

elRais

SESFORQUILLES

POUR COMMENCER EN S'AMUSANT

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

Moules "Bloody Mary"
12,00 (A, M)

Petites crevettes transparentes "cristal"
sur un lit de salade russe et de kimchi
13,50 (C, G, H)

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, S, SU)

Crabe Royal à la Mayonnaise
28,50-100g (C, H, SU)

RAW FOOD

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

Carpaccio de crevettes de Minorque
aux pignons et pesto de basilic
18,00 (C, FC)

Ceviche au lait de coco avec du
poisson frais et des petites crevettes
16,00 (C, P)

Filets de vache minorquine affinés au
sel avec des cornichons d'île et de
l'huile de Minorque
2 Unités 7,00 (G, L)

Säam de tartare de thon rouge
18,00 (FC, G, P, S)

Tartare de filet de vache minorquine
avec pain chinois et sauce Hoisin
18,00 (G, MO, P)

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
Double 42,00 - Triple 63,00 (C, H, M, P)

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

Riz de Plume Ibérique et asperges
sauvages
Riz Bomba / Bouillon de pot-au-feu
Double 42,00 - Triple 63,00

Riz de vache minorquine
Riz Bomba / Bouillon de pot-au-feu
Double 50,00 - Triple 75,00

Riz de Langouste minorquine
Riz Bomba / Bouillon de fruits de mer
75,00 - ½ kg de langouste (C, M)

INFORMATION SPÉCIFIQUE SUR LES ALLERGÈNES

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

elRais

SESFORQUILLES

PLATS PRINCIPAUX

Filet de poisson à la braise
24,50 (FC, G, P, SU)

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

Fish & Chips de bar mariné
20,00 (G, H, P)

Vache minorquine 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 (FC, G, H, L)

Riz au lait "El Rais"
6,50 (L)

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

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

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

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

Plateau de fromages artisanaux
8,50 p. ration (G, L)

Glaces artisanales
4,50 (FC, H, L)

INFORMATION SPÉCIFIQUE SUR LES ALLERGÈNES

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