

# sesforquilles

## casa de comidas

A diferencia del cuchillo o la cuchara, que existen desde tiempos inmemoriales, el tenedor es un invento del siglo X. Surgió en Bizancio y se extendió por las cortes europeas donde halló mucha resistencia. Tras siglos de comer con las manos, los señores encontraban más fino que les cortaran las viandas en trozos pequeños y llevárselas a la boca con los dedos. Los primeros que comieron con tenedor no sabían utilizarlo: se cortaban los labios, se pinchaban la lengua. Los clérigos denunciaron que tenía forma de horca: ¡el tenedor era una herramienta del demonio! El sentido práctico se impuso poco a poco: de la mesa de los señores el tenedor pasó a las casas burguesas. Faltaba un último detalle: que sirviera también para comer los platos de pasta que en el siglo XIX triunfaban en Nápoles y Sicilia. Cada vez que Fernando II intentaba llevarse los macarrones a la boca, le resbalaban sobre el traje. El chambelán de la corte, Gennaro Spadaccini, tuvo la idea definitiva: el tenedor de cuatro dientes. Desde entonces, hasta hoy: de madera o de alpaca, de plata o de acero inoxidable, pero siempre con tenedor.

Julià Guillamon

### embutidos y quesos afinados

Lascas de Jamón ibérico  
50g. 15,50€ / 80g. 24,00€

Copa ibérica  
50g. 14,00€ / 80g. 22,00€

Mortadela de Bolonia  
50g. 7,50€ / 80g. 13,50€

Selección de tres quesos: local, nacional e internacional  
Preguntar

### para acompañar

Coca de aceite de Binissaida con tomate de colgar  
3,00€

Corte de pan de hogaza  
1,25€ / persona

Pan sin gluten  
3,00€

### dos o tres mordiscos

Kentucky Sáam chicken  
4,50€

Chilly Crab Bao  
12,00€

Taco de costilla de cerdo Pekín  
6,00€

Brocheta de solomillo con mascarpone y salsa Café de París  
8,50€

### nuestros clásicos

DESDE 2006

Gilda de anchoa y piparra  
3,00€

Anchoas 00  
8,00€ / 16,00€

Patatas bravas  
8,00€

Croquetón de pollo a l'ast  
3,50€

Foie a la sal con brioche y chutney de mango  
14,00€ / 18,00€

### del huerto

Ensalada de tomate de Binissaida  
9,50€

Tartar de tomate de Binissaida con ultramarinos  
18,50€

Ensalada templada de espárragos blancos, jamón ibérico y trufa de temporada  
16,50€

Berenjena de Menorca asada estilo Pekín  
12,50€

# sesforquilles

## casa de comidas

### del gallinero

Tortilla abierta de cocochas de merluza y pan con  
tomate  
16,50€

Huevo frito de Binissaida con foie  
12,50€ / 16,50€

Huevo frito de Binissaida con caviar  
22,50€ / 32,50€

### del mar

Tartar de quisquilla de Menorca  
16,50€

Gamba de Menorca a la brasa  
36,00€

Sashimi de atún rojo del Mediterráneo con wasabi  
fresco  
12,50€ / 21,50€

Langosta de Menorca frita o «coent»  
1/2Kg (2 personas) 80,00€

Arroz de langosta de Menorca  
1/2Kg (2 personas) 80,00€

Tataki de atún rojo del Mediterráneo  
18,50€ / 26,50€

Pieza entera de pescado salvaje a la brasa  
(según la captura del día)  
Preguntar

### de la tierra

Tartar de solomillo de vaca menorquina con  
mantequilla Café de París y tostaditas  
20,00€ / 28,00€

Mollejas de ternera menorquina glaseadas  
16,00€

Manitas de cerdo crujientes con mostaza,  
membrillo y brotes frescos  
14,00€

Lechona de Menorca asada a baja temperatura  
16,50€ / 20,50€

Lomo alto de vaca menorquina a la brasa  
300g. 27,00€

Lomo bajo de vaca menorquina a la brasa  
300g. 27,00€

Solomillo de vaca menorquina a la brasa  
180g. 22,00€ / 250g. 30,00€

Wagyu de Kagoshima A4  
100g. 28,00€

### postres

Buñuelos de chocolate  
6,00€

Kakigori de pomada  
7,00€

Tarta fina de manzana y crema  
8,00€

Coulant de almendra con helado de turrón  
8,00€

Pavlova  
8,00€

Surtido de quesos afinados  
7,00€

Helados artesanales  
6,00€