

elRais

SESFORQUILLES

PARA ENTRETENER

Niguiris de solomillo Strogonoff
10,00 **SU-L**

Mejillones "Bloody Mary"
11,00 **M-A**

Calamarcitos bravos
14,50 **M**

Papas ArroZadas
8,50 **G**

El croquetón de Ses Forquilles
3,10 **G-L**

Gambas a la brasa
25,00 **C**

Gyozas de "Porc Negre" con Hoisin y polvo
de corteza
10,00 **G, SU, S**

PARA COMPARTIR

Pan de coca a la brasa con: **G**

Tomate y aceite de Menorca 5,50

Jamón Ibérico 14,00

Anchoas 18,00 **P**

Brioche de Trompeta Negra, queso
Comté y yema de huevo
12,00 **G-H-L**

Burrata con tomate en conserva, albahaca,
aceituna griega y aceite de Menorca
10,50 **L-SU**

Cecina de Rubia Gallega
9,00 - 14,50 **FC**

RAW FOOD

Brioche frito con caviar y mantequilla
14,50 **G-L**

Ventresca de atún rojo, ahumada en frío,
con yema curada en sal y caviar
18,00 **P-H**

Carpaccio de gamba de Menorca con
piñones y pesto de albahaca
15,00 **C-FC**

Láminas de V.M.(Vaca Menorquina)curada
a la sal con encurtidos de la isla y aceite de
Menorca(2 Uds)
6,00 **L-G**

Säam de tartar de Atún rojo
16,00 **P-FC-S-G**

Tartar de solomillo de V.M. con pan chino y
Hoisin (Vaca Menorquina)
16,00 **P-MO-G**

ARROCES

Arroz "de senyoret" a la brasa
Arroz Bombeta / Caldo de pescado tostado
40,00 (Doble) - 60,00 (Triple) **P-C-M-H**

Arroz negro
Arroz Bombeta / Caldo de pescado
tostado de roca
40,00 (Doble) - 60,00 (Triple) **P-C-M-H**

Arroz de Pluma Ibérica y setas de
temporada
Arroz Bomba / Caldo de Cocido
40,00 (Doble)- 60,00 (Triple)

Arroz de Vaca Menorquina
Arroz Bomba / Caldo de Cocido
45,00 (Doble) - 70,00 (Triple)

elRais

SESFORQUILLES

PLATILLOS FUERTES

Lomo de pescado salvaje a la brasa
21,50 **P-SU-FC-G**

Parpatana de Atún rojo con fritas y
"chimichurri"
16,50 **P-SU-G**

Fish & Chips de Lubina en adobo
18,00 **P-H-G**

V.M. a la brasa
"Vaca Menorquina" es marca de calidad
de la raza de vaca autóctona de
Menorca
21,50 **G**

Tataki de magret a la brasa con
toffee de foie
21,50 **G-FC**

POSTRES

Arroz con leche "El Rais"
6,00 **L**

Coulant de cacahuete con helado de
Chocolate
(10 minutos de cocción)
7,00 **L-FC-H**

Chucho de crema de limón con helado de
café
5,50 **L-G-H**

Sablé de Chocolate con chocolates
7,00 **L-G-H**

Tarta fina de manzana con helado de
vainilla
(Hecha al momento / 10 minutos de cocción)
7,00 **L-H-G**

Tabla de Quesos artesanales
7,00 p. ración **L-G**

Helados artesanales
4,50 **L-H-FC**

INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS ALÉRGENOS

G GLUTEN **S** SOJA **C** CRUSTÁCEOS **H** HUEVOS **P** PESCADO **L** LACTEOS **M** MOLUSCOS **MO** MOSTAZA **SU** SULFITOS **A** APIO **FC** FRUTOS SECOS