



 enso

Sashimi / 8 cortes / según disponibilidad del mercado

Caballa, Corvina, Jurel, Mujol, o Salmón	20,00.-
Dorada, Lubina, Pez Limón, Rodaballo, Sargo o Vieira	20,50.-
Atún, Dentón, Pagel o Pargo	23,80.-
Toro	25,00.-
Sashimi Moriawase (Selección del chef) / 16 cortes	36,00.-
Tataki de Salmón	21,50.-
Tataki de Bonito	21,50.-
Tataki de Atún	23,80.-
Ceviche de Temporada	20,00.-
Ceviche de Pez Limón	21,50.-
Mujol con su hueva	21,50.-
Tartar de Atún	22,00.-
Tartar de Salmón	22,80.-
Timbal de Pez Limón	23,50.-

Nigiri Sushi / 2 piezas / según disponibilidad del mercado

Salmón, Caballa, Dorada, Tobiko o Anguila	8,50.-
Atún, Lubina, Ikura, Vieira, Hotategai, Langostino Tigre	9,50.-
Pez Limón Aojiso o Trufa ,Tartar de Salmón o Negitoro	9,50.-
Enso (atún y foie), Toro o Ikura Salmón	9,80.-
Wagyu (carne de ternera de Kobe)	12,50.-
Erizo de Mar	14,00.-
Salmón Moriawase (sashimi y sushi con salmón) 16 piezas	32,50.-
Atún Moriawase (sashimi y sushi con atún) 16 piezas	35,80.-

Maki Sushi

Langostino, Aguacate o Pepino. 6 piezas	7,80.-
Atún o Salmón. 6 piezas	9,00.-
Temaki	14,50.-
Futomaki Vegetal: lechuga, aguacate, pepino. 12 piezas	17,00.-
Futomaki Espárrago: aguacate, salmón. 12 piezas	19,00.-
Futomaki Cangrejo Tierno. 6 piezas	19,50.-
Futomaki Anguila: aguacate, pepino.12 piezas	20,50.-
Futomaki Salmón: Ikura, salmón, langostino, cangrejo,aguac. 12 p.	24,50.-
Futomaki Tempurizado: Cangrejo, queso cremoso, salmón. 12 p.	24,80.-

Uramaki Sushi / 8 piezas

Cebollino: langostino, salmón, queso cremoso	18,00.-
Tobiko: langostino tempurizado, queso cremoso	19,20.-
Aguacate: langostino, queso cremoso	19,50.-
Sésamo de Wasabi: anguila, salmón	19,50.-
Salmón: langostino, aguacate	20,50.-
Atún picante: crujiente de tempura, pepino	20,80.-
Pez Limón: brotes, pepino	21,00.-
Tartar de Salmón: aguacate, tobiko	21,00.-
Ebi: langostino empanado, tartar de salmón, aguacate	21,80.-
California: cangrejo, aguacate, pepino	22,80.-
Arcoiris: cangrejo, tobiko, atún, salmón, aguacate, pez limón	23,00.-
Unagui: anguila, queso cremoso, pepino, salmón	23,50.-
Enso: atún, foie, langostino, aguacate	24,00.-

Cocina

Sopa Miso	6,20.-
Sopa Suimono	6,20.-
Sopa de Jengibre	9,80.-
Gyozas Carne - Gambón y Jengibre - Vegetal	6,50.-
Gyozas Atún - Wagyu	7,80.-
Empanada Wagyu	7,80.-
Ostra al Kamado	8,50.-
Ⓚ Yakitori (brocheta de pollo en salsa Teriyaki)	9,80.-
Ⓚ Korokke Shitake (croqueta de langostino y setas)	9,80.-
Ⓚ Pan Bao Salmón y Trufa	9,50.-
Ⓚ Pan Bao Cangrejo Concha Tierna	9,80.-
Ⓚ Pan Bao Wagyu	10,50.-
Ensalada Goma Wakame	9,50.-
Ensalada Shitake	13,50.-
Ⓚ Ensalada Atún	19,80.-
Ika Furai (calamar empanado al estilo japonés)	13,00.-
Ⓚ Hueva fresca de Mújol a la leña	13,80.-
Hotate Furai (vieira empanada al estilo japonés)	17,20.-
Ⓚ Vieira Enso	17,80.-
Cangrejo Tierno	19,80.-
Tempura Moriawase (langostino y verduras)	19,80.-
Tempura de Langostino	20,50.-
Ⓚ Salmón Teriyaki	22,80.-
Teriyaki de Tartar de Atún	23,80.-
Ⓚ Tataki de Atún al Jengibre	25,50.-
Ⓚ Gindara (Bacalao Negro)	25,80.-
Ⓚ Salteado de Pluma Ibérica al Jengibre	19,80.-
Ⓚ Tataki de Solomillo	24,80.-
Ⓚ Tataki de Wagyu	69,00.-
Ⓚ Costillar de Wagyu	129,00.-

COCINADO EN HORNO DE LEÑA JAPONÉS “KAMADO” Ⓚ

MENÚ EJECUTIVO mediodía de lunes a viernes (festivos no incluidos): 28,80.- euros*

MENÚ ENSO: 47,50.- 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, Horse Mackerel or Salmon	20,00.-
Sea Bass, Sea Bream, Yellow Tail, Turbot or Scallop	20,50.-
Tuna, Dentex, Red Porgy or Pandora	23,80.-
Toro	25,00.-
Sashimi Moriawase (Cheff's best choice) / 16 slices	36,00.-
Salmon Tataki	21,50.-
Bonito Tataki	21,50.-
Tuna Tataki	23,80.-
Seasonal Ceviche	20,00.-
Yellow Tail Ceviche	21,50.-
Mullet with its roe	21,50.-
Tuna Tartar	22,00.-
Salmon Tartar	22,80.-
Yellow Tail Timbal	23,50.-

Nigiri Sushi / 2 pieces / availability subject to market

Salmon, Mackerel, Sea Bream, Tobiko or Eel	8,50.-
Tuna, Sea Bass, Scallop, Ikura, Negitoro or Tiger Prawn	9,50.-
Yellow Tail Aojiso or Truffle, Salmon Tartar or Hotategai	9,50.-
Enso (Bluefin Tuna and foie), Toro or Ikura Salmon	9,80.-
Wagyu Beef	12,50.-
Urchin Roe	14,00.-
Salmon Moriawase (Salmon Sashimi and Sushi)	32,50.-
Tuna Moriawase (Tuna Sashimi and Sushi)	35,80.-

Maki Sushi

Prawn, Avocado or Cucumber. 6 pieces	7,80.-
Tuna or Salmon. 6 pieces	9,00.-
Temaki	14,50.-
Vegetable Futomaki: lettuce, avocado, cucumber. 12 pieces	17,00.-
Futomaki Asparragus: avocado, salmon. 12 pieces	19,00.-
Soft Shell Crab. 6 pieces	19,50.-
Eel Futomaki: avocado, cucumber. 12 pieces	20,50.-
Salmon Futomaki: Ikura, salmon, prawn, crab, avocado. 12 p.	24,50.-
Tempurized Futomaki: Crab, salmon, cheese cream. 12 pieces	24,80.-

Uramaki Sushi / 8 pieces

Spring Onion: prawn, salmon, cheese cream	18,00.-
Tobiko: tempurized prawn, cheese cream	19,20.-
Avocado: prawn, cheese cream	19,50.-
Wasabi Sesame: eel, salmon	19,50.-
Salmon: prawn, avocado	20,50.-
Spicy Tuna: tempura, cucumber	20,80.-
Yellow Tail: onion sprouts, cucumber	21,00.-
Salmon Tartar: avocado, tobiko	21,00.-
Ebi: breaded prawn, salmon, avocado	21,80.-
California: crab, avocado, cucumber	22,80.-
Rainbow: crab, tobiko, tuna, salmon, avocado, yellow tail	23,00.-
Unagui: eel, cheese cream, cucumber, salmon	23,50.-
Enso: Bluefin Tuna, foie, prawn, avocado	24,00.-

Hot Dishes

Miso Soup	6,20.-
Suimono Soup	6,20.-
Ginger Soup	9,80.-
Gyozas Meat - Shrimp and Ginger - Vegetables	6,50.-
Gyozas Tuna - Wagyu	7,80.-
Wagyu Pie	7,80.-
Ⓚ Kamado Oyster	8,50.-
Ⓚ Yakitori (chicken stick with Teriyaki sauce)	9,80.-
Korokke Shitake (prawn and mushroom croquette)	9,80.-
Ⓚ Salmon and Truffle Bao Bread	9,50.-
Ⓚ Soft Shell Crab Bao Bread	9,80.-
Ⓚ Wagyu Bao Bread	10,50.-
Goma Wakame Salad	9,50.-
Shitake Salad	13,50.-
Ⓚ Tuna Salad	19,80.-
Ika Furai (japanese style breaded squid)	13,00.-
Ⓚ Fresh Mullet Roe	13,80.-
Hotate Furai (japanese style breaded scallop)	17,20.-
Ⓚ Enso Scallop	17,80.-
Soft Shell Crab	19,80.-
Tempura Moriawase (prawns and vegetables)	19,80.-
Prawn Tempura	20,50.-
Ⓚ Salmon Teriyaki	22,80.-
Tuna Tartar Teriyaki	23,80.-
Ⓚ Ginger Tuna Tataki	25,50.-
Ⓚ Gindara (Black Cod)	25,80.-
Ⓚ Ginger Pluma Ibérica Stir Fry	19,80.-
Ⓚ Beef Sirloin Tataki	24,80.-
Ⓚ Wagyu Beef Tataki	69,00.-
Ⓚ Wagyu Rib	129,00.-

COOKED IN JAPANESE WOOD OVEN "KAMADO" Ⓚ

LUNCH SET MENU from Monday to Friday (public holidays not included): 28,80.- euros*

SET MENU: 47,50.- 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	7,50.-
Crêpe del cielo	7,50.-
Delicia de Avellana y Chocolate	7,50.-
Tarta de Queso	7,50.-
Tarta 4 Chocolates	7,50.-
Panacota de Yuzu	7,50.-
By Enso Mochis	7,50.-
Sorbetes y Helados	4,80.-
Trufa de Matcha	2,50.-

Vinos Dulces / Sweet wines

Alicante: Casta Diva Cosecha Miel	4,50.-
Jerez: Casa del Inca PX	4,50.-
Oporto: Niepoort LBV	4,50.-

I.V.A. incluido

enso  sushi

THE
BEST
SUSHI
EXPERIENCE