

elRais

SESFORQUILLES

PARA ENTRETENER

Papas ArroZadas ®
9,50 (G)

Mejillones Tigre VOSF
8,50 (G, H, L, SU)

Alcachofas confitadas, trufa y jamón
Ibérico
14,00 (G, SU)

Croqueta de Ses Forquilles
2,70 (G, L)

Gambas a la brasa
30,00 (C)

Gyozas de langostino con aliño Thai ®
12,00 (G, S, 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)

Brioche de trompeta negra, yema y
trufa
12,00 (G, H, L)

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
de roca tostado
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 del día
Según temporada y mercado

® Platos elaborados con arroz

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

Lubina a la brasa
con alcachofas y salsa romesco
22,50 (FC, G, P, SU)

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

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

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
18,50 (SU)

POSTRES

Torrija de PX (Pedro Ximénez)
con helado de avellana
7,50 (FC, G, H, L)

Arroz con leche "El Rais"
6,50 (L)

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

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

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

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

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

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

® Platos elaborados con arroz

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