

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.

EFIMEROS

Gelatina de mandarina verde y praliné de aceituna verde

Gelatina de mandarina verda i praliné d'oliva verda

Green mandarin gelatin and green olive praline

3€ /ud

Nube nitro de sake y yuzu

Núvol nitro de sake i iuzu

Nitro cloud of sake & yuzu

3€ /ud

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

Water skin dumpling with sweet corn foam & chili powder

6€/ud

Waffle de albahaca con crema de pistacho verde y sudachi

Waffle d'alfàbrega amb crema de festuc verd i sudachi

Basil waffle with green pistachio cream and sudachi

5,80€/ud

NEOCLASICOS

Canapé con huevo frito de codorniz, crème fraîche ahumada y caviar

Canapé amb ou fregit de guatlla, crème fraîche fumada i caviar

Canapé with quail fried egg, smoked crème fraîche & caviar

16€/ud

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

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

Smoked salmon sandwich with crispy skin and horseradish crème fraîche

10€/ud

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

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

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

14€/ud

* 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.

El pan para nosotros es un símbolo de hospitalidad, por eso lo ofrecemos gratuitamente en los platos que creemos funciona mejor.

El pa per a nosaltres és un símbol d'hospitalitat, per això l'oferim gratuïtament i als plats que creiem funciona millor.

Bread for us is a symbol of hospitality, that's why we offer it for free and in the dishes that we believe works best.

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

¡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.

NUESTRA TRADICIÓN

Kuzusuizen con salsa de calamares en su tinta

Kuzusuizen amb salsa de calamars amb la seva tinta

Kuzusuizen with ink squid sauce

14,90€

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€

Sopa gelatinizada de pollo y coco thai con erizo de mar

Sopa gelatinizada de pollastre i coco thai amb garotes.

Gelatinized thai soup of chicken and coconut with sea urchins

16€

Sobrasada de ventresca y lomo de atún sobre pan a la brasa con higos

Sobrassada de ventresca i llom de tonyina sobre pa a la brasa amb figues

Tuna belly & loin cured in sobrasada fat served with char grilled bread and figs

8,90€

DE NUESTRAS COSTAS

Percebes gallegos con lactonesa de perejil

Percebe gallec amb lactonesa de julivert

Galician barnacle with parsley lactonnaise

18,5€

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€

Lienzo de lomo alto de wagyu A5 de Miyazaki con salsa de erizos y salsa de caviar

Llenç de llom alt de wagyu A5 de Miyazaki amb salsa de garotes i salsa de caviar

A5 Wagyu from Miyazaki canvas with sea urchin sauce and caviar sauce

29€

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

9€/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 camarero
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.

A FUEGO LENTO

"Corazón" de níscolo curado en kombu con su licuado a la brasa y queso Galmesano

"Cor" de rovelló curat amb kombu, el seu licuat a la brasa i formatge Galmesano

Red pine mushroom cured in kombu with it's char grilled jus and grated Galmesano cheese

9,40€

Bogavante gallego curado en grasa de txuleta, pimiento del piquillo sin embotar, ensalada de bogavante y patatas fritas

Llamàntol gallec curat en greix de txuleta, pebrot del piquillo sense embotar, amanida de llamàntol i patates fregides

Galician lobster cured in txuleta fat, piquillo peppers, lobster salad and french fries

54€

Guisantes lágrima del Maresme con filamentos de espardeñas y su piel crujiente con jugo de presa ibérica

Pèsols llàgrima del Maresme amb filaments d'espardeñes i la seva pell cruixent, suc de presa ibèrica

Baby green peas from el Maresme with sea cucumber with its crunchy skin, with iberian pork jam jus

28€

Presa ibérica madurada 5 días con anchoa del cantábrico, pan con tomate y pimiento del padrón.

Presa ibèrica madurada 5 dies amb anxova del cantàbric, pa amb tomàquet i pebrot del padrón

Iberian pork dam cured for 5 days with cantabric anchovy, crunchy bread with tomato and padrón pepper

24€

PREPOSTRE

Pizza de Pâte a Choux como un Gougère con mousse de Gruyère, limón confitado y almendras. Acompañado de membrillo OCCO con su jugo reducido

Pizza de Pâte a Choux com un Gougère amb mousse de Gruyère, llimona confitada i ametlles. Acompanyat de codony OCCO amb el seu suc reduït

Pâte a Choux pizza like a Gougère with Gruyère mousse, candied lemon and almonds. Served with OCCO cooked quince and reduction of it's juice

11€

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 cunsult your waiter