

ENRICANA

CALA MORELL

PARA COMPARTIR

ENSALADA DE BURRATA	16,50€
Burrata fresca con pesto de albahaca, tomate seco rúcula, nueces y aceite de oliva extra	
CROQUETAS DE SOBRASADA Y QUESO DE MAHON	14,00€
(4 u.) deliciosas croquetas caseras de producto local rebvozadas en panko	
CROQUETAS DE GAMBA ROJA	14,00€
(4 unidades) Suaves croquetas de gamba caseras	
LANGOSTINOS EN PANKO	15,00€
Langostinos rebizados en panko con salsa agridulce (6 unidades)	
NUESTRO TORREZNO CRUJIENTE	17,50€
Sobre guacamole cítrico, cebolla morada encurtida, cilantro y lima fresca.	
CEVICHE ENRICANA	24,00€
Dados de corvina marinada con cebolla morada, zumo de cítricos, leche de tigre, aguacate y cilantro	
TARTAR DE SALMÓN.	22,50€
Salmón cortado a cuchillo con aguacate, con una emulsión mayo japo, vinagre dulce, masago, aceite de sésamo, mango fresco y topping de crocante de wanton.	
TARTAR DE ATÚN.	24,50€
Atún cortado a daditos acompañado de aguacate en su punto y marinado con una mezcla de mayonesa japonesa, salsa picante kimuchi, cebollino, lima y tobico. Terminado con un toque crujiente de wanton.	
TATAKI DE ATÚN	25,00€
Lomo de atún cortado a cuchillo, marinado con salsa de soja, sobre una base de guacamole y topping de yuzu y sésamo.	

CUCHILLO Y TENEDOR

ENTRECOT BLACK ANGUS A LA PARRILLA	35,00 €
Un buen entrecot de 300gr cocinado a la parrilla acompañado con buenas patatas fritas caseras	
PULPO BRASEADO	28,50 €
Pata de pulpo a la plancha sobre una delicada base de puré de patatas, untoque de pimentón de la vera y aceite de oliva extra.	
CONFIT DE PATO	26,50 €
Muslo de pato confitado acompañado con puré de boniato	

PARA LOS AMANTES DEL JAPO

EDAMAME	9,50€
Edamames al vapor con sal maldon, un clásico	
ENSALADA WAKAME	12,50€
Alga wakame con verduritas encurtidas	
GYOZAS DE LANGOSTINO (5 unidades)	12,90€
Con verduras y una reducción de salsa	
GYOZAS DE PATO (5 unidades)	12,90€
Al toque de freidora sobre salsa hoisin	
SASHIMI DE ATÚN (4 cortes)	20,50€
SASHIMI DE SALMÓN (4 cortes)	18,50€
SASHIMI MIXTO	35,00€
(4 cortes de atún y 4 cortes de salmón)	
NIGIRIS DE SALMÓN (2 unidades)	7,50€
Con topping de ikura	
NIGIRIS DE ATÚN (2 unidades)	7,50€
Con topping kizami wasabi	
NIGIRIS DE VIEIRA (2 unidades)	7,50€
Con topping de mantequilla wasabi flambeado	
NIGIRIS CORVINA (2 unidades)	7,50€
Con topping de wakame	

URAMAKIS (8 piezas)

Se trata de una técnica japonesa. un roll invertido de arroz avinagrado elaborado al momento, donde la suavidad del arroz abraza ingredientes frescos seleccionados cada mañana

ENRICANA ROLL	22,50€
Rollo de salmón, atún, masago, salsa de anguila, queso crema, con topping de gambas en tempura y mostaza miel.	
DRAGÓN ROLL	20,00€
Rollo relleno de crujiente langostino tempura, queso crema con topping de aguacate y tobico rojo	
SPICY TUNA	23,00€
Rollo de tartar de atún picante, pepino, masago y topping de finas láminas de atún rojo y mayo japo	
VEGETARIANO	18,50€
Rollo relleno de tomate, pepino, aguacate y topping de guacamole.	
CALIFORNIA SALMÓN ESPECIAL	23,50€
Salmón, queso crema y aguacate con recubierto de láminas salmón flambeado y un puntito de mayo japo	

TEMPURA ROLL

Uramaki crujiente de inspiración japonesa, con delicada tempura y un equilibrio entre frescura, cremosidad y un sutil toque de umami.

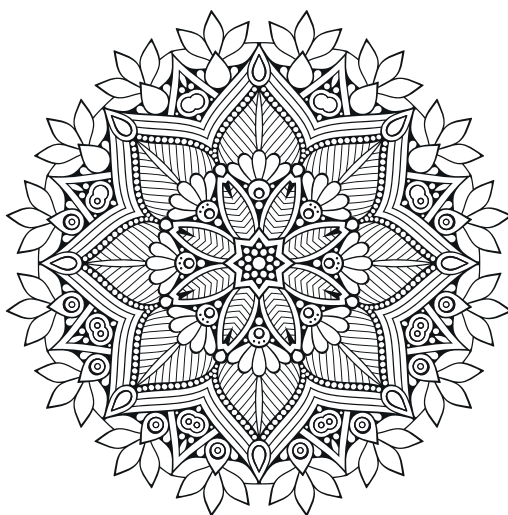
SALMÓN TEMPURA	22,50€
Salmón, queso crema, aguacate, cebollino, salsa teriyaki, con topping de salsa secreta del chef.	
CHICKEN ROLL	22,50€
Pollo crujiente con plátano frito, queso, mayonesa japo, topping de mango fresco.	
ENRICANA HOT	22,50€
Maki de aguacate con queso crema en tempura con salmon flambeado con topping de jalapeño y mayo japo.	

PARA DEGUSTAR Y COMPARTIR

NIGIRIS SELECCIÓN (12 unidades)	37,00€
12 piezas elaboradas al momento de cortes delicados de pescado fresco sobre arroz templado y suavemente aliñado. 3 PIEZAS DE SALMÓN / 3 PIEZAS DE ATÚN/ 3 PIEZAS DE VIEIRA / 3 PIEZAS DE CORVINA	
ENRICANA MORIAWASE	90,00€
SASHIMI DE ATÚN 4 UNIDADES SASHIMI DE SALMÓN 4 UNIDADES NIGIRIS DE VIEIRA 2 UNIDADES NIGIRIS DE HAMACHI 2 UNIDADES NIGIRIS DE ATÚN 2 UNIDADES NIGIRIS DE SALMÓN 2 UNIDADES 1 URAMAKI DE NUESTRA CARTA A SU ELECCIÓN 6 MAKIS: 2 DE SALMÓN, 2 DE AGUACATE Y 2 DE CORVINA	

CAPRICHOS DULCES

MOCHIS JAPONESES	8,50€
Delicados bocados de pasta de arroz rellenos de helado de diferentes sabores según el día.	
COULANT CHOCOLATE BLANCO (SIN GLUTEN)	9,00€
Un coulant semi frío de chocolate blanco, hecho con harina de maíz acompañado un una bola de helado	
TARTA DE QUESO DE MAHÓN	9,00€
Tarta casera de queso de mahón, hecha al horno con una base crujiente de galleta y caramelo. delicada y cremosa.	
BROWNIE	9,00€
Tarta casera de queso de mahón, hecha al horno con una base crujiente de galleta y caramelo delicada y cremosa.	



VINOS BLANCOS

	🍷	🍷
DESCOMUNAL	5.50€	23,00€
VERDEJO		
MON PERDUT BLANC SEC	5.50€	24,00€
D.O. EXTREMADURA (SAUVIGNON BLANC)		
LA CASONA		25,00€
(GODELLO Y TREIXADURA)		
ALBENC		30,00€
VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA		
CORAL DO MAR		26,00€
ALBARIÑO		
TERRAS GAUDA		33,50€
D.O. RIAS BAIXAS (ALBARIÑO, LOUREIRO, CAIÑO BLANCO)		
HABLA DE TI		30,00€
D.O. EXTREMADURA (SAUVIGNON BLANC)		
JOSE PARIENTE		28,50€
D.O. RUEDA (VERDEJO)		

VINOS ROSADOS

	🍷	🍷
IL-LUSIONAT	5.50€	24,00€
D.O. VALENCIA (MARSELAN , TEMPRANILLO)		
ALBA ROSAT		35,00€
VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA		
RAMBLA BORN		26,00€
TERRA ALTA (GARNACHA, TEMPRANILLO)		
M DE MINUTY ROSE		38,00€
A.O.C CÔTE DE PROVENCE (CINSAULT,GARNACHA, SYRAH)		

VINOS TINTOS

	🍷	🍷
ARROCAL	5.50€	28,00€
D.O. RIBERA DEL DUERO (TINTO FINO)		
BINIFADET		30,00€
VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA		
GORU		24,00€
GOMEZ CRUZADO		27,00€
D.O. Ca RIOJA (TEMPRANILLO)		
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA		42,00€
D.O. RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)		

CHAMPAGNE

RUINART BRUT ROSE	136,00€
A.O.C. CHAMPAGNE (CHARDONNAY,PINOT NOIR, MEUNIER)	
BLANCO "ICE" MÖET CHANDON IMPERIAL	85,00€
A.O.C. CHAMPAGNE (PINOT NOIR,MEUNIER, CHARDONAY)	
MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL 3/4	75,00€
A.O.C. CHAMPAGNE (PINOT NOIR,MEUNIER, CHARDONAY)	
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT	85,00€
A.O.C. CHAMPAGNE (PINOT NOIR,MEUNIER, CHARDONAY)	
DOM PERIGNON VINTAGE 3/4	310,00€
A.O.C CHAMPAGNE (CHARDONNAY, PINOT NOIR)	

CAVA

	🍷	🍷
CAVA REIXACH BAQUES BRUT IMPERIAL RVA . 6.00€ ...		26,00€
D.O.CAVA (PARELLADA, MACABEO, XARELLO)		
CAVA LLOPART BRUT NATURE RESERVA		32,00€
D.O. CORPINNAT (XARELLO,MACABEO, PARELLADA, CHARDONNAY)		
AT ROCA ROSAT		31,00€

SANGRÍAS

LOLEA SPRITZ WHITE	24,50€
SANGRIA LOLEA	24,50€

POR COPAS

TINTO DE VERANO	6,50€
VERMUT	4,00€

BEBIDAS

ESTRELLA COPA BALÓN	3,90€
BOTELLA FREE DAMM SIN ALCOHOL	3,50€
BOTELLA DAURA SIN GLUTEN	3,90€
AGUA 75CL	3,90€
AGUA CON GAS 33CL	2,80€
REFRESCO	3,00€
ZUMO DE PIÑA	2,50€