sesculleres
SESFORQUILLES

MENU DU FESTIN

Tous les invités | Minimum 2 personnes

5 PLATS ET 2 DESSERTS A PARTAGER

sans vin 32,50€ par personne

avec vin 37,50€ 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-H-L-P 9,50
Filet de bœuf G-L-SU 12,50

CLASSIQUES DE NOTRE BAR

Olives camomille SU 2,50
Olives marinées SU 2,50
Olives grecques SU 2,50
Lardon (ch) 5,50
Coques à la sauce SesCulleres M 18,00
Salade Russe de confiance G*-H-P-SU 7,50
Anchois au vinaigre P-SU 8,00
Beignets d'endives (ch) G-H 2,75
Coeurs d'artichauts
avec sauce romesco FC-G-SU 12,50
"Patatas bravas" SesCulleres H 6,75
Bomba épicée de Mahón (ch.) G-H 5,00
Croquette de «Brou» (ch.) G-L 2,60
Calamar à la romaine G*-H-P 11,50
Crevettes blanches de Minorque blanchies à l'eau
de la mer M 12,00
Crevettes de Minorque à l'ail M 18,50
Beignets de cabillaud G-H-P 9,00

Pain de verre aux tomate G 4,50
Pain SesCulleres G 2,00
Pain sans gluten 3,00

Sauces: Allioli, romesco, mayonnaise
ou brava FC-H-SU 1,50

Cet établissement garantit que les produits de poisson à consommer cru ou insuffisamment cuit, ils ont été préalablement congelés à -20ºC pendant au moins 24h, pour détruire l'éventuel parasitisme par anisakis ou ses larves.

FC Noix | G Gluten | G* Peut être préparé sans gluten | H Œuf | L Produit laitier | M Crustacés | MO Moutarde | MO* Peut être préparé sans moutarde | P Poisson | SU Sulfite |

LES ŒUFS DE BINISSAIDA...

Au plat ou poché, avec des frites G*-H 10,00
Avec sobrasada de «porc faixat» (*cochon noir de Minorque*), épicé ou non, et frites G*-H 12,50
Avec boudin noir «cal Rovira» et frites G*-H 12,50
Avec calamars frais de Minorque P-G* 15,50

PLATS FROIDS

Salade de tomates en conserve de Binissaïda, vieux fromage de Mahón AOP, basilic et
olives Kalamata L-SU 10,00
Salade verte SesCulleres SU 9,00
Vitello Tonnato de bœuf minorquine fumé
avec cornichons locaux H-P-SU 13,50
«Presa» fumé de «porc faixat» (*cochon noir de Minorque*) G*-L 11,50

AVEC CUILLÈRE

Lentilles de Loli 12,50
Pois chiches aux calamars et gorge de porc M. 14,50
Haricots Pocha aux coques M 18,50
Tripes avec sobrassada de Minorque 12,00

PLATS PRINCIPAUX

Macaroni gratiné à la bolognaise de boeuf de
Minorque G-L 15,00
Cannellonis de poulet rôti G-H-L 12,00
Cabillaud «a la llauna» avec des
haricots "gantxet" G*-P 15,00
Raie de Minorque rôtie à la madrilène P 16,50
Le « fricandó » de la grand-mère Montse G 18,50
Filet de boeuf de Minorque (250g) 26,00
Escalope de «porc faixat» (*cochon noir de Minorque*) avec pommes de terre et poivrons de
Padrón (2 pers.) G-MO* 24,00

DESSERTS

Coupe de glace artisanale G-L 3,50
Dessert aux fruits selon la saison L 5,50
Le flan H-L 4,50
Gâteau au fromage de Mahón (2 pers.) H-L 8,50
Pain au chocolat, à l'huile d'olive et au sel G 3,00
Pain perdu SesForquilles G-H-L 5,00
Gâteau au chocolat H-L 7,00