

# sesforquilles

## casa de comidas

### 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  
(FC) 50g. 7,50€ / 80g. 13,50€

Selección de tres quesos:  
local, nacional e internacional  
(L) Preguntar

### para acompañar

Coca de aceite de Binissaida con tomate de colgar  
(G) 3,00€

Corte de pan de hogaza  
(G) 1,25€ / persona

Pan sin gluten  
3,00€

### nuestros clásicos

DESDE 2006

Gilda de anchoa y piparra  
(P, SU) 3,00€

Anchoas 00  
(P) 8,00€ / 16,00€

Patatas bravas  
(G) 8,00€

Croquetón de pollo a l'ast  
(G, H, L) 3,50€

Foie a la sal con brioche y chutney de mango  
(G\*, SU) 14,00€ / 18,00€

Ensaladilla de Sesforquilles con ultramarinos  
(H, M, P) 13,50

### del huerto

Conserva de tomate en aceite de Binissaida y  
queso viejo DOP Mahón-Menorca  
(P, L) 12,50€

Ensalada de «esclatasangs» en escabeche,  
granada y queso parmesano  
(L, SU) 13,50€

Berenjena china Singapur Style  
(S, SE) 12,50€

Setas de temporada  
(Preguntar disponibilidad y elaboración)

### del gallinero

Tortilla abierta de setas de temporada  
(G\*, H, S) 12,50€

Huevo frito de Binissaida con foie y  
trufa de verano  
(H) 12,50€ / 16,50€

Huevo frito de Binissaida con caviar  
(H, P) 22,50€ / 32,50€

### del mar

Cocochas de merluza al Pil-pil con espárragos  
trigueros y almejas  
(P) 22,50€

Gamba de Menorca a la brasa  
(M) 36,00€

Sashimi de atún rojo del Mediterráneo  
con wasabi fresco  
(FC, P, S) 12,50€ / 21,50€

Calamar a la brasa  
(P) 21,00€

Tataki de atún rojo del Mediterráneo  
(FC, P, S) 18,50€ / 26,50€

Pieza entera de pescado salvaje a la brasa  
(según la captura del día)  
(G\*, H, P) Preguntar

**C** Crustáceos | **FC** Frutos con cáscara | **G** Gluten |  
**G\*** Se puede elaborar sin gluten | **H** Huevo |  
**L** Lácteos | **M** Marisco | **MO** Mostaza | **P** Pescado |  
**S** Soja | **SE** Sésamo | **SU** Sulfitos

# sesforquilles

## casa de comidas

### dos o tres mordiscos

Kentucky Sáam chicken  
(G, H) 4,50€

Bao club  
(G, H) 6,00€

Taco fissh  
(G, H, P) 6,00€

Brocheta de solomillo con mascarpone y salsa Café de París  
(L, MO, P, SU) 8,50€

### de la tierra

Tartar de solomillo de vaca menorquina con mantequilla Café de París y tostaditas  
(G\*, L, MO, SU) 20,00€ / 28,00€

Tortellinis caseros de butifarra negra y setas de temporada  
(H, SU) 15,50

Mollejas de ternera menorquina glaseadas  
(L, SU) 16,00€

Manitas de cerdo crujientes con mostaza, membrillo y brotes frescos  
(MO, SU) 14,00€

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

Lomo de vaca menorquina a la brasa  
(G\*) 300g. 27,00€

Solomillo de vaca menorquina a la brasa  
(G\*) 180g. 22,00€ / 250g. 30,00€

Wagyu de Kagoshima A4  
(G\*) 100g. 35,00€

### postres

Buñuelos de chocolate  
(G, H, L) 6,00€

Kakigori de cítricos  
(H, L) 7,00€

Nuestra Pantera Rosa (VOSF)  
(G, H, L) 7,50

Tarta fina de manzana y crema  
(G, L) 8,00€

Coulant de almendra con helado de turrón  
(FC, L) 8,00€

Merengue de café, chocolate y sal  
(FC, H, L) 8,00

Surtido de quesos afinados  
(G, L) 7,00€

Helados artesanales  
(G) 6,00€

**C** Crustáceos | **FC** Frutos con cáscara | **G** Gluten |  
**G\*** Se puede elaborar sin gluten | **H** Huevo |  
**L** Lácteos | **M** Marisco | **MO** Mostaza | **P** Pescado |  
**S** Soja | **SE** Sésamo | **SU** Sulfitos