

elRais

SESFORQUILLES

PARA ENTRETENER

Papas ArroZadas
9,50 (G)

Mejillones "Bloody Mary"
12,00 (A, M)

Ensaladilla rusa con "gambita cristal" y
kimchy
13,50 (C, G, H)

El croquetón de Ses Forquilles
3,30 (G, L)

Gambas a la brasa
30,00 (C)

Gyozas de "Porc Negre" con *Hoisin* y
polvo de corteza
12,00 (G, S, SU)

Cangrejo Real con Mahonesa
28,50 – 100g (C, H, SU)

RAW FOOD

Láminas de ventresca de atún rojo,
ahumada en frío, con yema curada en
sal y caviar
22,00 (H, P)

Carpaccio de gamba de Menorca con
piñones y pesto de albahaca
18,00 (C-FC)

Coco ceviche de pescado fresco y
gambitas
16,00 (C, P)

Láminas de vaca menorquina curada a
la sal con encurtidos de la isla y aceite
de Menorca
2 ud. 6,00 (G, L)

Säam de tartar de atún rojo
18,00 (FC, G, P, S)

Tartar de solomillo de vaca
menorquina con pan chino y *hoisin*
18,00 (G, MO, P)

PARA COMPARTIR

Pan de coca a la brasa con: (G)

Tomate y aceite de Menorca 6,00

Jamón Ibérico 16,00

Anchoas 24,00 (P)

Coca planchada de sobrasada y miel
12,00 (G)

Burrata con tomate en conserva,
albahaca, aceituna griega y aceite
de Menorca
12,50 (L, SU)

Cecina de Rubia Gallega
11,00 - 16,00 (FC)

ARROCES

Arroz "de senyoret" a la brasa
Arroz Bombeta / Caldo de pescado tostado
Doble 42,00 – Triple 63,00 (C-H-M-P)

Arroz negro
Arroz Bombeta / Caldo de pescado
tostado de roca
Doble 42,00 – Triple 63,00 (C-H-M-P)

Arroz de Pluma Ibérica y espárragos
trigueros
Arroz Bomba / Caldo de Cocido
Doble 42,00 – Triple 63,00

Arroz de Vaca Menorquina
Arroz Bomba / Caldo de Cocido
Doble 50,00 - Triple 75,00

Arroz de langosta de Menorca
Arroz Bomba / Caldo de marisco
75,00 – ½ Kg de langosta (C, M)

INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS ALÉRGENOS

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

PLATILLOS FUERTES

Lomo de pescado a la brasa
24,50 (P, SU, FC, G)

Parpatana de atún rojo con fritas y
"chimichurri"
20,50 (P-SU-G)

Fish & Chips de Lubina en adobo
20,00 (P-H-G)

Vaca menorquina a la brasa
"Vaca Menorquina" es marca de calidad de la
raza de vaca autóctona de Menorca
24,00 (G)

Pluma Ibérica a la brasa con
berenjena a la llama
18,00 SU

POSTRES

Horchata, limón, melocotón y "fartó"
6,50 (L, G, H, FC)

Arroz con leche "El Rais"
6,50 L

Coulant de cacahuete con helado de
Chocolate
(10 minutos de cocción)
8,00 (L-FC-H)

Chucho de crema de limón con helado
de café
7,00 (L-G-H)

Tarta fina de manzana con helado de
vainilla
(Hecha al momento / 10 minutos de cocción)
8,00 (L-H-G)

Pan, chocolate, aceite de Binissaida y
sal
6,50 (L, G, H)

Tabla de Quesos artesanales
8,50 p. ración (L-G)

Helados artesanales
4,50 (L-H-FC)

INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS ALÉRGENOS

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