

Benvinguts a Enigma!

Si davant de les dues propostes que li hem ofert, ha decidit triar a la carta, la nostra recomanació 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.

EFÍMEROS

Gelatina de naranja y wasabi fresco del Montseny

Gelatina de taronja i wasabi fresc del Montseny

Orange gelatin and fresh wasabi from el Montseny

3€ /ud

Nube nitro de mezcal y lima

Núvol nitro de mezcal i llima

Nitro cloud of mezcal & lime

3,5€ /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

Air waffle de albahaca con crema de pistacho verde y bergamota

Air waffle d'alfàbrega amb crema de festuc verd i bergamota

Basil air waffle with green pistachio cream and bergamot orange

5,80€/ud

NEOCLÁSICOS

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

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

Ensalada de bogavante curado en agua de mar con sopa de su coral y lechuga licuada

Amanida de llamàntol curat en aigua de mar amb sopa del seu corall i enciam liquat

Lobster cured in sea water served with soup of its coral and lettuce juice

32€

EL PAN - EL PA - THE BREAD

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

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

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 burrata de leche de soja con habitas y trufa negra.

Amanida de burrata de llet de soja amb favetes i tòfona negra

Soy milk burrata with baby broad beans and black truffle

16€

Espaguetis helados de albahaca con dashi de tomate de invierno y lyomozarella

Espaguetis gelats d'alfàbrega amb dashi de tomàquet d'hivern i lyomozarella

Cold basil spaguettis with winter tomato dashi and lyomozarella

14€

Sopa gelatinizada de pollo y coco thai con erizo de mar acompañado de canapé crujiente de piel de pollo y coco montado

Sopa gelatinitzada de pollastre i coco thai amb garotes acompanyat de canapé cruixent de pell de pollastre i coco muntat

Gelatinized thai soup of chicken and coconut with sea urchins, served with a crunchy chicken skin and whipped coconut

16€

DE NUESTRAS COSTAS

Percebes gallegos con lactonesa de aceite de perejil

Percebe gallec amb lactonesa d'oli de julivert

Galician barnacle with parsley oil lactonnaise

18,5€

Pañuelo de calamar, grasa de jamón ibérico y caviar

Làmines de calamar, greix de pernil ibèric i caviar

Thin squid slices, iberian jamón fat & caviar

22€/2ud

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€

Salmonetes soasados, salsa de pollo a la brasa y sus escamas crujientes

Rogers soasats, salsa de pollastre a la brasa i les seves escates cruixents

Seared Red mullets 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 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.

A FUEGO LENTO

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

32€

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

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

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

54€ (1/2 bogavante) *

* Solamente cocinamos piezas enteras por lo que no les podemos ofrecer un número impar de raciones.

Només cuinem peces senceres, per la qual cosa no podem oferir un número imparell de porcions.

We only cook whole pieces so we cannot offer you an odd number of servings.

Pétalos de alcachofa, aguacate curado en miso saikyo y dashi de alcachofa

Pètals de carxofa, alvocat curat en miso saikyo i dashi de carxofa

Artichoke petals, miso saikyo-cured avocado and artichoke dashi

13,80€

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

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

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

34€

Dango de tapioca y calix con consomé de liebre

Dango de tapioca i kalix amb consomé de llebre

Tapioca and kalix dango with hare consommé

9,50€

PREPOSTRE

Caqui con su kimchi al ají amarillo, yoguoli de eucalipto y reducción de naranja con achiote

Caqui amb el seu kimchi al ají groc, yoguoli de eucaliptus i reducció de taronja amb achiote

Persimmon with it's ají amarillo kimchi, eucaliptus yoguoli with achiote & orange reduction.

8,5€

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