 €

Black Paella    

Paella Vegetal .....20,00 €

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





# RESTAURANTE ENARA



## Vinos / Wines

### Blancos / White Wine:

Señorío Real Rueda (2013) .....	10,00 €
Marqués de Cáceres (Rioja 2013) ..... ½ 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) ..... ½ 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) ..... ½ 8,00 € .....	17,00 €
Protos (Ribera del Duero) .....	21,00 €

### Cavas / Champagnes:

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