

# elRais

SESFORQUILLES

## POUR COMMENCER EN S'AMUSANT

Pommes de terre ArroZadas (Pommes  
de terre)  
9,50 **G**

Moules "Bloody Mary"  
12,00 **M-A**

Friture de petites crevettes "Cristal"  
13,50 **G, C**

La grosse croquette de Ses Forquilles  
3,30 **G-L**

Crevettes à la braise  
30,00 **C**

Gyozas au "Porc Noir" avec sauce  
Hoisin et poudre de gratons  
12,00 **G, SU, S**

Crabe Royal à la Mayonnaise (100 gr)  
28,50 **C, H, SU**

## RAW FOOD

Huitre GILLARDEAU N° 2 (Unité)  
6,50 **M**

Filets de ventrèche de thon rouge fumés  
à froid, jaune d'œuf salé et caviar  
22,00 **P-H**

Carpaccio de crevettes de Minorque  
aux pignons et pesto de basilic  
18,00 **C-FC**

Filets de V.M. (Vache Minorquine)  
affinés au sel avec des cornichons d  
l'île et de l'huile de Minorque (2 Unités)  
7,00 **L-G**

Ssam de tartare de thon rouge  
18,00 **P-FC-S-G**

Tartare de filet de V.M. (Vache  
Minorquine) avec pain chinois et  
sauce Hoisin  
18,00 **P-MO-G**

## À PARTAGER

Pain de coca à la braise avec : **G**

Tomate et huile de Minorque 6,00

Jambon Ibérique 16,00

Anchois 24,00 **P**

Coca grillée de Sobrassada  
(charcuterie typique) et miel  
12,00 **G**

Burrata avec tomate en conserve,  
basilic, huile grec et huile de Minorque  
12,50 **L-SU**

Cecina de Rubia Gallega (Viande de  
bœuf séchée)  
11,00 - 16,00 **FC**

## PLATS DE RIZ

Riz "de senyoret" (fruits de mer  
épluchés) à la braise

Riz Bombeta / Bouillon de poisson grillé  
42,00 (Double) - 63,00 (Triple) **P-C-M-H**

Riz noir

Riz Bombeta / Bouillon de poisson de roche grillé  
42,00 (Double) - 63,00 (Triple) **P-C-M-H**

Riz de Plume Ibérique et asperges  
sauvages

Riz Bomba / Bouillon de pot-au-feu  
42,00 (Double) - 63,00 (Triple)

Riz de Vache Minorquine

Riz Bomba / Bouillon de pot-au-feu  
50,00 (Double) - 75,00 (Triple)

Riz de Langouste Minorquine

Riz Bomba / Bouillon de fruits de mer  
75,00 1/2 Kg de Langouste **C, M**

### INFORMATION SPÉCIFIQUE SUR LES ALLERGÈNES

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

# elRais

SESFORQUILLES

## PLATS PRINCIPAUX

Filet de poisson à la braise  
24,50 **P-SU-FC-G**

Parpatana (ventrèche) de thon rouge  
avec des frites et "chimichurri"  
20,50 **P-SU-G**

Fish & Chips de bar mariné  
20,00 **P-H-G**

V.M. à la braise  
"Vache Minorquine" est la marque de qualité de  
la race de vache autochtone de Minorque  
24,00 **G**

Plume Ibérique à la braise avec  
aubergines brûlées  
18,00 **SU**

## DESSERTS

Horchata (boisson sucrée), citron,  
pêche et *Fartón* (Spécialité pâtissière)  
6,50 **L, G, H, FC**

Riz au lait "El Rais"  
6,50 **L**

Coulant de cacahuète et glace au  
Chocolat  
(10 minutes de cuisson)  
8,00 **L-FC-H**

*Chucho* (Beignet) de crème au citron  
avec glace au café  
7,00 **L-G-H**

*Tarte fine* de pommes et glace à la  
vanille  
(Faites sur le moment / 15 minutes de cuisson)  
8,00 **L-H-G**

*Pain, Chocolat, huile de Binissaida et  
sel*  
6,50 **L, G, H**

Plateau de fromages artisanaux  
8,50 p. ration **L-G**

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

### INFORMATION SPÉCIFIQUE SUR LES ALLERGÈNES

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