



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

ENTRANTES

Ensaladilla <i>eSencia</i>	12,50 €	(preguntar alérgenos)
Croqueta de Jamón	3,00 €	c/u
Croqueta de Cordero asado	3,50 €	c/u
Tabla de quesos	18,50 €	
Bombón de Foie con sus tostas	22 €	
Cazón con mayonesa de adobo	18,50 €	
Calamares con alioli de ajo negro	19,50 €	
Anchoas con tomate natural rallado	26,00 €	

ARROCES

(mínimo 2 personas)

SECOS

Arroz a banda	22 €	● ● ● ●
Arroz negro <i>eSencia</i>	22,50 €	● ● ● ●
Paella de verduras	22,50 €	●
Paella de pollo de corral con verduras	23,50 €	●
Paella de pollo marinado con mayonesa de lima	24,50 €	● ●
Paella de rape, langostinos y ajetes	24,50 €	● ● ● ●
Paella de carabineros	36 €	● ● ● ●
Fideua de rabo de toro	28,50 €	●
Paella de gambones flambeados y mejillones	28 €	● ● ● ●

MELOSOS

Meloso de carabineros	38 €	● ● ● ●
Meloso de rape y langostinos	27 €	● ● ● ●
Meloso de pollo con verduras	25,50 €	●
Meloso de pollo y aceite de trufa blanca	26,50 €	● ●
Meloso de boletus y foie	27 €	●
Meloso de gambones flambeados y mejillones	30 €	● ● ● ●

ARROZ DEL MES

Arroz *eSencia* 25 €

ENSALADAS

Tomate con ventresca 15 €

Ensalada de solomillo con vinagreta de piparras 17,50 €

Ensalada templada de verduras asadas con queso de cabra 17 €

Ensalada de rape en escabeche 17,50 €

CARNES

Steak Tartar (preparado en mesa) 29,50 €

Lagarto ibérico con puré de calabaza asada 24 €

Chuletón de Vaca Vieja 1 kilo 64 €

Solomillo de ternera madurado con su guarnición 28 €

PESCADOS

Tartar de atún rojo 28 €

Rape bilbaína (2 personas) 63 €

Tacos de merluza a la romana con mayonesa de cítricos 25 €

Bacalao *eSencia* 24 €

POSTRES

Tarta de queso ahumada con arándanos 7 €

Tarta de limón 8 €

Tarta de manzana 8,50 €

Brownie de chocolate 7 €

Sorbeté 6,50 €

Helado (1 bolas / 2 bolas) 3 € / 5,50 €

Helado de violeta 6,50 €

15 % DESCUENTO EN COMIDA PARA LLEVAR

10 % SUPLEMENTO EN TERRAZA

10 % IVA INCLUIDO / SERVICIO 2 €/pax.





RIBERA DEL DUERO

La Planta Roble	23 €
La Planta Roble. Mágnum	44 €
Pago de los Capellanes Roble	31 €
Arzuaga Crianza	44 €
Pago de Carraovejas Crianza	70 €
Malleolus	53 €
Valbuena 5º año	207 €
Tomás Postigo Crianza	68 €

BLANCOS

Tres Olmos - Rueda	15 €
José Pariente - Rueda	22 €
Martín Códax - Albariño D.O. Rías Baixas	22 €
Terras Gauda - Albariño D.O. Rías Baixas	25 €
Godello	28 €
Viñas del Vero Gewürztraminer	
D.O. Somontano	29 €

RIOJA

Artuke Joven	23 €
Luis Cañas Crianza	28 €
Baigorri Crianza	29 €
Muga Crianza	39 €
La Mateo Crianza	35 €
Cvne Imperial Reserva	45 €
Prado Enea Reserva	128 €

ROSADOS

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

OTRAS D.O.

Juan Gil - Jumilla	27 €
Coto de Hayas - Campos de Borja	27 €
Enate Crianza - Somontano	29 €
Pétalos del Bierzo - Bierzo	34 €
Abadía Retuerta - VT Castilla y León	41 €
Munia - Toro	27 €
Mauro - VT Castilla y León	64 €

POR COPAS

Tinto Ribera / Rioja	4,90 €
Blanco Rueda	3,90 €
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 2026