



Rafa Brandez
Raul Aleixandre

...





Rafa Brandez - Raul Aleixandre

ENBOGA BAR



MENÚ

TAPAS

OSTRA GILARDEAU <i>con lima o al natural</i>	5.00€/ud.
ANCHOA DE SANTOÑA <i>con berengena y pimienta asado</i>	3.00€
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO <i>con velo de Tocino Ibérico</i>	3.50€/ud.
CROQUETA DE GAMBA ROJA	4.00€/ud.
BUÑUELO DE BACALAO <i>con all-oli</i>	4.00€/ud.
ENSALADILLA RUSA <i>de Enboga-Bar</i>	11.00€/ud.
ALCACHOFA CONFITADA EN FLOR <i>con jamón ibérico de Bellota</i>	5.50€
FRITURA DE PESCADITO <i>Pescadito frito rebozado</i>	16.00€
ANILLAS DE CALAMAR <i>rebozado</i>	11.50€
STICK DE PATATAS BRAVAS <i>hojaldradas</i>	9.00€
CARACOLES A LA RIOJANA	10.00€
PULPO A LA BRASA <i>con salsa thai</i>	19.00€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	14,00/22.00€
HUEVOS ROTOS <i>con patatas fritas y jamón de Bellota</i>	12.00€

CANELONES SETAS Y RABO DE TORO <i>con suave bechamel (4 uds)</i>	20.00€
CLOTXINA / MEJILLÓN <i>segun temporada</i>	12.00€/1 Kg
QUISQUILLA HERVIDA 100GR.	19.00€
CALAMAR PLAYA <i>a la plancha o rebozado</i>	19.50€
SEPIETAS DE PLAYA <i>del Mediterraneo</i>	16.00€
VIEIRAS <i>a la plancha con salsa picante</i>	18.00€
GAMBITA <i>crystal crujiente</i>	14.00€
TÁRTAR SALMÓN Y GAMBA ROJA <i>de nuestra lonja</i>	16.00€

ENSALADAS

TOMATE ENTERO VALENCIANO <i>con encurtidos y esgarraet</i>	18.50€
MEDIO TOMATE VALENCIANO <i>con encurtidos y esgarraet</i>	14.00€

SERVICIO MESA

SERVICIO DE PAN	1.50€/pax
SERVICIO DE PAN COMPLETO <i>con ali-ole, tomate rayado y aceitunas</i>	2.50€/pax

¡Disfrute de su comida!

Pida a nuestro personal la carta de alergenos.



Rafa Brandez - Raul Aleixandre

ENBOGA BAR



MENÚ

DEL MAR

CORVINA <i>A la brasa con verdurita de temporada</i>	18.00€
LOMO DE BACALAO GOURMET EL BARQUERO <i>A la brasa con su guarnición</i>	24.00€
PESCADO DE LONJA SALVAJE <i>(consulte con nuestro personal)</i>	S/M

ARROCES

Secos o melosos, de pescado o carne, cantidad mínima 2 raciones

PAELLA VALENCIANA	21.00€
ARROZ DE SENYORET	21.00€
PAELLA DE RODABALLO <i>salvaje y alcachofa</i>	25.00€
ARROZ NEGRO <i>de sepia, ventresca de bacalao y coliflor</i>	20.50€
ARROZ DE CIGALITAS Y ALCACHOFAS	21.00€
ARROZ DE PATO <i>y setas de temporada</i>	21.00€
FIDEUÀ <i>con chipirón y ajitos tiernos</i>	19.00€
ROSSEJAT DE FIDEO FINO <i>(La fideuà de Ca Sento)</i>	21.00€
ARROZ PLANCHA MARINERO <i>de Raul Aleixandre</i>	21.00€
ARROZ DE BOGAVANTE	25.00€

CARNES

STEAK TARTAR <i>de solomillo de vaca</i>	24.00€
LOMO ALTO DE VACA GALLEGA <i>Chuletón sin hueso 500gr.</i>	40.00€
ENTRECOTE NOVILLO <i>Argentino sin hueso 300gr.</i>	25.00€
CHULETÓN DE VACA <i>rubia Longfields 500gr.</i>	35.00€

POSTRES

SUFLÉ DE TURRÓN Y AVELLANA <i>sin lactosa</i>	7.00€
TARTA TATÍN <i>con helado de vainilla</i>	6.00€
TORRIJA CAMELIZADA <i>con helado de vainilla o café</i>	7.00€
FRUTA DE TEMPORADA	5.00€
GANACHÉ DE CHOCOLATE <i>con crema montada y vainilla</i>	6.00€

Todas nuestras carnes y pescados se realizan en un horno de brasa Kamado

El rossejat fideo o arroz es un plato típico de pescadores, de origen muy humilde, que preparaban estos mismos a bordo de los barcos de pesca. La particularidad de este arroz es que utiliza una técnica, el rossejat, consistente en que, se dora el ajo crudo junto con el sofrito en aceite.

Tenga en cuenta que los precios y los platos del menú pueden estar sujetos a cambios.