

sesforquilles

casa de comidas

para empezar

Coca de aceite de Binissaida con tomate de colgar
(G) 4,00

Corte de pan de hogaza
(G) 2,00 por persona

Ostra francesa con aliño de ensalada verde
(C, SU) 6,50 unidad

Ostra francesa al natural
(C) 6,50 unidad

Jamón ibérico en lascas
50g. 19,50€ / 80g. 27,50€

Copa ibérica
50g. 15,50€ / 80g. 24,50€

Anchoas 00
(P) 12,00€ / 24,00€

Foie a la sal con brioche y chutney de mango
(G*, SU) 15,50€ / 20,00€

Nuestras croquetas
(G, H, L) 2 unidades 7,00€

Gambas a la brasa
(C) 37,00€

Bao Club version de luxe
(G, L, P) 20,00€

Saam de Pollo Karagee
(H, S, SE, SU) 2 unidades 14,00€

entrantes

Cogollo, humus de piñones, vinagreta de lima y presa ahumada
(FC, P, S) 16,00€

Berenjena a la llama, crema de verduras escalivadas y anchoas
(G*, P) 18,00€

Conserva de tomate, D.O.P. queso Mahón-Menorca curado y ventresca de atún
(P, S, SE) 16,00€

Sashimi de atún rojo, emulsión de soja y wasabi fresco
(FC, P, S) 24,00€ / extra wasabi 3,00

Huevo frito de Binissaida con foie
(H) 16,00€ / 22,00€

Huevo frito de Binissaida con caviar
(H, P) 20,50€ / 30,00€

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.

del mar

Cocochas de merluza a la romana, huevo frito, pil-pil y caviar
(G, H, P) 28,50€

Calamar a la brasa
(P) 22,50€

Langosta de Menorca
½Kg. 150,00

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

de la tierra

Manitas de cerdo crujientes con mostaza, membrillo y brotes frescos
(MO, SU) 17,50€

Mollejas de ternera menorquina glaseadas
(L, SU) 19,50€

Lomo bajo de vaca madurada a la brasa
(G*) 300g. 30,00€

Lechona de Menorca asada a baja temperatura
19,50€ / 23,50€

Chuletón de vaca madurada a la brasa
1Kg. 70,00€

Tataki de Wagyu de Kagoshima A4
(G*) 100g. 60,00€

guarniciones

Patatas fritas
(G*) 4,50€

Pimientos de Padrón
(G*) 4,50€

Verduras
6,50€

Huevo frito con chips
(G*, H) 6,50€

postres

Degustación de quesos de la isla
(G, L) 9,50€

Primavera en Sesforquilles
(FC, G, H, L) 8,50€

Buñuelos de chocolate
(G, H, L) 7,00€

Limón Menorquina VOSF
8,00€

Coulant de almendra con helado de turrón
(FC, L) 8,50€

Helados artesanales
(L) 6,50€

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