

sesculleres

SESFORQUILLES

MENU DU FESTIN

Tous les invités | Minimum 2 personnes
5 PLATS A PARTAGER ET 2 DESSERTS
sans vin 30,00€ par personne
avec vin 35,50€ par personne (1bot x 2pers)

AU DELÀ DES PAINS

Aux boulettes de viande avec sauce tomate **G-L** 7,50
Au calmar de Minorque **G-L-P-H** 9,50
Filet de boeuf **SU-G-L** 12,50

CLASSIQUES DE NOTRE BAR

Olives camomille **SU** 2,50
Olives marinées **SU** 2,50
Olives grecques **SU** 2,50
Craquelins de porc (ch) **G** 2,20
Coques à la sauce SesCulleres **M** 18,00
Salade Russe de confiance **SU-G*-P-H** 7,00
Beignets d'endives (ch) **G-H** 2,50
Artichauts frits avec sauce romesco **SU-G*-FC** 9,50
"Patatas bravas" SesCulleres **H** 6,50
Bomba épicée de Mahón (ch.) **G-H** 3,50
Croquette de «Brou» (ch.) **G-L-H** 2,60
Calamar à la romaine **G*-P-H** 11,00
Moules à la vapeur **M** 9,50
Crevettes blanches de Minorque blanchies à l'eau
de la mer **M** 9,50
Beignets de cabillaud **G-H-P** 9,00
Ailes de poulet à l'ail **SU-G*** 8,50

Pain de verre aux tomate **G** 4,50
Pain SesCulleres **G** 2,00
Pain sans gluten (15 min) 3,00
Allioli, romesco, mayonnaise ou brava **SU-H-FC** 1,50

LES OEUFS DE BINISSAIDA...

Au plat ou poché, avec des frites **H-G*** 8,00
Avec sobrasada de «porc faixat» (cochon noir de
Minorque), épicé ou non, et frites **H-G*** 10,50
Avec boudin noir «cal Rovira» et frites **H-G*** 10,50
Avec crevettes cristal **G-H-M** 13,50

PLATS FROIDS

Salade de tomates de Binissaïda, vieux fromage de
Mahón AOP, basilic et olives Kalamata **SU-L** 9,00
Salade verte SesCulleres **SU** 8,50
Vitello Tonnato de boeuf minorquine fumé
avec cornichons locaux **SU-P-H** 9,00
«Presca» fumé de «porc faixat» (cochon noir de
Minorque) **G*-L** 10,50

AVEC CUILLÈRE

Lentilles de Loli **G*** 10,50
Tripes avec sobrasada de Minorque 9,00
Pois chiches avec lard et calamars **G*-P** 13,00

PLATS PRINCIPAUX

Macaroni gratiné à la bolognaise de boeuf de
Minorque **G-L** 14,00
Cannellonis de poulet rôti **G-L** 10,50
Cabillaud «a la llauna» avec des
haricots "gantxet" **G*-P** 13,50
Raie de Minorque rôtie à la madrilène **P** 15,00
Fricandeau de la «grand-mère» Montse avec
champignons de saison **G** 15,00
Filet de boeuf de Minorque (250g) 20,00
Escalope de «porc faixat» (cochon noir de
Minorque) avec pommes de terre et poivrons de
Padrón (2 pers.) **G** 20,50

DESSERTS

Coupe de glace artisanale **G-L** 3,50
Dessert aux fruits selon la saison **L-H** 5,50
Le flan **L-H** 4,50
Gâteau au fromage de Mahón (2 pers.) **L-H** 8,50
Pain perdu SesForquilles **G-L-H** 5,00
Gâteau au chocolat **L-H** 6,50

SU Sulfite | **G** Gluten | **G*** Gluten mais peut être préparé sans |
L Produit laitier | **P** Poisson | **H** Œuf | **FC** Noix | **M** Crustacés