

# elRais

SESFORQUILLES

## POUR SE DISTRAIRE

Nigiris de Bœuf Stroganoff  
10,00 **SU-L**

Moules "Bloody Mary"  
11,00 **M-A**

Petits calamars piquants  
14,50 **M**

Papas ArroZadas  
8,50 **G**

La maxi Croquette de Ses Forquilles  
3,10 **G-L**

Gambas grillées  
25,00 **C**

Gyozas de "Porc Noir", Hoisin et  
poudre de grattons  
10,00 **G, SU, S**

Palourdes dans leur jus  
18,00 **M**

## POUR PARTAGER

Pain de coca grillé accompagné de : **G**

Tomate et huile d'olive de Menorca 5,50

Jambon Ibérique 14,00

Anchois 15,00 **P**

Brioche aux trompettes de la mort, Comté  
et jaune d'œuf  
12,00 **G-H-L**

Burrata, tomate en conserve, basilic,  
Olives grecques et huile d'olive de Menorca  
10,50 **L-SU**

Cecina (viande séchée) de vache Rubia  
Gallega  
9,00 - 14,50 **FC**

## RAW FOOD

Brioche frit, caviar et beurre  
14,50 **G-L**

Ventrêche de thon rouge, fumée à froid,  
jaune d'œuf salé au caviar et au sel  
18,00 **P-H**

Carpaccio de gamba de Menorca,  
Pignons et pesto de basilique  
15,00 **C-FC**

Lamelles de V.M.(Vaca Menorquina)  
séchées au sel, Conserves de l'île au vinaigre  
et huile d'olive de Menorca (2 Unités)  
6,00 **L-G**

Säam de tartare de thon rouge  
16,00 **P-FC-S-G**

Tartare d'ailoyau de V.M. (Vaca  
Menorquina), Pain chinois et Hoisin  
16,00 **P-MO-G**

## ARROCES PLATS DE RIZ

Arroz "de senyoret" à la braise  
Riz Bombeta / Bouillon de poissons grillés  
40,00 (Double) - 60,00 (Triple) **P-C-M-H**

Arroz negro  
Riz noir

Riz Bombeta / Bouillon de poissons de roche grillés  
40,00 (Double) - 60,00 (Triple) **P-C-M-H**

Riz de Plume ibérique (extrémité du filet de  
porc) et champignons de saison  
Riz Bomba / Bouillon de pot au feu  
40,00 (Double)- 60,00 (Triple)

Riz de vache Minorquine  
Riz Bomba / Bouillon de pot au feu  
45,00 (Double) - 70,00 (Triple)

# elRais

SESFORQUILLES

## PLATS DE RÉSISTANCE

Filet de poisson sauvage braisé  
21,50 **P-SU-FC-G**

Parpatane (partie qui divise la ventrèche  
de la tête) de Thon rouge, frites et  
"chimichurri"  
16,50 **P-SU-G**

Fish & Chips de Bar mariné  
18,00 **P-H-G**

V. M. au grill  
"Vaca Menorquina" est la marque de  
qualité de la race de vache autochtone  
de Menorca  
21,50 **G**

Tataki de magret de canard braisé, toffee  
de foie gras  
21,50 **G-FC**

## DESSERTS

Riz au lait "El Rais"  
6,00 **L**

*Coulant* de cacahuète, glace au  
chocolat  
(10 minutes de cuisson)  
7,00 **L-FC-H**

Beignet à la crème de citron, glace au café  
5,50 **L-G-H**

Sablé au Chocolat et chocolats  
7,00 **L-G-H**

Tarte fine aux pommes, glace à la vanille  
(Préparée à la demande / 10 minutes de  
cuisson)  
7,00 **L-H-G**

Plateau de fromages artisanaux  
7,00 p. ration **L-G**

Glaces maison  
4,50 **L-H-FC**

### INFORMATION SPECIFIQUE DES ALLERGENES

**G** GLUTEN **S** SOJA **C** CRUSTACÉS **H** OEUFS **P** POISSON **L** PRODUITS LAITIERS **M** MOLLUSQUES **MO** MOUTARDE **SU** SULFITES  
**A** CÉLERI **FC** FRUITS SECS