

sesCulleres

SESFORQUILLES

CLASSIQUES DE NOTRE BAR

Olives camomille SU	2,50
Olives marinées SU	2,50
Olives grecques SU	2,50
Craquelins de porc (ch.) G	2,00
Coques à la sauce SesCulleres M-SU	18,00
Salade Russe de confiance SU-P-H-G*	6,00
Blanchaille au vinaigre SU	6,50
Beignets d'endives (ch.) G-H	2,00
Coeurs d'artichauts frits G	7,00
« Patatas bravas » SesCulleres H	6,00
Bomba épicée de Mahón (ch.) G-H	3,00
Croquette de «Brou» (ch.) G-L	2,50
Calamar à la romaine G*-P-H	9,00
Moules à la vapeur M	9,00
Crevettes blanches de Minorque blanchies à l'eau de la mer M	7,50
Beignets de cabillaud G-H	8,00
Ailes de poulet à l'ail SU	7,00
Pain SesCulleres G	2,00
Pain sans gluten (15 min).....	3,00
Sauces: allioli, romesco ou brava SU-H-FC	1,50

PLATS FROID

Salade de tomates de Binissaïda, vieux fromage de Mahón, basilic et olives Kalamata SU-L	8,50
Coeurs de laitue grillée avec champignons de saison marinés et grenade SU	8,50
Vitello Tonnato de boeuf minorquine fumé avec cornichons locaux SU-P-H	8,50
Proie fumée de «porc faixat» (cochon noir de Minorque) G*-L	10,50

DEUX OEUFS DE BINISSAÏDA...

au plat ou poché, avec des frites H-G*	7,50
avec sobrasada de «porc faixat» (cochon noir de Minorque), épicé ou non, et frites H-G* ...	9,50
avec boudin noir «cal Rovira» et frites H-G*	9,50
avec calamar de Minorque H-P	12,50

PLATS À LA CUILLÈRE

Les lentilles du Loli.....	10,50
Pois chiches avec calamar de Minorque et croustillant P	12,50
Tripes épicées avec sobrasada, pois chiches et frites G	6,50
Haricots "ganxet" blanches avec poulpe et sobrasada.....	12,50

PLATS PRINCIPAUX

Macaroni gratiné à la bolognaise de boeuf de Minorque L-G	12,00
Cannellonis de poulet rôti G-L	9,50
Riz sec aux calamars, artichauts et petits pois (2 pers) P	32,00
Cabillaud «a la launa» avec des haricots "gantxet" G*-P	12,50
Raie de Minorque rôtie à la madrilène P	14,00
Queue de boeuf braisée avec parmentier de pomme de terre SU	13,50
Filet de boeuf de Minorque (250g).....	17,50
Escalope de «porc faixat» (cochon noir de Minorque) avec pommes de terre et poivrons de Padrón (2 pers.) G	16,50

DESSERTS

Coupe de glace : vanille, chocolat, noisette ou crème (1 ou 2 saveurs) G-L	3,00
Dessert aux fruits selon la saison H-L	4,00
Le flan L-H	4,00
Tarte au fromage de Mahon (2 pers) L-H	7,00
Pain perdu SesForquilles G-L-H	4,50
Gâteau au chocolat L-H	5,00
Tiramisu à la noisette G-L-H-FC	6,00