

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**

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