



enso  sushi

Sashimi / 8 cortes / según disponibilidad del mercado

Caballa, Corvina, Jurel, Pompano, Mujol, Salmón	18.-
Dorada, Lubina, Pez Limón, Rodaballo, Sargo, Vieira	20.-
Atún, Dentón, Pagel, Pargo	21.-
Toro	24.-
Sashimi Moriawase (Selección del chef) / 16 cortes	35.-
Ceviche de Temporada	19.-
Ceviche de Pez Limón	21.-
Mujol con su hueva	21.-
Tataki de Bonito	21.-
Tataki de Atún	21.-
Tartar de Atún	21.-
Tartar de Salmón	21.-
Timbal de Pez Limón	23.-

Nigiri Sushi / 2 piezas / según disponibilidad del mercado

Salmón, Caballa, Dorada, Tobiko, Anguila	8.-
Atún, Lubina, Ikura, Vieira, Hotategai, Langostino Tigre	9.-
Pez Limón Aojiso o Trufa, Tartar de Salmón, Negitoro	9.-
Toro, Ikura Salmón	9.-
Enso (ventresca de atún y foie)	9.-
Wagyu (carne de ternera de Kobe)	10.-
Salmón Moriawase (sashimi y sushi con salmón) 16 piezas	32.-
Atún Moriawase (sashimi y sushi con atún) 16 piezas	35.-

Maki Sushi

Langostino, Aguacate, Pepino. 6 piezas	8.-
Atún, Salmón. 6 piezas	9.-
Temaki	13.-
Futomaki Vegetal: lechuga, aguacate, pepino. 12 piezas	15.-
Futomaki Espárrago: aguacate, salmón. 12 piezas	16.-
Futomaki Anguila: aguacate, pepino. 12 piezas	18.-
Futomaki Salmón: Ikura, salmón, langostino, cangrejo, aguacate. 12 piezas	24.-
Futomaki Tempurizado: Cangrejo, queso cremoso, Salmón. 12 piezas	25.-
Futomaki Cangrejo Tierno. 6 piezas	20.-

Uramaki Sushi / 8 piezas

Cebollino: langostino, salmón, queso cremoso	17.-
Tobiko: langostino tempurizado, queso cremoso	19.-
Aguacate: langostino, queso cremoso	19.-
Sésamo de Wasabi: anguila, salmón	19.-
Atún picante: crujiente de tempura, pepino	21.-
Salmón: langostino, aguacate	21.-
Pez Limón: brotes, pepino	21.-
Tartar de Salmón: aguacate, tobiko	21.-
Ebi: langostino empanado, tartar de salmón, aguacate	22.-
California: cangrejo, aguacate, pepino	23.-
Arcoiris: cangrejo, tobiko, atún, salmón, aguacate, pez limón	23.-
Unagui: anguila, queso cremoso, pepino, salmón	23.-
Enso: ventresca, foie, langostino, aguacate	23.-

Cocina

Sopa Miso	7.-
Sopa Suimono	7.-
Sopa de Jengibre	8.-
Gyozas (Carne - Gambón y Jengibre - Vegetal)	7.-
Gyozas Wagyu	8.-
Empanada Wagyu	7.-
Ⓚ Ostra al Kamado	8.-
Ⓚ Yakitori (brocheta de pollo en salsa Teriyaki)	9.-
Korokke Shitake (croqueta de langostino y setas)	9.-
Ⓚ Pan Bao Salmón y Trufa	9.-
Ⓚ Pan Bao Cangrejo Concha Tierna	9.-
Ⓚ Pan Bao Wagyu	10.-
Ensalada Goma Wakame	11.-
Ensalada Shitake	13.-
Ensalada Atún	16.-
Ⓚ Hueva fresca de Mújol a la leña	13.-
Ika Furai (calamar empanado al estilo japonés)	13.-
Hotate Furai (vieira empanada al estilo japonés)	16.-
Ⓚ Vieira Enso	18.-
Cangrejo Tierno	18.-
Tempura Moriawase (langostino y verduras)	19.-
Tempura de Langostino	20.-
Teriyaki de Tartar de Atún	21.-
Ⓚ Salmón Teriyaki	22.-
Ⓚ Tataki de Atún al Jengibre	24.-
Ⓚ Gindara (Bacalao Negro)	25.-
Ⓚ Pluma Ibérica al Jengibre	19.-
Ⓚ Tataki de Solomillo	24.-
Ⓚ Tataki de Wagyu	55.-
Ⓚ Costillar de Wagyu	79.-

COCINADO EN HORNO DE LEÑA JAPONÉS “KAMADO” Ⓚ

MENÚ ENSO: 49.- euros*

*Bebidas no incluidas

I.V.A. incluido.

Todo el pescado ha sido congelado conforme al Real Decreto 1420/06.

Información sobre alérgenos disponible.

Sashimi / 8 slices / availability subject to market

Mackerel, Shade fish, Mullet, Pompano, Horse Mackerel, Salmon	18.-
Sea Bass, Sea Bream, Yellow Tail, Turbot, Scallop	20.-
Tuna, Dentex, Red Porgy, Pandora	21.-
Toro	24.-
Sashimi Moriawase (Cheff's best choice) / 16 slices	35.-
Season Ceviche	19.-
Yellow Tail Ceviche	21.-
Mullet with its roe	21.-
Bonito Tataki	21.-
Tuna Tataki	21.-
Tuna Tartar	21.-
Salmon Tartar	21.-
Yellow Tail Timbal	23.-

Nigiri Sushi / 2 pieces / availability subject to market

Salmon, Mackerel, Sea Bream, Tobiko, Eel	8.-
Tuna, Sea Bass, Scallop, Ikura, Salmon Tartar, Negitoro, Hotategai	9.-
Yellow Tail Aojiso or Truffle, Tiger Prawn	9.-
Toro, Ikura Salmon	9.-
Enso (Tuna Belly meat and foie)	9.-
Wagyu Beef	10.-
Salmon Moriawase (Sashimi and Sushi with Salmon)	32.-
Tuna Moriawase (Sashimi and Sushi with Tuna)	35.-

Maki Sushi

Prawn, Avocado, Cucumber. 6 pieces	8.-
Tuna, Salmon. 6 pieces	9.-
Temaki	13.-
Vegetable Futomaki: lettuce, avocado, cucumber. 12 pieces	15.-
Futomaki Asparragus: avocado, salmon. 12 pieces	16.-
Eel Futomaki: avocado, cucumber. 12 pieces	18.-
Salmon Futomaki: Ikura, salmon, prawn, crab, avocado. 12 pieces	23.-
Tempurized Futomaki: Crab, salmon, cheese cream. 12 pieces	25.-
Soft Shell Crab. 6 pieces	20.-

Uramaki Sushi / 8 pieces

Spring Onion: prawn, salmon, cheese cream	17.-
Tobiko: tempurized prawn, cheese cream	19.-
Avocado: prawn, cheese cream	19.-
Wasabi Sesame: eel, salmon	19.-
Spicy Tuna: tempura, cucumber	21.-
Salmon: prawn, avocado	21.-
Yellow Tail: onion sprouts, cucumber	21.-
Salmon Tartar: avocado, tobiko	21.-
Ebi: breaded prawn, salmon, avocado	22.-
California: crab, avocado, cucumber	23.-
Rainbow: crab, tobiko, tuna, salmon, avocado, yellow tail	23.-
Unagui: eel, cheese cream, cucumber, salmon	23.-
Enso: Tuna belly meat, foie, prawn, avocado	23.-

Hot Dishes

Miso Soup	7.-
Suimono Soup	7.-
Ginger Soup	8.-
Gyozas (Meat - Shrimp and Ginger - Vegetables)	7.-
Gyozas Wagyu	8.-
Wagyu Pie	7.-
Ⓚ Kamado Oyster	8.-
Ⓚ Yakitori (chicken stick with Teriyaki sauce)	9.-
Korokke Shitake (prawn and mushroom croquette)	9.-
Ⓚ Salmon and Truffle Bao Bread	9.-
Ⓚ Soft Shell Crab Bao Bread	9.-
Ⓚ Wagyu Bao Bread	10.-
Goma Wakame Salad	11.-
Shitake Salad	13.-
Tuna Salad	16.-
Ⓚ Fresh Mullet Roe	13.-
Ika Furai (japanese style breaded squid)	13.-
Hotate Furai (japanese style breaded scallop)	16.-
Ⓚ Enso Scallop	18.-
Soft Shell Crab	18.-
Tempura Moriawase (prawns and vegetables)	19.-
Prawn Tempura	20.-
Tuna Tartar Teriyaki	21.-
Ⓚ Salmon Teriyaki	22.-
Ⓚ Ginger Tuna Tataki	24.-
Ⓚ Gindara (Black Cod)	25.-
Ⓚ Ginger Pluma Ibérica	19.-
Ⓚ Beef Sirloin Tataki	24.-
Ⓚ Wagyu Beef Tataki	55.-
Ⓚ Wagyu Rib	79.-

COOKED IN JAPANESE WOOD OVEN "KAMADO" Ⓚ

SET MENU: 49.- euros*

***Drinks not included**

V.A.T. Included.

**All the fish has been frozen in conformity with the Royal Decree 1420/06.
Information on allergens available.**

Postres / Dessert

Tiramisú de Matcha	6,90.-
Crêpe del cielo	6,90.-
Delicia de Avellana y Chocolate	6,90.-
Cre moso de Chocolate Blanco Tropical	6,90.-
Tarta 4 Chocolates	6,90.-
Panacota de Yuzu	6,90.-
By Enso Mochis	6,90.-
Sorbetes y Helados	4,20.-
Trufa de Matcha	2,10.-

Vinos Dulces / Sweet wines

Alicante: Casta Diva Cosecha Miel	4,95.-
Oporto: Niepoort LBV	4,50.-

I.V.A. incluido

CARTA DE VINOS / WINE LIST



JEREZ

JEREZ - SHERRY	Principe de Barbadillo Amontillado	copa	4,95.-
SANLUCAR DE BARRAMEDA	Juan Piñero Manzanilla Maruja	copa	3,50.-

ESPUMOSOS

CAVA	Mas Codina Brut Reserva	21,95.-
	Gramona Rosé Brut	34,95.-
	Gramona Imperial Gran Reserva	35,95.-
	Juvé & Camps Blanc de Noir	35,95.-
	AA Mirgín Laietà Gran Reserva	36,95.-
CHAMPAGNE	Jean Pernet Blanc de Blancs	56,95.-
	Veuve Clicquot Brut	65,95.-
	Bollinger Special Cuvée	74,95.-
	Larmandier-Bernier Longitude	79,95.-
	Bollinger Rosé	89,95.-
	Ruinart Blanc de Blancs	99,95.-
	Billecart - Salmon Rosé	99,95.-
Louis Roeder Brut Cristal	249,95.-	

BLANCOS

ESPAÑA

ALICANTE	Tarima Hill	22,95.-
BULLAS	4 Cuerdas	25,95.-
JEREZ	La Escribana - Vino de Pasto	29,95.-
MONTERREI	Pazo de Monterrei	20,95.-
RÍAS BAIXAS	Goda	19,95.-
	Dávila	24,95.-
	Frore de Carne	39,95.-
RIBEIRO	San Clodio	24,95.-
RIOJA	Allende	34,95.-
RUEDA	Jose Pariente	19,95.-
	Quinta Apolonia	29,95.-
	Belondrade y Lurton	49,95.-

I.V.A. incluido

SOMONTANO	Viñas del Vero Gewuztraminer	24,95.-
-----------	------------------------------	---------

VALDEORRAS	Pago de los Capellanes O Luar Do Sil	23,95.-
------------	--------------------------------------	---------

BLANCOS DEL MUNDO

FRANCIA - CHABLIS	Billaud-Simon Petit Chablis	39,50.-
-------------------	-----------------------------	---------

ALEMANIA - NAHE	Dönnhoff Tonschiefer	39,95.-
-----------------	----------------------	---------

ROSADOS

TIERRA DE CASTILLA	La Doncella	19,95.-
--------------------	-------------	---------

TINTOS

ESPAÑA

ALICANTE	El Sequé - Artadi	34,95.-
	Triga	48,95.-

JUMILLA	Juan Gil Etiqueta Plata	22,95.-
	Portí	29,95.-

RIBERA DEL DUERO	Viña Sastre Roble	19,95.-
	Matarromera	33,95.-
	Pago de Carraovejas	39,95.-
	Aalto	54,95.-

RIOJA	Baigorri Crianza	22,95.-
	El Nómada	24,95.-
	Viñas de Gaín	34,95.-

TORO	Almirez	29,95.-
------	---------	---------

YECLA	De Muerte Gold	24,95.-
	De Nariz	29,95.-

SAKE

OZEKI (300 ml)	18,50.-
OZEKI (720 ml)	24,95.-
DAIGIN OSAKA-YA (300 ml)	29,00.-
DAIGIN OSAKA-YA (720 ml)	44,95.-

enso  sushi

THE
BEST
SUSHI
EXPERIENCE