

elRais

SESFORQUILLES

LES APÉRITIFS

Strogonoff niguiris ®
12,00 (L, SU)

Pommes de terre enrobées de riz
croustillant ®
10,00 (G)

Moules tigrées VOSF
8,50 (G, H, L, SU)

« La Croquette » de Ses Forquilles
2,70 (G, L)

Crevettes grillées
35,00 (C)

Gyozas au porc noir ®
12,00 (G, S)

Salade de légumes de Binissaida avec
des crevettes « cristal »
12,50 (G, H, M, SE)

RAW FOOD

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

Ceviche à la noix de coco avec des
crevettes et du poisson frais
16,00 (C, P)

Tranches de boeuf de Minorque salé
avec des cornichons locaux et de
l'huile d'olive de Minorque
2 pièces 6,00 (G, L)

Tartare de thon rouge, riz blanc et
furikake ®
18,00 (C, FC, G, M, MO, P, S, SU)

Tartare de filet de boeuf de Minorque
avec pain chinois et sauce hoisin
18,00 (G, MO, P)

A PARTAGER

Pain de coca grillé avec : (G)

Tomate et huile d'olive de Minorque 6,00
Jambon Ibérique 18,00
Anchois 24,00 (P)

Brioche aux cèpes,
jaune d'oeuf et fromage de Comté
13,50 (G, H, L)

Burrata avec tomates confites, basilic,
huile d'olive grecque et huile de
Minorque
12,50 (L, SU)

«Cecina de Rubia Gallega»
(viande de boeuf séchée)
11,00 - 16,00 (FC)

RICES ®

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

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

Pluma ibériquea vec asperges
sauvages
Riz Bomba / Bouillon de viande
Double 42,00 - Triple 63,00

Boeuf de Minorque
Riz Bomba / Bouillon de viande
Double 50,00 - Triple 75,00

Homard de Minorque
Riz Bomba / Bouillon de poisson grillé
500g. 75,00

Plat de 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

PLATS PRINCIPAUX

Filet de poisson grillé
Prix du marché (**G, P**)

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

Parpatana de thon rouge
avec sauce « chimichurri » et frites
20,50 (**G, P, SU**)

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

Boeuf de Minorque grillé
24,00 (**G**)

Plume Ibérique grillé
18,50 (**SU**)

T-bone fillet de boeuf de Minorque
1.200g environ 62,00 (**G**)

DESSERTS

Pain perdu « torrija » au xérès PX Pedro
Ximénez avec glace à la noisette
7,50 (**FC, G, H, L**)

Riz au lait "El Rais" ®
6,50 (**L**)

Coulant de cacahuete avec glace au
chocolat
(10 minutes de cuisson)
8,00 (**G, H, L**)

*Long John donut à la crème de citron
avec glace au café*
7,00 (**G, H, L**)

Tarte aux pommes avec glace à la
vanille
(À la minute / 10 minutes de cuisson)
8,00 (**G, H, L**)

Melon de Binissaida au citron et à la
menthe
6,80

Table des fromages artisanaux
8,50 portion (**G, L**)

Glace artisanale
4,50 (**FC, H, L**)

® Plat à base de riz

INFORMATION SPÉCIFIQUE SUR LES ALLERGÈNES

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