

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
Berberechos en conserva con salsa SesCulleres M-SU	18,00
Ensaladilla rusa de confianza SU-P-H	6,00
Boquerones en vinagre SU	6,50
Raola de escarola (ud) G-H	2,00
Espárragos trigueros con gabardina y romesco SU-G	8,00
Patatas bravas SesCulleres H	6,00
Bomba picantona de Mahón (ud) G-H	3,00
Croqueta de «brou» (ud) G-L	2,50
Calamares a la romana G-P-H	9,00
Mejillones al vapor M	9,00
Gambitas blancas de Menorca escaldadas en agua de mar M	7,50
Buñuelos de bacalao G-H	8,00
Alitas de pollo al ajillo SU	7,00
Pan SesCulleres G	2,00
Pan sin gluten (15 min)	3,00
Allioli, Romesco o Salsa brava SU-H-FC	1,50

PLATOS FRÍOS

Ensalada de conserva de tomate de Binissaïda, queso viejo de Mahón, albahaca y aceituna de Kalamata SU-L	8,50
Cogollos de lechuga a la plancha con escabeche de setas de temporada y granada SU	8,50
Vitello tonnato de vaca menorquina ahumada, con encurtidos de la isla SU-P-H	8,50
Presa ahumada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) G*-L	10,50

DOS HUEVOS DE BINISSAIDA...

fritos o rotos, con patatas fritas H-G*	7,50
con sobrasada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín), picante o no y patatas fritas H-G*	9,50
con butifarra de perol de «cal Rovira» y patatas fritas H-G*	9,50
con calamar de Menorca H-P	12,50

DE CUCHARA

Las lentejas de la Loli.....	10,50
Garbanzos con calamar de menorca, sobrasada y rosta de papada P	12,50
Callos picantones con sobrasada, garbanzos y patatas fritas G	6,50
Judías “del ganxet” con pulpo P	12,50

PLATOS FUERTES

Macarrones gratinados con boloñesa de vaca menorquina L-G	12,00
Canelón de pollo asado G-L	9,50
“Rossejat” de fideos, costilla de cerdo y calamar P (2 pers).....	28,00
Bacalao «a la llauna» con judías del ganxet G*-P	12,50
Raya de Menorca guisada a la madrileña P	14,00
Fricandó de vaca menorquina con setas de temporada G	13,50
Lomo bajo de vaca menorquina (250g).....	17,50
Escalopa rebozada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) con patatas y pimientos de Padrón (2pers) G	16,50

POSTRES

Corte de helado de vainilla, chocolate, avellana y melocotón (1 o 2 sabores) G-L	3,00
Postre de fruta según temporada H-L	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
Profiteroles caseros G-L-H	6,00