ENIGMA MENU

VERSIÓN OTOÑO 107. 2026



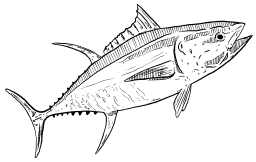
Aire helado de **MARGARITA**

Soba de **BACALAO**, sopa de **MISO** y **PEREJIL**

QUISQUILLA sin faena

BOGAVANTE curado en grasa de Txuleta

El PATO de **2** maneras con **2** dedos



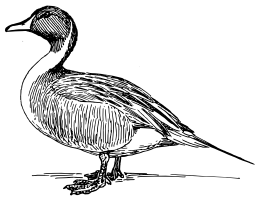
Ravioli líquido de **FRICANDÓ**

“CALLOS” ENIGMA

TERRINA DE PIEL DE POLLO

Consomé de **ATÚN** con **CAVIAR** imitando a una médula

TOMATE lyo con kumquat y cristal de **HIBISCUS** con macadamia



NÍSCALOS con **ERIZO DE MAR** y Kintsugi de “**CEP**”

VENTRESCA DE BONITO en escabeche de perdiz

Canapé de mantequilla con **ANCHOA** San Filippo

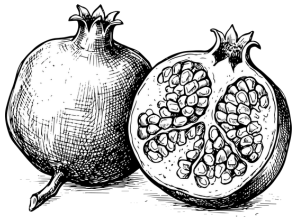


FOIE curado en sal de **ANCHOA**

Flan de **FOIE GRAS**

PIQUILLO FRAMBUESA

GRANADA Y MANDARINA



CAQUI

MELÓN Y KIWI



HIGO ocoo

PISTACHO

PAN DE LECHE

Empanada de **CHOCOLATE,** mentol y frambuesa

280€ (IVA incluido)

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero

ENIGMA MENU

AUTUMN VERSION 107. 2026



Frozen **MARGARITA** air

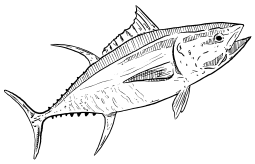
COD soba, **MISO** soup and **PARLSEY**

"QUSQUILLA" prawn ready to eat

LOBSTER cured in txuleta fat

DUCK in **2** ways, eaten in **2** fingers

Liquid **FRICANDÓ** ravioli

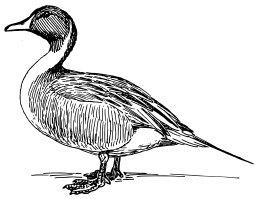


ENIGMA "CALLOS"

CHICKEN SKIN TERRINE

TUNA Consommé with **CAVIAR**, Inspired by Bone Marrow

Freeze-dried **TOMATO** with Kumquat and **HIBISCUS** crystal with Macadamia



RED PINES MUSHROOM with **SEA URCHIN** and **FUNGHI PORCINI** Kintsugi

BONITO belly in patridge "escabeche"

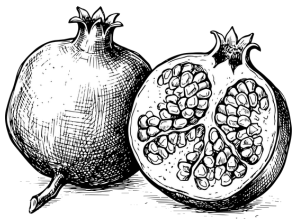


Butter canapê with **ANCHOVY** San Filippo

FOIE cured in **ANCHOVY** salt

FOIE GRAS flan

RASPBERRY "PIQUILLO"



POMEGRANATE & MANDARIN

PERSIMMON

Ocoo **FIG**



MELON & KIWI

PISTACHIO

MILK BREAD

CHOCOLATE dumpling, menthol and raspberry

280€ (TAX included)

If you have any allergies or intolerances, please consult your waiter

MENÚ ENIGMA

VERSIÓ TARDOR 107. 2026



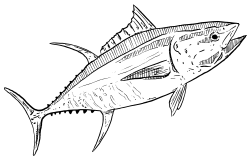
Aire gelat de **MARGARITA**

Soba de **BACALLÀ,** sopa de **MISO** i **JULIVERT**

"QUISQUILLA" sense feina

LLAMÀNTOL en grasa de txuleta

ÀNEC de **2** maneres i **2** dits

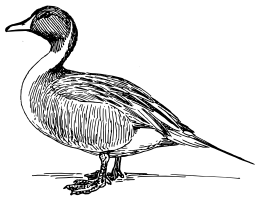


Ravioli líquid de **FRICANDÓ**

"CALLOS" ENIGMA

TERRINA DE PELL DE POLLASTRE

Consomé de **TONYINA** amb **CAVIAR** imitant a una mèdula



TOMÀQUET lyo amb kumquat i cristall d'**HIBISCUS** amb Macadàmia

ROVELLÓ amb **GAROTA** i Kintsugi de **CEP**

VENTRESCA DE BONÍTOL en escabetx de perdiu

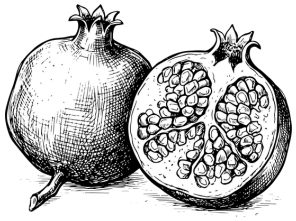


Canapé de mantega amb **ANXOVA** San Filippo

FOIE curat en sal d'**ANXOVA**

Flan de **FOIE GRAS**

''PIQUILLO'' GERDS



MAGRANA I MANDARINA

CAQUI

FIGA ocoo



MELÓ & KIWI

FESTUC

PÀ DE LLET

Cresta de **XOCOLATA,** mentol i gerds

280€ (IVA inclòs)

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, consulteu-ho amb el vostre cambrer