



**ENBOGA**

*by Rafa y Raquel*

**Campeones del Mundo 2025  
50 Concurso Internacional de Fideuá  
de Gandía**

## TAPAS

|                                                                                        |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| ESGARRAET VALENCIANO (8)                                                               | 9.80        |
| <i>(Esgarraet de bacalao, con pimiento asado, berengena y huevo duro)</i>              |             |
| CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (1-3-7) <i>(con velo ibérico)</i>                            | 3.50/Ud.    |
| CROQUETA DE GAMBA ROJA (1-2-3-4-7)                                                     | 4.00/Ud.    |
| DELICIAS DE BACALAO (1-4) <i>(con all-oli)</i>                                         | 4.50/Ud.    |
| ENSALADILLA RUSA (3) <i>(de Enboga-Bar)</i>                                            | 9.80/Ud.    |
| ALCACHOFA CON TRUFA Y ALLI OLI                                                         | 6.50        |
| ZAMBURIÑAS (8-13) <i>(a la plancha con salsa marinera)</i>                             | 4.50        |
| PATATAS BRAVAS ENBOGA (3)                                                              | 9.00        |
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA                                                               | 14.00/22.00 |
| PULPO A LA LLAMA CON PARMENTIER DE PATATA ASADA (13) <i>(y aceite de oliva virgen)</i> | 22.00       |
| HUEVOS ROTOS (3) <i>(con patatas fritas y jamón de Bellota)</i>                        | 12.00       |
| CANELONES RABO DE TORO (1-7) <i>(con suave bechamel de boletus 4 unid.)</i>            | 20.00       |
| GAMBAS AL AJILLO (2)                                                                   | 18.00       |
| QUISQUILLA HERVIDA 200 GR. (2)                                                         | 24.00       |
| CALAMAR PLAYA (8-13) <i>(a la plancha o rebozado)</i>                                  | 19.50       |
| SEPIA TRINCHADA A LA SARTÉN (8-13) <i>(del Mediterraneo)</i>                           | 16.00       |
| GAMBITA DE CRISTAL (1-2-4) <i>(cristal crujiente)</i>                                  | 14.00       |

## ENSALADAS

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| TOMATE ENTERO VALENCIANO <i>(con encurtidos y esgarraet)</i>           | 18.50 |
| MEDIO TOMATE VALENCIANO <i>(con encurtidos y esgarraet)</i>            | 14.00 |
| ENSALADA DE LECHUGA VIVA <i>(con frutos rojos y vinagreta de lima)</i> | 14.00 |

## PESCADOS DEL MARE NOSTRUM

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| LOMO DE BACALAO GOURMET EL BARQUERO (4-8) <i>(A la brasa con guarnición)</i>         | 24.00 |
| PESCADO DE LONJA SALVAJE (4) <i>(Rodaballo, Virrey o Gallo San Pedro. Consultar)</i> | S/M   |

|                                                                                    |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>N</b> SERVICIO DE PAN                                                           | 1.50/pax |
| <b>P</b> SERVICIO DE PAN COMPLETO <i>(con ali-oli, tomate rallado y aceitunas)</i> | 1.90/pax |
| <b>P</b> SERVICIO PARA LLEVAR                                                      | 0.40     |

## ARROCES *(Secos o melosos. Mínimo 2 pax.)*

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| PAELLA VALENCIANA                                                       | 21.00 |
| ARROZ DE SENYORET (4-13)                                                | 20.00 |
| PAELLA DE RODABALLO (4-13) <i>(salvaje y alcachofa)</i>                 | 25.00 |
| ARROZ NEGRO (2-4-13) <i>(de sepia, ventresca de bacalao y coliflor)</i> | 19.00 |
| ARROZ DE CIGALAS, GAMBA ROJA Y ALCACHOFAS (2-4-13)                      | 22.00 |
| ARROZ DE PATO <i>(y setas de temporada)</i>                             | 21.00 |
| ARROZ DE SEPIA Y COLIFLOR (4-13)                                        | 21.00 |
| ARROZ DE BOGAVANTE (2-4-13)                                             | 25.00 |

## FIDEUÁ *(Mínimo 2 pax.)*

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| FIDEUÁ NEGRA (2-4) <i>(de chipirón y ajitos tiernos)</i>                      | 19.00 |
| ROSSEJAT DE FIDEO FINO Nº2 (2-4-13) <i>(Nuestra fideuá)</i>                   | 21.00 |
| FIDEUÁ CAMPEONA DEL MUNDO FIDEO Nº4 (2-4-13) <i>(Gamba de Denia y Cigala)</i> | 28.00 |



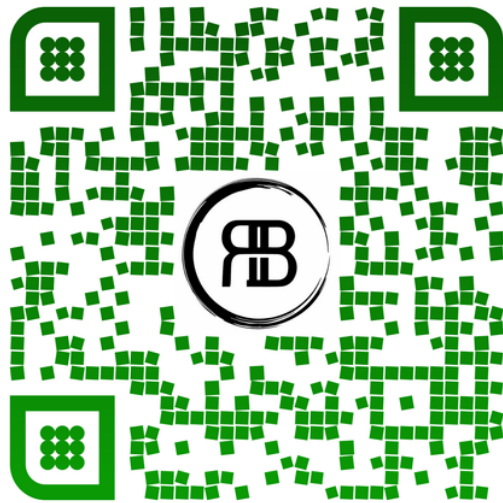
## CARNES

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| STEAK TARTAR (8) <i>(de solomillo de vaca)</i>                  | 24.00     |
| ENTRECOTE NOVILLO ARGENTINO <i>(Chuletón sin hueso 300 gr.)</i> | 24.00     |
| SOLOMILLO DE TERNERA <i>(con parmentier y salsa pimienta)</i>   | 25.00     |
| CHULETÓN DE VACA GALLEGA                                        | 60.00/Kg. |
| LOMO ALTO BLACK ANGUS                                           | 80.00/Kg. |

## POSTRES CASEROS

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| SUFLÉ DE TURRÓN Y AVELLANA (3-7-8) <i>(sin lactosa)</i>             | 8.00 |
| TARTA TATÍN <i>(con helado de vainilla)</i>                         | 6.00 |
| TORRIJA CARAMELIZADA (1-3-7) <i>(con helado de vainilla o café)</i> | 8.00 |
| NARANJA PREPARADA <i>(con azúcar, canela y moscatel)</i>            | 5.00 |
| GANACHÉ DE CHOCOLATE (7-8) <i>(con crema montada)</i>               | 6.00 |
| TARTA DE QUESO DE RAQUEL (3-7) <i>(con frutos rojos)</i>            | 6.50 |

*(Precios con IVA incluido)*



**ENBOGA**  
*by Rafa Brandez*