



ENTRANTES

- Ensaladilla *eSencia* 11,50 € (preguntar alérgenos)
Croqueta de Jamón 2,70 € c/u 
Croqueta de Carrillada Ibérica con setas 2,70 € c/u 
Tabla de quesos 17 € 
Bombón de Foie con sus tostas 20 € 
Cazón con mayonesa de adobo 17 € 
Calamares con alioli de ajo negro 18 € 

ENSALADAS

- Tomate con ventresca 14 € 
Ensalada de solomillo con
vinagreta de piparras 16 € 
Ensalada templada de verduras asadas
con queso de cabra 15,50 € 

ARROCES

(mínimo 2 personas)

SECOS

- Arroz a banda 19,50 € 
Arroz negro *eSencia* 20 € 
Paella de verduras 19,50 € 
Paella de pollo de corral con verduras 21 € 
Paella de rape, langostinos y ajetes 23 € 
Paella de carabineros 35 € 
Fideua de rabo de toro 27 € 
Paella de gambones flambeados y mejillones 26 € 

MELOSOS

- Meloso de carabineros 37 € 
Meloso de rape y langostinos 25 € 
Meloso de pollo con verduras 23 € 
Meloso de pollo y aceite de trufa blanca 24 € 
Meloso de boletus y foie 25 € 
Meloso de gambones flambeados y mejillones 28 € 

ARROZ DEL MES

Arroz *eSencia* 23 €

CARNES

- Steak Tartar (preparado en mesa) 28 € 
Lagarto ibérico con puré de calabaza asada 22 €
Chuletón de Vaca Vieja 1 kilo 62 €
Solomillo de ternera con su guarnición 27 €

PESCADOS

- Tartar de atún rojo 26 € 
Rape bilbaína (2 personas) 62 € 
Tacos de merluza a la romana
con mayonesa de cítricos 23 € 
Rillettes de salmón 23 € 

POSTRES

- Tarta de queso ahumada con arándanos 7 € 
Tarta de limón 8 € 
Tarta de manzana 8,50 € 
Brownie de chocolate 7 € 
Sorbete 6,50 €
Helado (1 bolas / 2 bolas) 3 € / 5,50 € 
Helado de violeta 6,50 € 

15 % DESCUENTO EN COMIDA PARA LLEVAR

“La Esencia de un buen yantar es una gran compañía y una buena cocina.”

10 % IVA INCLUIDO / SERVICIO 2 €/pax.





RIBERA DEL DUERO

La Planta Roble	21 €
La Planta Roble. Magnum	40 €
Pago de los Capellanes Roble	26 €
Arzuaga Crianza	35 €
Pago de Carraovejas Crianza	69 €
Malleolus	51 €
Valbuena 5º año	182 €
Tomás Postigo Crianza	65 €

RIOJA

Marqués de la Concordia Crianza	21 €
Luis Cañas Crianza	24 €
Muga Crianza	36 €
La Mateo Crianza	33 €
Cvne Imperial Reserva	47 €
Prado Enea Reserva	128 €

OTRAS D.O.

Juan Gil - Jumilla	25 €
Coto de Hayas - Campos de Borja	25 €
Enate Crianza - Somontano	26 €
Pétalos del Bierzo - Bierzo	32 €
Abadía Retuerta - VT Castilla y León	39 €
Munia - Toro	26 €
Mauro - VT Castilla y León	62 €

BLANCOS

Vega de la Reina - Rueda	14 €
José Pariente - Rueda	19 €
Martín Códax - Albariño D.O. Rías Baixas	19 €
Terras Gauda - Albariño D.O. Rías Baixas	22 €
Godello	24 €
Viñas del Vero Gewürztraminer D.O. Somontano	25 €

ROSADOS

Mateus Rosse - Portugal	14 €
Gran Feudo Chivite - D.O. Navarra	14 €

CAVASY CHAMPAGNE

Juve & Camps	32 €
Moët & Chandon	69 €
Veuve Clicquot	90 €
Moët & Chandon Rosé	105 €

POR COPAS

Tinto Ribera / Rioja	4,90 €
Blanco Rueda	3,50 €
Descorche	12 €

“Un buen vino es como una película, dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria”

Federico Fellini

10 % IVA INCLUIDO

CONTIENEN SULFITOS

Carta 2025