

sesculleres

SESFORQUILLES

MENÚ FESTIVAL

Mesa completa | Mínimo 2 personas

5 PLATILLOS PARA COMPARTIR Y 2 POSTRES

sin vino 30,00€/persona | con vino 35,50€/persona (1bot x 2pers)

CLÁSICOS DE NUESTRA BARRA

Aceitunas manzanilla SU	2,50
Aceitunas aliñadas SU	2,50
Aceitunas griegas SU	2,50
El chicharrón (ud) G*	2,20
Berberechos en conserva con salsa	
SesCulleres M-SU	18,00
Bocata de calamares G-P-H	9,50
Pepito de solomillo de ternera G-SU	12,50
Ensaladilla rusa de confianza SU-G*-P-H	6,50
Raola de escarola (ud) G-H	2,50
Espárragos trigueros con gabardina y romesco SU-G-H-FC	9,00
Patatas bravas SesCulleres H	6,50
Bomba picantona de Mahón (ud) G-H	3,50
Croqueta de «brou» (ud) G-L-H	3,00
Calamares a la romana G*-P-H	10,00
Mejillones al vapor M	9,50
Gambitas blancas de Menorca escaldadas en agua de mar M	8,50
Buñuelos de bacalao G-H-P	8,50
Alitas de pollo al ajillo SU-G*	8,00
Callos con sobrasada de Menorca	8,50
Pan de cristal con tomate G	4,00
Pan SesCulleres G	2,00
Pan sin gluten (15 min)	3,00
Allioli, Romesco o Salsa brava SU-H-FC	1,50

DOS HUEVOS DE BINISSAIDA...

Fritos o rotos, con patatas fritas H-G*	8,00
Con sobrasada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín), picante o no y patatas fritas H-G*	10,50
Con butifarra de perol de «cal Rovira» y patatas fritas H-G*	10,50
Con gambita «cristal» G-H-M	13,50

PLATOS FRÍOS

Ensalada de tomate de Binissaïda, queso viejo de Mahón, albahaca y aceituna de Kalamata SU-L	10,00
Ensalada de lenteja Beluga con gambita blanca de Menorca en ceviche M-SU	12,00
Cogollos de lechuga a la plancha «César» SU-G-L-H	12,00
Escalivada de verduras del huerto de Binissaïda P	12,00
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

PLATOS FUERTES

Macarrones gratinados con salsa boloñesa de vaca menorquina G-L	14,00
Canelón de pollo asado G-L	10,50
Bacalao «a la llauna» con judías del ganxet G*-P	13,50
Raya de Menorca guisada a la madrileña P	15,00
Pluma ibérica a la plancha con judías Kenia y fondo oscuro.....	16,50
Lomo bajo de vaca menorquina (250g).....	18,50
Escalopa rebozada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) con patatas y pimientos de Padrón (2pers) G	18,50

POSTRES

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