

sesculleres

SESFORQUILLES

LES CLASSIQUES DE NOTRE COMPTOIR

Olives manzanilla SU.....	2,50
Olives épicées SU.....	2,50
Olives grecques SU.....	2,50
Le Graton (unité) G.....	2,00
Conserve de tomate, fromage de Mahon affiné, basilique et olives grecques SU-L.....	8,00
Salade russe de confiance SU-P-H.....	6,00
Beignet de scarole (unité) G-H.....	2,00
Piments de Padron.....	6,00
Asperges sauvages en beignet, sauce Romesco SU-G.....	8,00
Patatas bravas SesCulleres H.....	5,50
Chips « Baigorri » et biberon de sauce SesCulleres SU.....	2,50
Bombe piquante de Mahon (unité) G-H.....	2,20
Croquette de « bouillon » (unité) G-L.....	2,50
Coques en conserve, sauce SesCulleres M.....	18,00
Calamars à la romaine G-P.....	8,00
Moules à la vapeur M.....	8,00
Petites Gambas blanches de Minorque ébouillantées dans de l'eau de mer M.....	7,00
Beignets de morue G-H.....	8,00
Ailes de poulet à l'ail SU.....	6,50
Tripes piquantes et sobrasada, servies avec des frites à côté -G*.....	6,00
Pain SesCulleres G.....	2,00
Pain sans gluten.....	3,00
Aïoli, Sauce Romesco ou Salsa brava SU-H-FC.....	1,50

DEUX OEUFS DE BINISSAIDA...

frits ou au plat et cassés, servis avec des frites H-G*.....	7,00
avec de la sobrasada de porc faixat, piquante ou pas, et frites H-G*.....	9,00
avec de la butifarra de perol (charcuterie catalane) de «cal Rovira» et frites H-G*.....	9,00
avec des légumes revenus à la tomate et à l'ail et de la "morue en samfaina" P.....	13,00

PLATS FROIDS

Coeur de laitue à la plancha, légumes de saison en escabèche SU.....	8,00
Salade de lentilles beluga et crevettes de Minorque marinées SU-M.....	8,50
Esqueixada de morue, tomate semi séchée et olives grecques SU-P-FC.....	8,00
Vitello tonnato de vache minorquine fumée, conserves de l'île au vinaigre SU-P-H.....	8,00
Presca (morceau situé au-dessus de l'épaule) de «porc faixat» (porc noir de Minorque) fumée G*-L.....	10,50

PLATS PRINCIPAUX

Gratin de macaronis, bolognaise de vache minorquine L-G.....	11,50
Cannelloni de poulet rôti G-L.....	9,00
Riz sec de calamar, côte de porc et haricots verts (2 pers) M.....	25,00
Morue « a la llauna », haricots blancs del ganxet G*-P.....	12,00
Raie de Minorque cuisinée en « cim i tomba » G*-P.....	13,50
Fricandeau de vache minorquine, champignons de saison G.....	12,00
Filet de vache minorquine (250g).....	17,00
Escalope pannée de porc noir, pommes de terre et piments de Padron (2pers) G.....	16,00

DESSERTS

Tranche de glace vanille, chocolat, crème fraîche ou fraise (1 ou 2 parfums) G-L.....	3,00
Dessert aux fruits de saison H.....	4,00
Le flan L-H.....	4,00
Tarte au fromage de Mahon (2 pers) L-H.....	7,00
Le pain perdu de SesForquilles G-L-H.....	4,50
Tarte au chocolat L-H.....	5,00

SU Sulfites G Gluten G* Gluten, mais peut être élaboré sans L produits laitiers P Poisson H Oeuf FC Fruits à coquille M Fruit de mer