

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)

ENTRE PAN

Bocata de «pilotes» con tomate G-L	7,50
Bocata de calamares de Menorca G- L- P- H	9,50
Pepito de solomillo de ternera SU-G-L	12,50

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	18,00
Ensaladilla rusa de confianza SU-G*-P-H	7,00
Raola de escarola (ud) G-H	2,50
Corazones de alcachofa fritos con romesco SU-G*-FC	9,50
Patatas bravas SesCulleres H	6,50
Bomba picantona de Mahón (ud) G-H	3,50
Croqueta de «brou» (ud) G-L	2,60
Calamares a la romana G*-P-H	11,00
Mejillones al vapor M	9,50
Gambitas blancas de Menorca escaldadas en agua de mar M	9,50
Buñuelos de bacalao G-H-P	9,00
Alitas de pollo al ajillo SU-G*	8,50
Pan de cristal con tomate G	4,50
Pan SesCulleres G	2,00
Pan sin gluten (15 min)	3,00
Allioli, romesco, mahonesa 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 negra 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	9,00
Ensalada verde SesCulleres SU	8,50
Vitello tonnato de vaca menorquina ahumada, con encurtidos de la isla SU-P-H	9,00
Presas ahumadas de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) G*-L	10,50

DE CUCHARA

Lentejas de la Loli G*	10,50
Callos con sobrasada de Menorca.....	9,00
Garbanzos con panceta y calamar G*-P	13,00

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
Fricandó de la «iaia» Montse con setas de temporada G	15,00
Lomo bajo de vaca menorquina (250g).....	20,00
Escalopa rebozada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) con patatas y pimientos de Padrón (2pers) G	20,50

POSTRES

Corte de helado artesanal G-L	3,50
Postre de fruta según temporada	5,50
El flan L-H	4,50
Tarta de queso de Mahón (2pers) L-H	8,50
La torrija de SesForquilles G-L-H	5,00
Tarta de chocolate L-H	6,50

SU Sulfitos | **G** Gluten | **G*** Gluten, pero se puede elaborar sin | **L** Lácteos | **P** Pescado | **H** Huevo | **FC** Frutos con cáscara | **M** Marisco