

PARA ENTRETENER

Ostra francesa
«al natural» o Bloody Mary
6,00 unidad (C, A)

Cogollo a la brasa
con «pico de gallo», piparras y anchoas
14,50 (P)

Croqueta de Ses Forquilles
3,00 (G, L)

Gambas frescas a la brasa
36,00 (C)

Gyozas de "Porc negre" ®
con velo ibérico y hoisin
6 unidades 16,00 (G, S)

«Puntillas» bravas
20,50 (G, C)

RAW FOOD

Carpaccio de gamba de Menorca con
piñones y pesto de albahaca
20,50 (C, FC)

Láminas de vaca madurada
curada a la sal con encurtidos de la isla
y aceite de Menorca
4 unidades 16,00 (G, L)

Saäm de tartar de atún rojo y *furikake*
24,00 (C, FC, G, M, MO, P, S, SU)

Tartar de solomillo de vaca madurada
con pan chino y salsa *hoisin*
24,00 (G, MO, P)

PARA COMPARTIR

Pan de coca a la brasa con: (G)
Tomate y aceite IGP de Menorca 7,00
Jamón Ibérico 20,00
Anchoas 24,50 (P)
Burrata, tomate,
aceitunas griegas Kalamata y *albahaca*
16,50 (FC, L)
Cecina de Wagyu
con ensaimada tostada con mantequilla
20,50 (G, L)

ARROCES®

Arroz "de senyoret" a la brasa
Arroz Bombeta / Caldo de pescado tostado
Doble 50,00 – Triple 75,00 (C, H, M, P)

Arroz negro
Arroz Bombeta / Caldo de pescado de roca tostado
Doble 50,00 – Triple 75,00 (C, H, M, P)

Arroz de Pluma Ibérica con
espárragos trigueros
Arroz Bomba / Caldo de Cocido
Doble 50,00 – Triple 75,00

Arroz de vaca madurada
Arroz Bomba / Caldo de Cocido
Doble 60,00 - Triple 90,00

Arroz del día
Según temporada y mercado

PLATILLOS FUERTES

Lubina a la brasa
con verduras y salsa romesco
24,00 (FC, G, P, SU)

Parpatana de atún rojo con
patatas fritas y "chimichurri"
35,00 (G, P, SU)

Fish & chips de lubina en adobo
24,50 (G, H, P)

Pieza entera de pescado a la brasa
60,00 (P)

Vaca madurada a la brasa
27,00 (G)

Pluma Ibérica a la brasa
22,50 (SU)

Chuletón de vaca madurada
1.200g aprox. 70,00 (G)

GUARNICIONES

Patatas fritas 4,50 (G*)
Pimientos de Padrón 4,50€ (G*)
Verduras 6,50
Allioli 2,50

POSTRES

Arroz con leche "El Rais"
7,00 (L)

Coulant de cacahuete con helado de
chocolate
(10 minutos de cocción)
8,50 (FC, H, L)

Fondant de chocolate
8,00 (G, H, L)

Tarta fina de manzana con helado de
vainilla
(Hecha al momento / 10 minutos de cocción)
8,50 (G, H, L)

Tabla de quesos artesanales
9,00 ración (G, L)

Helados artesanales
5,00 (FC, H, L)

® Platos elaborados con arroz

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.

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