

# elRais

SESFORQUILLES

## PARA ENTRETENER

Niguiris Strogonoff ®  
12,00 (L, SU)

Papas ArroZadas ®  
10,00 (G)

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

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

Gambas a la brasa  
35,00 (C)

Gyozas de "Porc negre" ®  
12,00 (G, S)

Ensaladilla de verduras de Binissaida con  
gambitas de «cristal»  
12,50 (G, H, M, SE)

## RAW FOOD

*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 unidades 6,00 (G, L)

*Tartar de atún, arroz blanco y furikake* ®  
18,00 (C, FC, G, M, MO, P, S, SU)

Tartar de solomillo de vaca menorquina con  
pan chino y salsa *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 18,00

Anchoas 24,00 (P)

*Brioche de boletus, yema de huevo  
y queso Comté*  
13,50 (G, H, L)

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

Cecina de vaca 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 de langosta de Menorca  
Arroz Bomba / Caldo de pescado de roca tostado  
500g. 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

Pieza de pescado a la brasa  
Precio según mercado (**G, P**)

Lubina a la brasa  
con verduras 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  
24,00 (**G**)

Pluma Ibérica a la brasa  
18,50 (**SU**)

Chuletón de vaca menorquina  
1.200g aprox. 62,00 (**G**)

## 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**)

Melón de Binissaida con limón y menta  
6,80

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