

elRais

SESFORQUILLES

PARA ENTRETENER

Corazones de alcachofa templados
y jamón Ibérico

16,50 (G, SU)

Papas ArroZadas®

10,00 (G)

Croqueta de Ses Forquilles

2,70 (G, L)

Gambas a la brasa

35,00 (C)

Gyozas de "Porc negre"®

12,00 (G, S)

Calamarcitos bravos

15,50 (G, H)

RAW FOOD

Carpaccio de gamba de Menorca con
piñones y pesto de albahaca

18,00 (C, FC)

Láminas de vaca madurada
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®

19,00 (C, FC, G, M, MO, P, S, SU)

Tartar de solomillo de vaca madurada
con pan chino y salsa hoisin

19,00 (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 carbonara

14,50 (G, H, L)

Stracciatella de burrata con trufa negra

16,50 (L)

Cecina de Wagyu

con ensaimada tostada con mantequilla

18,50 (G, L)

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 con
espárragos trigueros

Arroz Bomba / Caldo de Cocido

Doble 42,00 – Triple 63,00

Arroz de vaca madurada

Arroz Bomba / Caldo de Cocido

Doble 50,00 - Triple 75,00

Arroz del día

Según temporada y mercado

PLATILLOS FUERTES

Lubina a la brasa
con verduras y salsa romesco
23,50 (FC, G, P, SU)

Parpatana de atún rojo con
patatas fritas y "chimichurri"
25,00 (G, P, SU)

Fish & Chips de lubina en adobo
22,00 (G, H, P)

Vaca madurada a la brasa
26,00 (G)

Pluma Ibérica a la brasa
20,00 (SU)

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

POSTRES

Torrija de coca bamba 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)

Fondant de chocolate
7,50 (G, H, L)

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

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

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

Este establecimiento garantiza que los productos de pesca de consumo en crudo o poco hecho se han congelado previamente a -20°C durante al menos 24h, para destruir la posible parasitación por anisakis o sus larvas.

® 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