

# 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 <b>G-L</b> .....	7,50
Bocata de calamares de Menorca <b>G-H-L-P</b> .....	9,50
Pepito de solomillo de ternera <b>G-L-SU</b> .....	12,50

## CLÁSICOS DE NUESTRA BARRA

Aceitunas manzanilla <b>SU</b> .....	2,50
Aceitunas aliñadas <b>SU</b> .....	2,50
Aceitunas griegas <b>SU</b> .....	2,50
El torrezno (ud) .....	5,50
Berberechos en conserva con salsa	
SesCulleres <b>M</b> .....	18,00
Ensaladilla rusa de confianza <b>G*-H-P-SU</b> .....	7,50
Boquerones en vinagre <b>P-SU</b> .....	8,00
Raola de escarola (ud) <b>G-H</b> .....	2,75
Corazones de alcachofa con romesco <b>FC-G-SU</b> .	12,50
Patatas bravas SesCulleres <b>H</b> .....	6,75
Bomba picantona de Mahón (ud) <b>G-H</b> .....	5,00
Croqueta de «brou» (ud) <b>G-L</b> .....	2,60
Calamares a la romana <b>G*-H-P</b> .....	11,50
Gambitas blancas de Menorca escaldadas en agua de mar <b>M</b> .....	12,00
Gamba de Menorca al ajillo <b>M</b> .....	18,50
Buñuelos de bacalao <b>G-H-P</b> .....	9,00
Pan de cristal con tomate <b>G</b> .....	4,50
Pan SesCulleres <b>G</b> .....	2,00
Pan sin gluten.....	3,00

Allioli, romesco, mahonesa o salsa brava <b>SU-H-FC</b> .....	1,50
--	------

Este establecimiento garantiza que los productos de pesca de consumo en crudo o poco hecho, se han congelado previamente a -20°C durante al menos 24h, para destruir la posible parasitación por anisakis o sus larvas.

**FC** Frutos con cáscara | **G** Gluten | **G\*** Se puede elaborar sin gluten | **H** Huevo | **L** Lácteos | **M** Marisco | **MO** Mostaza | **MO\*** Se puede elaborar sin mostaza | **P** Pescado | **SU** Sulfitos

## DOS HUEVOS DE BINISSAIDA...

Fritos o rotos, con patatas fritas <b>G*-H</b> .....	10,00
Con sobrasada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín), picante o no y patatas fritas <b>G*-H</b> .	12,50
Con butifarra negra de «cal Rovira» y patatas fritas <b>G*-H</b> .....	12,50
Con calamar fresco de Menorca <b>P-G*</b> .....	15,50

## PLATOS FRÍOS

Ensalada de tomate en conserva de Binissaida, queso viejo DOP Mahón-Menorca, albahaca y aceitunas de Kalamata <b>SU-L</b> .....	10,00
Ensalada verde SesCulleres <b>SU</b> .....	9,00
Vitello tonnato de vaca menorquina ahumada, con encurtidos de la isla <b>H-P-SU</b> .....	13,50
Presa ahumada de «porc faixat» ( <i>cerdo negro menorquín</i> ) <b>G*-L</b> .....	11,50

## DE CUCHARA

Las lentejas de la Loli .....	12,50
Garbanzos con calamar y papada de cerdo <b>M</b> .	14,50
Pochas con almejas <b>M</b> .....	18,50
Callos con sobrasada de Menorca .....	12,00

## PLATOS FUERTES

Macarrones gratinados con salsa boloñesa de vaca menorquina <b>G-L</b> .....	15,00
Canelón de pollo asado <b>G-H-L</b> .....	12,00
Bacalao «a la llauna» con judías del ganxet <b>G*-P</b> .....	15,00
Raya de Menorca guisada a la madrileña <b>P</b> .....	16,50
Fricandó de la iaia Montse <b>G</b> .....	18,50
Lomo bajo de vaca menorquina (250g) .....	26,00
Escalopa rebozada de «porc faixat» ( <i>cerdo negro menorquín</i> ) con patatas y pimientos de Padrón (2pers) <b>G-MO*</b> .....	24,00

## POSTRES

Corte de helado artesanal <b>G-L</b> .....	3,50
Postre de fruta según temporada <b>L</b> .....	5,50
El flan <b>L-H</b> .....	4,50
Tarta de queso de Mahón (2pers) <b>L-H</b> .....	8,50
Pan con chocolate, aceite y sal <b>G</b> .....	3,00
La torrija de SesForquilles <b>G-L-H</b> .....	5,00
Tarta de chocolate <b>L-H</b> .....	7,00