

sesculleres

SESFORQUILLES

MENÚ FESTIVAL

Mesa completa | Mínimo 2 personas

6 PLATILLOS PARA COMPARTIR Y 2 POSTRES

sin vino 37,00€/persona

con vino 42,50€/persona (1bot x 2pers)

CLÁSICOS DE NUESTRA BARRA

Aceitunas manzanilla SU	2,75
Aceitunas aliñadas SU	2,75
Aceitunas griegas SU	2,75
Gilda de anchoa 00 (ud) P-SU	5,50
Anchoas 00 P	18,00
Berberechos en conserva con salsa SesCulleres M	20,00
Presa ahumada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) G*-L	13,50
Ensaladilla rusa de confianza G*-H-P-SU	12,00
Torreznos	14,00
Raola de escarola (ud) G-H	3,50
Patatas bravas SesCulleres H	7,00
Calamar a la romana G*-H-P	14,50
Croqueta de «brou» (4 uds) G-L	10,00
Gambitas blancas de Menorca escaldadas en agua de mar M	14,50
Gamba de Menorca a la plancha M	22,00
Buñuelos de bacalao (4 uds) G-H-P	12,00
Bocata de calamares de Menorca G-H-L-P	10,50
Pepito de solomillo de ternera G-L-SU	14,50
Bocata de oreja brava G-H	10,50
Callos con sobrasada de Menorca	13,50
Espárragos trigueros con gabardina y salsa romesco FC-G-SU	14,00
Pan de cristal con tomate G	4,50
Pan SesCulleres G	2,50
Pan sin gluten	3,50

Allioli, Romesco, Mahonesa

o Salsa brava **SU-H-FC**

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.

ENTRANTES

Ensalada de tomate en conserva de Binissaida, queso viejo DOP Mahón-Menorca, albahaca y aceitunas de Kalamata SU-L	12,50
Ensalada SesCulleres SU	10,50
Vitello tonnato de vaca menorquina ahumada, con encurtidos de la isla H-P-SU	15,50

Dos huevos fritos de Binissaida . . .

Con butifarra negra de «cal Rovira» y patatas fritas G*-H	14,00
Con sobrasada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín), picante o no y patatas fritas G*-H .	14,00

PLATOS FUERTES

Macarrones gratinados con salsa boloñesa de vaca menorquina G-L	16,50
Canelón de pollo asado G-H-L	15,50
Bacalao «a la llauna» con judías del ganxet G*-P	16,50
Raya de Menorca guisada a la madrileña P	19,00
Suquet de rape y gambas M-P-SU	22,50
Lomo bajo de vaca menorquina (250g)	28,00
Chuletas de cordero lechal de Menorca	19,50
Escalopa rebozada de «porc faixat» (<i>cerdo negro menorquín</i>) con patatas y pimientos de Padrón (2pers) G-MO*	28,00

POSTRES

Corte de helado artesanal G-L	4,00
Postre de fruta según temporada L	6,50
El flan L-H	6,00
Tarta de queso de Mahón (2pers) L-H	11,00
Pan con chocolate, aceite y sal G	3,50
La torrija de SesForquilles G-L-H	6,00
Tarta de chocolate L-H	7,50

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