

POUR COMMENCER EN S'AMUSANT

Pommes de terre « ArroZadas » ®
9,50 (G)

Moules du tigre VOSF
8,50 (G, H, L, SU)

Artichauts confits, truffe et jambon
ibérique
14,00 (G, SU)

Croquette de Ses Forquilles
2,70 (G, L)

Crevettes a la braise
30,00 (C)

Gyozas aux crevettes avec sauce ®
thaïlandaise
12,00 (G, S, SU)

RAW FOOD

Filets de ventrèche de thon rouge fumés
a 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 l'île et de
l'huile de Minorque
2 unités 6,00 (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)

A PARTAGER

Pain de coca a la braise avec : (G)

Tomate et huile de Minorque 6,00

Jambon Ibérique 16,00

Anchois 24,00 (P)

Brioche avec trompette noire, jaune
d'œuf et truffe
12,00 (G, H, L)

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) a 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 à la plume ibérique, asperges
sauvages et truffe
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 du jour
Selon la saison et le marché

® Plat à base de riz

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

Bar grillé avec artichauts et sauce romesco
22,50 (FC, G, P, SU)

Parpatana (ventreche) 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 a la braise
"Vache Minorquine" c'est la marque de qualité de la race de vache autochtone de Minorque
24,00 (G)

Plume Ibérique a la braise
18,50 (SU)

DESSERTS

Torrija de PX (Pedro Ximénez) avec glace aux noisettes
7,50 (FC, G, H, L)

Riz au lait "El Rais" ®
6,50 (L)

Coulant de cacahuete 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 a 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 per portion (G, L)

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

® Plat à base de riz

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