

*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 perejil**

Percebe gallec amb lactonesa de julivert  
Galician barnacle with parsley lactonnaise  
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€

### **Tostada de tartar de atún curado en grasa de sobrasada**

Torrada de tartar de tonyina curada en greix de sobrasada  
Tuna tartar toast cured in sobrasada fat  
8,90€

### **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 cambrer  
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