

# SesCulleres

## SESFORQUILLES

### CLÁSICOS DE NUESTRA BARRA

Aceitunas manzanilla SU.....	2,50
Aceitunas aliñadas SU.....	2,50
Aceitunas griegas SU.....	2,50
El chicharrón (ud) G.....	2,00
Ensalada de tomate de Binisaïda, queso viejo de Mahón, albahaca y aceituna de Kalamata SU-L.....	8,00
Ensaladilla rusa de confianza SU-P-H.....	6,00
Raola de escarola (ud) G-H.....	2,00
Pimientos de Padrón.....	6,00
Espárragos trigueros con gabardina y romesco SU-G.....	8,00
Patatas bravas SesCulleres H.....	5,50
Patatas churras «Baigorri» y biberón de salsa SesCulleres SU.....	2,50
Bomba picantona de Mahón (ud) G-H.....	2,20
Croqueta de «brou» (ud) G-L.....	2,50
Berberechos en conserva con salsa SesCulleres M.....	18,00
Calamares a la romana G-P.....	8,00
Mejillones al vapor M.....	8,00
Gambitas blancas de Menorca escaldadas en agua de mar M.....	7,00
Buñuelos de bacalao G-H.....	8,00
Alitas de pollo al ajillo SU.....	6,50
Callos picantones con sobrasada y patatas fritas al lado G*.....	6,00
Pan SesCulleres G.....	2,00
Pan sin gluten.....	3,00
Allioli, Romesco o Salsa brava SU-H-FC.....	1,50

### DOS HUEVOS DE BINISSAIDA...

fritos o rotos, con patatas fritas H-G*.....	7,00
con sobrasada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín), picante o no y patatas fritas H-G*.....	9,00
con butifarra de perol de «cal Rovira» y patatas fritas H-G*.....	9,00
con sofrito y «bacallà en samfaina» P.....	13,00

### PLATOS FRÍOS

Cogollos de lechuga a la plancha con escabeche de verduras de temporada SU.....	8,00
Ensalada de lenteja Beluga con quisquilla de Menorca marinada SU-M.....	8,50
Patata «de Feria» P-M.....	8,00
Esqueixada de bacalao, tomate semi seco y aceituna griega SU-P-FC.....	8,00
Vitello tonnato de vaca menorquina ahumada, con encurtidos de la isla SU-P-H.....	8,00
Presa ahumada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) G*-L.....	10,50

### PLATOS FUERTES

Macarrones gratinados con boloñesa de vaca menorquina L-G.....	11,50
Canelón de pollo asado G-L.....	9,00
Arroz seco de calamar, costilla y judía fina (2pers) M.....	25,00
Bacalao «a la llauna» con judías del ganxet G*-P.....	12,00
Raya de Menorca guisada en «cim i tomba» G*-P.....	13,50
Fricandó de vaca menorquina con setas de temporada G.....	12,00
Lomo bajo de vaca menorquina (250g).....	17,00
Escalopa rebozada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) con patatas y pimientos de Padrón (2pers) G.....	16,00

### POSTRES

Corte de helado de vainilla, chocolate, nata o fresa (1 o 2 sabores) G-L.....	3,00
Postre de fruta según temporada H.....	4,00
El flan L-H.....	4,00
Tarta de queso de Mahón (2pers) L-H.....	7,00
La torrija de SesForquilles G-L-H.....	4,50
Tarta de chocolate L-H.....	5,00