

Benvinguts a Enigma!

Si davant de les dues propostes que li em ofert, ha decidit triar a la carta, la nostra recomenació seria escollir entre 15 i 18 elaboracions, intentant fer un recorregut per a cadascun dels apartats. S'ha de tenir en compte que escollint qualsevol de les dues propostes, la experiència ha de ser a taula completa.

SNACKS

Gelatina de mandarina verde y praliné de aceituna verde

Gelatina de mandarina verda i praliné d'oliva verda

Mandarin orange gelatin and green olive praline

3€ /ud

Sashimi de melón con wasabi fresco

Sashimi de meló amb wasabi fresc

Melon sashimi with fresh wasabi

10€ / 6ud

Empanadilla de piel de agua con espuma de maíz y polvo de chiles

Empanadilla de pell d'aigua amb escuma de blat de moro i pols de chiles

Lime "cloud" with sweet corn foam & chili powder

6€

Waffle de albahaca con crema de pistacho verde y yuzu

Waffle d'alfàbrega amb crema de festuc verd i iuzu

Basil waffle with green pistachio cream and yuzu

5,80€

FINGER FOOD

Canapé con huevo frito, crème fraîche y caviar

Canapé amb ou fregit, crème fraîche i caviar

Canapé with fried egg, crème fraîche & caviar

16€

Emparedado de salmón ahumado elaborado en Enigma con piel crujiente y crème fraîche de raifort

Sandvitx de salmó fumat elaborat a Enigma amb pell cruixent i crème fraîche de raifort

Smoked salmon sandwich with crispy skin and horseradish crème fraîche

10€

Tartaleta de pasta philo y flor de boletus

Tartaleta de pasta philo amb flor de ceps

Philo pastry tartalette with funghi porcini flower

10€

Canapé gelatinizado de wagyu y trufa negra* con foie gras y pistacho iraní

Canapé gelatinitzat de wagyu i tòfona negra* amb foie gras i festuc iraní

Wagyu & black truffle* canape with foie gras and Iranian pistachio.

14€

* Congelamos la trufa en su mejor momento de maduración para aprovechar al máximo su aroma.

* Congelem la tòfona en el millor moment de maduració per aprofitar al màxim el seu aroma.

* We freeze the truffle at its best moment of maturation to make the most of its aroma.

Precios con IVA incluido / Preus amb IVA inclòs / Prices are with tax included

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero
En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu camarer
In case you have any allergy please consult your waiter

¡Bienvenidos a Enigma!

Si ante las dos propuestas que le hemos ofrecido, ha decidido elegir a la carta, nuestra recomendación sería elegir entre 15 y 18 elaboraciones, intentando hacer un recorrido por cada una de estas secciones, teniendo en cuenta que eligiendo cualquiera de las dos propuestas, la experiencia debe ser a mesa completa.

TAPAS

Percebe gallego con lactonesa de laurel. El Bulli 1992.

Percebe gallego amb crema lactonesa de llorer. El Bulli 1992.

Galician barnacle with bay leaf lactonnaise. El Bulli 1992

18,5€

Lechuga de mar acariciada a la brasa, con alga ramallo, hijiki y wakame

Enciam de mar acariciada a la brasa amb alga "ramallo", "hijiki" y wakame

Sea lettuce caressed on the grill with ramallo, hijiki, and wakame seaweed

9,5€

Ensalada de tomate de árbol y burrata de leche de soja

Amanida de tomàquet d'arbre i burrata de llet de soja

Tamarillo salad with soy milk burrata

13,50€

Espaguetis helados de albahaca con consomé de tomate y lyomozarella

Espaguetis gelats d'alfàbrega amb consomé de tomaquet i lyomozarella

Cold basil spaguettis with tomato consomé and lyomozarella

14€

Mejillones de bouchot con gelatina de hinojo y crema de suquet al azafrán

Musclos de bouchot amb gelatina de fonoll amb crema de suquet al safrà

Bouchot mussels with fennel gelatin and saffron "suquet" cream

14€

SHINKAI

En japonés Shinkai significa mar profundo

En japonés Shinkai significa mar profund

In japanese Shinkai it means deep sea

Pañuelo de calamar, grasa de jamón y caviar

Làmines de calamar, greix de pernil i caviar

Thin squid slices, jamón fat & caviar

22€/2ud

Concha fina con salsa de lulo

Lluenta amb salsa de naranjilla

Smooth clam with naranjilla sauce

7,80€

Tartar de atún con granizado de soja blanca, gelatina de manzana verde, quinoa frita y polvo de alga nori

Tartar de tonyina amb granitzat de soja blanca, gelatina de poma verde, quinoa fregida i pols d'alga nori

Tuna tartar with white soy granita, green apple gelatin, fried quinoa and nori seaweed powder

16,50€

Sashimi de pescado del día curado, salsa de pollo a la brasa y sus escamas crujientes

Sashimi de peix del dia curat, salsa de pollastre a la brasa i les seves escates cruixents

Cured catch of the day sashimi, roasted chicken jus & it's crunchy scales

8€/3ud

Precios con IVA incluido / Preus amb IVA inclòs / Prices are with tax included

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero
En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu camarbrer
In case you have any allergy please consult your waiter

Welcome to Enigma!

If, faced with the two proposals that we have offered, you have decided to a la carte, our recommendation would be to choose between 15 and 18 elaborations, trying to go through each of the sections. Keep in mind that choosing either of the two proposals, the experience must be a full table.

SUA

En Euskera sua significa "Fuego"
En Euskera sua significa "foc"
Sua means fire in Euskera

Brocheta de seta de temporada y pino a la brasa

Broqueta de bolet de temporada i pi a la brasa
Char grilled seasonal mushroom and pine brochette
S/M

Tomate feo de tudela curado en kombu con vinagreta de olivas y piparras

Tomàquet Feo de tudela curat en kombu amb vinagreta d'olives i piparres
Feo de Tudela tomato cured in kombu with piparras and olives vinaigrette
7€/ud

Gamba a la brasa envuelta en madera de abedul y hierbas

Gamba a la brasa embolicada en fusta de bedoll
Char grilled prawn wrapped in birch wood and herbs
S/M

Canapé de alas de pollo al ast con su sopa gelatinizada de curry verde

Canapé d'aletes de pollastre a l'ast amb sopa gelatinada de curri verd
Roasted chicken canape with gelatinized green curry soup
14€

Wagyu A5 de Miyazaki a la brasa con anchoa del cantábrico y pimientos del padrón con piparra

Wagyu A5 de Miyazaki a la brasa amb anxova del cantàbric, pebrots del Padrón i piparres
Char grilled A5 Wagyu from Miyazaki with cantabric anchovies, Padrón green peppers and piparras
44€

PREDESSERTS

Pizza de Pâte a Choux como un Gaugère con mousse de Gruyère, limón confitado y almendras

Pizza de Pâte a Choux com un Gaugère amb mousse de Gruyère, llimona confitada i ametlles
Pâte a Choux pizza like a Gaugère with Gruyère mousse, candied lemon and almonds
8€

Sorbete de manzana y pisco con su merengue crujiente

Sorbet de poma i pisco amb el seu merengue cruixent
Apple sorbet with its crunchy meringue
6€

Precios con IVA incluido / Preus amb IVA inclòs / Prices are with tax included

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero
En cas que tingueu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el seu cambrer
In case you have any allergy please consult your waiter