

... sesforquilles casa de comidas

embutidos y quesos afinados

Lascas de jamón ibérico
50g. 16,50€ / 80g. 25,00€

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

Mortadela de Bolonia
(FC) 50g. 9,00€ / 80g. 15,00€

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) 3,20€

Anchoas 00
(P) 10,00€ / 18,00€

Patatas bravas
(G) 8,00€

Nuestra croqueta
(G, H, L) 3,50€

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

Bikini de ensaimada,
mozzarella, jamón ibérico y trufa negra
(G, L) 14,00€

dos o tres mordiscos

Saam de Pollo Karagee
(H, S, SE, SU) 6,50€

Bao Club
(G, H, L) 8,50€

Tosta de maíz con ceviche de lubina
(P) 14,00€

Brocheta de solomillo con mascarpone
y salsa Café de París
(L, MO, P, SU) 9,00€

del huerto

Alcachofa, velo ibérico y trufa
18,50€

Conserva de tomate, anchoa del cantábrico 00
y aceituna de Kalamata
(P, S) 14,00€

Ensalada de escarola frisée, *esclatassangs*
(níscalos) en escabeche y granada
(SU) 13,50€

Berenjena china Singapur Style
(G, S, SE) 13,50€

del gallinero

«Black omelette» con pan de brioche trufado
(G, H, L) 16,50€

Huevo frito de Binissaida con foie y trufa negra
(H) 14,50€ / 19,50€

Huevo frito de Binissaida con caviar
(H, P) 18,50€ / 24,50€

sesforquilles

casa de comidas

del mar

- Calamar a la brasa
(P, SU) 16,80€
- Sashimi de atún rojo del Mediterráneo
con wasabi fresco
(FC, P, S) 12,50€ / 21,50€
- Cocochas de merluza a la romana
con pil-pil y huevo frito
(G, H, P) 24,00€
- Gamba de Menorca a la brasa
(C) 36,00€
- 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

de la tierra

- Tartar de solomillo de vaca menorquina con
mantequilla Café de París y tostaditas
(G*, L, MO, SU) 20,00€ / 28,00€
- Mollejas de ternera menorquina glaseadas
(L, SU) 18,00€
- Manitas de cerdo crujientes con mostaza,
membrillo y brotes frescos
(MO, SU) 14,50€
- Lechona de Menorca asada a baja temperatura
16,50€ / 20,50€
- Lomo bajo de vaca madurada a la brasa
(G*) 300g. 30,00€
- Chuletón de vaca madurada a la brasa
(G*) 1Kg. 65,00€
- Wagyu de Kagoshima A4
(G*) 100g. 52,50€

postres

- Invierno en Sesforquilles
(FC, G, H, L) 8,00€
- Buñuelos de chocolate
(G, H, L) 6,50€
- Kakigori cítrico
(H, L) 7,00€
- Snickers' VOSF
(FC, L) 7,50€
- Coulant de almendra con helado de turrón
(FC, L) 8,00€
- Surtido de quesos afinados
(G, L) 7,00€
- Helados artesanales
(L) 6,00€

Este establecimiento garantiza que los productos de pesca de consumo en crudo o poco hecho se han congelado previamente a -20°C durante al menos 24h, para destruir la posible parasitación por anisakis o sus larvas.

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