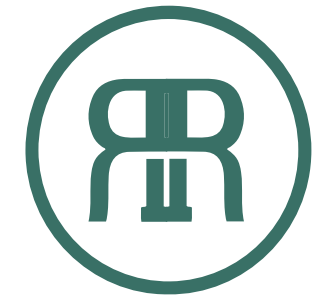




Rafa Brandez





Rafa Brandez

ENBOGA BAR

...

MENÚ

TAPAS

ANCHOA DE SANTOÑA	3.00€
con berengena y pimiento asado	
TRILOGÍA DEL GRAO	9.00€
Anchoa	
Esgarraet de bacalao, con pimiento rojo y amarillo asado	
Sardina marinada con manzana caramelizada y micuit de foie	
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO	3.50€/ud.
con velo de Tocino Ibérico	
CROQUETA DE GAMBA ROJA	4.00€/ud.
BUÑUELO DE BACALAO	4.00€/ud.
con all-oli	
ENSALADILLA RUSA	11.00€/ud.
de Enboga-Bar	
ALCACHOFA CONFITADA EN FLOR	5.50€
con jamón ibérico de Bellota	
FRITURA DE PESCADITO	16.00€
Pescadito frito rebozado	
ANILLAS DE CALAMAR	11.50€
rebozado	
STICK DE PATATAS BRAVAS	9.00€
hojaldradas	
CARACOLES A LA RIOJANA	10.00€
PULPO A LA BRASA	19.00€
con salsa thai	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	14,00/22.00€
HUEVOS ROTOS	12.00€
con patatas fritas y jamón de Bellota	

CANELONES SETAS Y RABO DE TORO	20.00€
con suave bechamel (4 uds)	
CLOTXINA / MEJILLÓN	12.00€/1 Kg
segun temporada	
QUISQUILLA HERVIDA 100GR.	19.00€
CALAMAR PLAYA	19.50€
a la plancha o rebozado	
SEPIETAS DE PLAYA	16.00€
del Mediterraneo	
VIEIRAS / ZAMBURIÑAS	3.50€
a la plancha con salsa vasca	
GAMBITA	14.00€
cristal crujiente	
TÁRTAR SALMÓN Y GAMBA ROJA	16.00€
de nuestra lonja	

ENSALADAS

TOMATE ENTERO VALENCIANO	18.50€
con encurtidos y esgarraet	
MEDIO TOMATE VALENCIANO	14.00€
con encurtidos y esgarraet	

SERVICIO MESA

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

¡Disfrute de su comida!

Pida a nuestro personal la carta de alergenos.



Rafa Brandez

ENBOGA BAR

...

MENÚ

DEL MAR

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

ARROCES

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

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

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

CARNES

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

POSTRES

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

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.