

sesculleres

SESFORQUILLES

MENÚ FESTIVAL

Mesa completa | Mínimo 2 personas

5 PLATILLOS PARA COMPARTIR Y 2 POSTRES

sin vino 32,50€/persona

con vino 37,50€/persona (1bot x 2pers)

ENTRE PAN

Bocata de «pilotes» con tomate G-L	7,50
Bocata de calamares de Menorca G-H-L-P	9,50
Pepito de solomillo de ternera G-L-SU	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	2,50
Berberechos en conserva con salsa SesCulleres M	18,00
Ensaladilla rusa de confianza G*-H-P-SU	7,50
Raola de escarola (ud) G-H	2,75
Espárragos trigueros con gabardina y salsa romesco FC-G-SU	10,50
Patatas bravas SesCulleres H	6,75
Bomba picantona de Mahón (ud) G-H	4,00
Croqueta de «brou» (ud) G-L	2,60
Calamares a la romana G*-H-P	11,50
Mejillones al vapor M	10,00
Gambitas blancas de Menorca escaldadas en agua de mar M	10,00
Buñuelos de bacalao G-H-P	9,00
Alitas de pollo al ajillo G*-SU	9,00
Callos con sobrasada de Menorca.....	12,00
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 G*-H	9,00
Con sobrasada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín), picante o no y patatas fritas H-G* ..	11,50
Con butifarra negra de «cal Rovira» y patatas fritas G*-H	11,50
Con gambita «cristal» G-H-M	14,50

PLATOS FRÍOS

Ensalada de tomate en conserva de Binissaïda, queso viejo DOP Mahón-Menorca, albahaca y aceitunas de Kalamata SU-L	10,00
Ensalada verde SesCulleres SU	9,00
Ensalada de lenteja Beluga, gambita blanca y lima M-P-SU	12,80
Vitello tonnato de vaca menorquina ahumada, con encurtidos de la isla H-P-SU	10,00
Presa ahumada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) G*-L	11,00

PLATOS FUERTES

Macarrones gratinados con salsa boloñesa de vaca menorquina G-L	15,00
Canelón de pollo asado G-L	12,00
Bacalao «a la llauna» con judías del ganxet G*-P	15,00
Raya de Menorca guisada a la madrileña P	16,50
Lomo bajo de vaca menorquina (250g).....	22,00
Escalopa rebozada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) con patatas y pimientos de Padrón (2pers) G-MO*	24,00

POSTRES

Corte de helado artesanal G-L	3,50
Postre de fruta según temporada H-L	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	7,00

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