

## 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  
32,00 (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