

○ ENXEBRE

PARA COMENZAR...

Fingers de pollo marinados con mayonesa de kimchie

12

Croquetas mixtas de jamón ibérico con papada y bacalao con pilpil

12

Mini brioche de carrillera guisada, cebolla caramelizada y mayo de kimchi

6

Ensalada de burrata con tomate en texturas y sardina ahumada

20

Ensalada de perdiz roja escabechada con su paté y verduras

20

Pata de pulpo con parmentier de pimentón, pimiento asado y sal negra

24,50

Steak tartar de picaña madurada, yema, encurtidos y foie

20

Ceviche de corvina con matices tropicales

20

Tabla de quesos de La Cruz del Pobre, frutos rojos y crema de membrillo

17

Puerros confitados con romescu, almendra tostada y trufa de temporada

15

○ ENXEBRE

NUESTROS ARROZES *(precio por persona)*

Arroz seco de gamba roja de Huelva y vieira del pacífico

30

Arroz caldoso de bogavante nacional y langostinos

S/M

Arroz cremoso de lechazo y sus chuletillas

24

Arroz negro de calamar en su tinta y alioli de ajo negro

21

Arroz seco de magret de pato, romero y pimiento asado

23

PRINCIPALES

Merluza con suquet de curry verde, bimi y berberechos

24

Bacalao en tempura con mermelada de pimiento asado y alioli de lima

24

Atún marinado en dados, salsa de anguila y vainas

18

Carrillera a fuego lento 9h, espuma de patata violeta y salsa de vino tinto

21

Albóndigas de presa ibérica, boniato, apionabo y salsa española

23

Falsa lasaña de jabalí, bechamel de tomillo, demiglace y trufa

22

Chuletón madurado de rubia gallega certificada

S/M

FINAL DULCE

Tarta cremosa de queso y pistacho

8

Pasión, frambuesa, chocolate

8

Milhoja invertida con maracuyá, vainilla, chocolate, frutos rojos

8

Auténtico tiramisú italiano

8

Chocolate, tomillo, caramelo y ajo negro

8

Helado de dos bolas

5,50

Vino dulce Tokaji 3 / 5 / 6 puttonyos

6 / 9 / 12

Vino dulce Menade

4,5