

NUESTRA HISTORIA

Descubre la historia detrás de Restaurante Los Enebros, un sueño hecho realidad de dos apasionados profesionales con más de 30 años de experiencia en la industria de la restauración. Fundado en 2004 por Juan y Manuel, nuestro restaurante comenzó como una apuesta por platos tradicionales con toques especiales, pero ha evolucionado a lo largo de los años para sorprender constantemente con elementos innovadores.

Situado en Fuengirola, en la zona de Los Boliches, Restaurante Los Enebros ha ganado reputación como una visita obligada en la Costa del Sol. Nuestro enfoque se basa en brindar a nuestros clientes una experiencia única en cada visita, fusionando una cocina de primera calidad con un trato excelente. Nuestra amplia y elegante terraza, junto con un interior acogedor, crea un ambiente perfecto para disfrutar de una comida excepcional.

En Restaurante Los Enebros, la excelencia y la pasión por la gastronomía son nuestra marca distintiva, y estamos comprometidos en hacer de cada visita una experiencia inolvidable para nuestros comensales.

Juan Manuel Rondón Jiménez / **Chef Ejecutivo**

Manuel Dopazo Hernández / **Jefe de Sala**

Lázaro Moreno Fernández / **Cocinero**



Los Enebros

RESTAURANTE

desde 2004



Haz tu reserva a través de nuestra web
www.restaurantelosenebros.com



Comprometidos con los protocolos sanitarios marcados
Committed to the established health protocols

NUESTRAS SOPAS Y CREMAS

- Bisque de langosta y vieiras al Calvados 17.00 €
- Sopa de cebolla al Jerez y costra de hojaldre 11.00
- Sopa minestrone de verduras y queso parmesano 9.00
- Crema de champiñones con queso de cabra 11.00

PAN

- Pan y trío de untables 3.00 €
- Pan con ajo 3.00
- Pan sin glúten 3.00



ENTRANTES FRÍOS

- Paté de higaditos de pollo al Oporto y salsa Cumberland con tostas 17.50
- Micuit de pato 21.00
- Carpaccio de Black Angus, queso parmesano, pistachos, AOVE y limón 19.00
- Melón con jamón ibérico y carpaccio de piña 17.50
- Anchoas del Cantábrico en AOVE 21.00
- Salmón ahumado con endivia roja, queso azul, almendras tostadas y polvo de remolacha 21.00
- Jamón de pato sobre espárragos blancos (*Denominación Origen Navarra*) y vinagreta de piñones 18.00





NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra (Variado de lechugas, jamón ibérico, beicon, tomate seco, frutos secos y frutos rojos) 20.00

Ensalada Patricia (Variado de lechugas, espinacas, piñones, naranja, jamón ibérico y queso parmesano) 14.00

Ensalada Rebeca (Variado de lechugas, mango, melón, queso feta y croutons de pan) 14.00

Ensalada de pato (Variado de lechugas, confit de pato, jamón de pato, mollejas de pato, foie, higos, frutos rojos y palomitas de maíz) 19.00

Ensalada tibia de burrata y desmigado de confit de pato, higos y hierbas frescas 15.00

**Todas nuestras ensaladas serán aderezadas en mesa por nuestro personal de sala*





PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota 23.00

Selección de quesos (6 a 8 variedades) 22.00

Cecina de black angus americano 21.00

Burrata sobre puerros a baja temperatura, aceite de trufa y piñones tostados 18.00

Ancas de rana en aceite de oliva con ajito frito 19.00

Alcachofas salteadas al azafrán con mejillones y langostinos 21.50

Alcachofas en flor, ajo, jamón frito y salsa bearnesa 20.00

Crema de queso parmesano, coulis de maracuyá y crujiente de camembert 21.00

Queso cremoso fundido en mesa, con miel y nueces 22.00



a veces un simple detalle, convierte lo bueno en exquisito



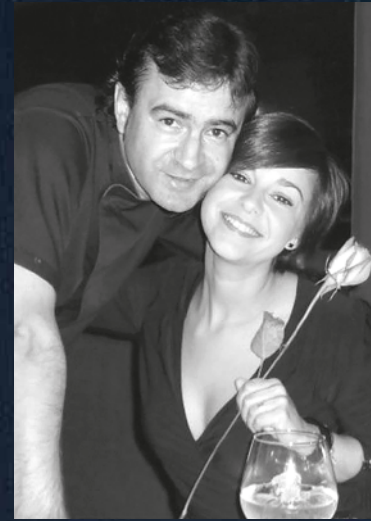
ENTRANTES CALIENTES

- Langostinos ajillo (pil-pil) con toque de vino Chardonnay 17.00
- Langostinos crujientes rebozados en panko con dos salsas 16.00
- Queso camembert frito y mermelada de arándanos 17.00
- Nuestras croquetas de bacalao con mayonesa de maracuyá 15.00
- Chipirones salteados en aceite de oliva y ajito frito 18.00
- Cazuela de huevos al queso azul con nueces y virutas de jamón 15.00
- Risotto al funghi tartufato con parmesano y crema 18.00
- Revuelto de boletus con langostinos, ajo y jamón 17.00

PASTAS

- Spaghetti con salsa boloñesa 13.00
- Spaghetti carbonara con beicon y nata 18.00
- Lasaña de carne y queso ricota gratinado 18.00
- Tagliatelle cremoso al vodka con salmón fresco y tomate seco 20.00







NUESTRAS SALSAS 3.50

Boletus
Seis pimientos
Bearnesa
Roquefort
Alioli

GUARNICIÓN EXTRA 5.00

NUESTRAS CARNES

- Entrecot de Black Angus americano 27.00
- Solomillo añejo nacional (12 a 24 meses) 28.00
- Solomillo de ternera en tiras al strogonoff 18.00
- Carrillera de ternera cocinada al PX 23.00
- Hígado de ternera lechal con cebollita a la sartén, ajo y beicon 20.00
- Confit de pato con salsa de naranja, frutos rojos y toque de lima fresca 20.00
- Rabo de ternera estofado con verduras al vino Porto 23.00
- Pierna de cordero lechal al horno en su jugo 24.00
- Paletilla de cordero lechal al horno 28.00
- Chuletero de cordero (*Rack of lamb*) al romero 29.50
- Paletilla de cochinito cocinada a baja temperatura 28.00
- Escalope de ternera blanca empanado al panko 18.00
- Curry de pollo y crema de leche de coco 18.00
- Goulash de ternera estofada 18.00
- Costillas de cerdo en salsa barbacoa y miel 19.00
- Costilla de Angus cocinada a baja temperatura 23.00
- Wok de secreto ibérico al teriyaki y verduritas 20.00
- Chateaubriand de solomillo añejo 30.00 (*Precio por persona*) (*Mín. dos personas*)
- Steak tartare (*pedir con antelación*) 32.00





PESCADOS

Lenguado fresco a la plancha 27.00

Lenguado fresco en mantequilla perejil y limón 29.00

Lubina plancha y su salsa tártara 20.00

Bacalao en aceite de oliva con ajo y pimentón dulce 24.00

Bacalao al pil pil 24.00

Lomo de salmón fresco a la plancha 17.00

Lomo de salmón con salsa de naranja y frutos rojos 20.00

Lomo de salmón, verduras al horno y eneldo 20.00

Filete de rodaballo con salsa bilbaína 29.00







CAVIAR RIOFRÍO

Micuit de pato con caviar ecológico 40.00

Caviar ecológico de Riofrío 15 gr 55.00

Caviar ecológico de Riofrío 30 gr 90.00





y ahora, disfruta de nuestros **POSTRES**

*Somos el aliado perfecto para hacer
que las cosas sucedan,
somos experiencia a tu servicio*



Tarta tatin de manzana caramelizada
con canela y helado 10.00

Tarta tres quesos y dulce de leche
con sorbete de frambuesa 11.00

Coulant de chocolate templado
con frutos rojos 15.00

Tiramisú con soletillas y cacao amargo 9.00

Flan de higos al Pedro Ximénez 9.00

Brownie de chocolate negro con nueces y
helado de pistacho 13.00

Mousse de maracuyá y sorbete de mango 10.00

Sorbete de limón o frambuesa al cava 8.00

Helado de vainilla al Pedro Ximénez 9.00

MENÚ

PRIMEROS PLATOS

** Aperitivo de bienvenida **

Crema de champiñones al queso de cabra

Sopa Minestrone de verduras

Ensalada de queso de cabra y vinagreta de balsámico

Paté de higaditos de pollo al Oporto y salsa Cumberland

Falso carpaccio de Pastrami (ternera), lascas de Parmesano, limón y AOVE

Burrata sobre tomates cherry salteados y olivada de Tartufo

Cazuela de huevos al queso azul con nueces y virutas de jamón

Langostinos crujientes de Panko con vinagreta de cardamomo y frutos rojos

Queso Camembert frito y mermelada de arándanos

Croquetas de bacalao y mayonesa de maracuyá

Langostinos ajillo (pil-pil) con toque de vino Chardonnay

** ... y ahora un sorbetito **

PLATO PRINCIPAL

Curry de pollo y crema de leche de coco

Goulash de ternera -*Estofado húngaro*-

Confit de pato con salsa de naranja, frutos rojos y toque de lima fresca

Costillas de cerdo en salsa barbacoa y miel

Pierna de cordero lechal al horno en su jugo

Costilla Angus cocinado a baja temperatura

Suprema de salmón fresco a la plancha o con salsa de naranja

Lenguado fresco a la plancha con salsa tártara

Salteado de salmón fresco y langostinos con pimientos y cherrys

Lomos de lubina plancha y su salsa tártara

Lasaña o Spaguetti (Bolognesa, carbonara)

Todos nuestros platos están servidos con su guarnición idónea

Guarnición extra: 4,00 €

POSTRE

Tiramisú con soletillo y cacao amargo

Flan de higos al Pedro Ximénez

Tarta dos quesos con dulce de leche y sorbete de frambuesa

Mousse de maracuyá

Helado de vainilla

Piña natural

Café

Incluye postre a elegir

36,00 € IVA incluido

Bebida no incluida

Menú disponible de martes a domingo
(Excepto festivos y eventos)



MENU

STARTERS

** Welcome canapes **

Cream of mushrooms with goat cheese

Minestrone vegetables soup

Salad with goat cheese and balsamic vinaigrette

Chicken liver pâté with port wine and Cumberland sauce

Pastrami (False carpaccio) shavings of Parmesan, lemon and olive oil

Pan fried cherry tomatoes topped with Burrata and olive Tartufo

Baked eggs with blue cheese, walnuts and sprinkled serrano ham

Crispy panko crusted prawns with cardamon and red fruit vinaigrette

Fried camembert cheese and blueberry jam

Cod croquettes and passion fruit mayonnaise

Prawns in pil-pil sauce with a touch of chardonnay wine

... now, we continue with a fruit sorbet

All our dishes are served with suitable garnish

MAIN DISHES

Chicken curry and coconut milk cream

Beef stew -Goulash-

Duck confit in orange sauce with red berries and lime zest

Honey barbecued pork ribs

Roasted leg of suckling lamb au jus

Cooked at low temperature Angus ribs (sous-vide cuisine)

Fresh salmon supreme grilled or with orange sauce

Grilled fresh sole and tartare sauce

Sauteed salmon and prawns with peppers and cherrys

Grilled sea bass loins and tartare sauce

Lasagna or Spaguetti (Bolognese, carbonara)

Garnish extra: 4,00 €

DESSERT

Tiramisu with lady fingers and bitter cocoa

Fig flan with Pedro Ximénez sherry

Two-cheese cheesecake with *dulce de leche*
and raspberry sorbet

Passion Fruit mousse

Vanilla ice cream

Fresh pineapple

Coffee

Includes dessert of your choice

36,00 € *VAT included*

Drinks not included

Menu available from Tuesday to Sunday
(Except public holidays and events)

CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL

