

elRais

SESFORQUILLES

POUR AMUSER

Huîtres françaises
«cruées ou Bloody Mary»
6,00 pièce (C, A)

Coeurs de laitue grillés avec «pico de gallo», piments verts et anchois
14,50 (P)

«La Croquette» de Ses Forquilles
3,00 (G, L)

Crevettes fraîches grillées
36,00 (C)

Gyozas au porc noir ®
et voile ibérique à l'hoisin
6 pièces 16,00 (G, S)

Petits calamars «puntillas» épicés
20,50 (G, C)

ENTRÉES

Carpaccio de crevettes de Minorque aux pignons de pin et au pesto de basilic
20,50 (C, FC)

Tranches de bœuf maturée salé avec des cornichons locaux et de l'huile d'olive de Minorque
4 pièces 16,00 (G, L)

Saäm tartare de thon rouge furikake
24,00 (C, FC, G, M, MO, P, S, SU)

Tartare de filet de bœuf maturée avec pain chinois et sauce hoisin
24,00 (G, MO, P)

A PARTAGER

Pain de coca grillé avec: (G)
Tomate et huile d'olive de Minorque (IGP) 7,00
Jambon Ibérique 20,00
Anchois 24,50 (P)

Burrata, tomate,
olives grecques Kalamata et basilic
16,50 (FC, L)

Boeuf séchée Wagyu
avec «ensaimada» grillée et beurre
32,00 (G, L)

RICES ®

«Senyoret» grillé
Riz Bombeta / Bouillon de poisson grillé
Double 50,00 - Triple 75,00 (C, H, M, P)

Noir
Riz Bombeta / Bouillon de poisson de roche grillé
Double 50,00 - Triple 75,00 (C, H, M, P)

Pluma ibérique avec asperges sauvages
Riz Bomba / Bouillon de viande
Double 50,00 - Triple 75,00

Boeuf maturée
Riz Bomba / Bouillon de viande
Double 60,00 - Triple 90,00

Plat de riz du jour
Selon la saison et le marché

elRais

SESFORQUILLES

PLATS PRINCIPAUX

Bar grillé avec légumes et sauce romesco
24,00 (FC, G, P, SU)

Parpatana de thon rouge
avec sauce «chimichurri» et frites
35,00 (G, P, SU)

Fish & Chips de bar marinée
24,50 (G, H, P)

Poisson entier grillé
60,00 (P)

Bœuf maturée grillé
27,00 (G)

Plume Ibérique grillée
22,50 (SU)

T-bone fillet de bœuf maturée
1.200g environ 70,00 (G)

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Frites 4,50 (G*)

Poivrons de Padrón 4,50 (G*)

Légumes 6,50

Allioli 2,50

DESSERTS

Riz au lait «El Rais» ®
7,00 (L)

Coulant de cacahuètes
avec glace au chocolat
(10 minutes de cuisson)
8,50 (FC, H, L)

Fondant au chocolat
8,00 (G, H, L)

Tarte aux pommes avec glace à la vanille
(À la minute / 10 minutes de cuisson)
8,50 (G, H, L)

Table des fromages artisanaux
9,00 portion (G, L)

Glace artisanale
5,00 (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: CÉLERI C: CRUSTACÉS FC: FRUITS SECS G: GLUTEN
H: ŒUFS L: PRODUITS LAITIERS M: MOLLUSQUES
MO: MOUTARDE P: POISSON S: SOJA SU: SULFITES