

sesforquilles

casa de comidas

charcuterie et fromages affinés

Tranches de jambon ibérique
50g. 15,50€ / 80g. 24,00€

Coupe Ibérique
50g. 14,00€ / 80g. 22,00€

Mortadelle de Bologne
(FC) 50g. 7,50€ / 80g. 13,50€

Sélection de trois fromages : locaux, nationaux et internationaux
(L) S'il vous plaît demander

pour accompagner

Pain "coca" à l'huile de Binissaida avec tomate de vigne
(G) 3,00€

Tranche de pain
(G) 1,25€ par personne

Pain sans gluten
3,00€

nos classiques

DEPUIS 2006

Anchois et piparra gilda
(P, SU) 3,00€

Anchois 00
(P) 8,00€ / 16,00€

Pommes de terre « brava » épicées
(G) 8,00€

Croquette de poulet rôti
(G, H, L) 3,50€

Foie gras avec brioche et chutney de mangue
(G*, SU) 14,00€ / 18,00€

Salade jardinière russe "Ses Forquilles"
(H, M, P) 13,50

C Crustacés | **FC** Fruits à coque | **G** Gluten |
G* Peut être élaboré sans gluten | **H** OEuf |
L Laitiers | **M** Fruit de mer | **MO** Moutarde |
P Poisson | **S** Soja | **SE** Sésame | **SU** Sulfites

du verger

Tomate confite à l'huile d'olive Binissaida, anchois et fromage vieux Mahón-Menorca DOP
(P, L) 12,50

Salade de champignons « esclatasangs » au l'escabèche, grenade et parmesan
(L, SU) 13,50

Aubergine chinoise à la Singapourienne
(S, SE) 12,50

Champignons de saison
(Demander la disponibilité et l'élaboration)

du poulailler

Omelette ouverte aux champignons de saison
(G*, H, P) 16,50

OEuf au plat Binissaida avec foie et truffes d'été
(H) 12,50€ / 16,50€

Oeuf au plat Binissaida avec caviar
(H, P) 22,50€ / 32,50€

de la mer

Joues de Colin au Pil-pil aux asperges sauvages et palourdes
(P) 22,50

Crevettes grillées de Minorque
(M) 36,00€

Sashimi méditerranéen de thon rouge au wasabi frais
(FC, P, S) 12,50€ / 21,50€

Calamars grillés
(P) 21,00

Tataki de thon rouge de Méditerranée
(FC, P, S) 18,50€ / 26,50€

Poisson entier grillé (pêche du jour)
(G*, H, P) S'il vous plaît demander

sesforquilles

casa de comidas

deux ou trois bouchées

Kentucky poulet saam
(G, H) 4,50€

Bao club
(G, H) 6,00

Taco de poisson
(G, H, P) 6,00€

Brochette de faux-filet sauce mascarpone
et Café de Paris
(L, MO, P, SU) 8,50€

desserts

Beignets au chocolat
(G, H, L) 6,00€

Kakigori aux agrumes
(H, L) 7,00€

Notre Panthère Rose (VOSF)
(G, H, L) 7,50

Tarte fine aux pommes et à la crème
(G, L) 8,00€

Coulant d'amandes à la glace au nougat
(FC, L) 8,00€

Meringue de café, chocolat et sel
(FC, H, L) 8,00

Assortiment de fromages affinés
(G, L) 7,00€

Glaces artisanales
(G) 6,00€

de la terre

Tartare de faux-filet de boeuf de Minorque, beurre
Café de Paris et toasts
(G*, L, MO, SU) 20,00€ / 28,00€

Tortellini maison au boudin noir et
champignons de saison
(H SU) 15,50€

Ris de veau de Minorque glacé
(L, SU) 16,00€

Pieds de cochon croustillants à la moutarde, coing
et pousses fraîches
(MO, SU) 14,00€

Cochon de lait de Minorque rôti à basse
température
16,50€ / 20,50€

Côte de boeuf de Minorque grillée
(G*) 300g. 27,00€

Surlonge de boeuf de Minorque grillé
(G*) 180g. 22,00€ / 250g. 30,00€

Wagyu Kagoshima A4
(G*) 100g. 35,00€

C Crustacés | **FC** Fruits à coque | **G** Gluten |
G* Peut être élaboré sans gluten | **H** OEuf |
L Laitiers | **M** Fruit de mer | **MO** Moutarde |
P Poisson | **S** Soja | **SE** Sésame | **SU** Sulfites