

# elRais

SESFORQUILLES

## POUR AMUSER

Cœurs d'artichauts tièdes et jambon  
ibérique  
16,50 (G, SU)

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

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

Crevettes grillées  
35,00 (C)

Gyozas au porc noir ®  
12,00 (G, S)

Petits calamars épicés  
15,50 (G, H)

## ENTRÉES

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

Tranches de bœuf maturée 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* ®  
19,00 (C, FC, G, M, MO, P, S, SU)

Tartare de filet de bœuf maturée avec  
pain chinois et sauce hoisin  
19,00 (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 carbonara  
14,50 (G, H, L)

*Burrata* avec aubergines grillées et  
noisettes  
16,50 (FC, L)

Boeuf séchée Wagyu  
avec «ensaimada» grillée et beurre  
18,50 (G, L)

## 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 ibérique avec asperges sauvages  
Riz Bomba / Bouillon de viande  
Double 42,00 - Triple 63,00

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

Plat de riz du jour  
Selon la saison et le marché

# elRais

SESFORQUILLES

## PLATS PRINCIPAUX

Bar grillé avec légumes et sauce romesco  
23,50 (FC, G, P, SU)

Parpatana de thon rouge  
avec sauce «chimichurri» et frites  
25,00 (G, P, SU)

Fish & Chips de bar marinée  
22,00 (G, H, P)

Bœuf maturée grillé  
26,00 (G)

Plume Ibérique grillée  
20,00 (SU)

T-bone fillet de bœuf maturée  
1.200g environ 62,00 (G)

## DESSERTS

Riz au lait «El Rais» ®  
6,50 (L)

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

Fondant au chocolat  
7,50 (G, H, L)

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

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

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

Cet établissement garantit que les produits de poisson à consommer cru ou insuffisamment cuit, ils ont été préalablement congelés à -20°C pendant au moins 24h, pour détruire l'éventuel parasitisme par anisakis ou ses larves.

® Plat à base de riz

### INFORMATION SPÉCIFIQUE SUR LES ALLERGÈNES

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