

# sesforquilles

casa de comidas

## pour commencer

Pain « coca » à l'huile de Binissaida  
avec tomate de vigne  
(G) 4,00€

Tranche de pain  
(G) 2,00€ par personne

Huître française à la vinaigrette  
(C, SU) 6,50€ unité

Huître française au naturel  
(C) 6,50€ unité

Tranches de jambon ibérique  
50g. 19,50€ / 80g. 27,50€

Coupe Ibérique  
50g. 15,50€ / 80g. 24,50€

Anchois 00  
(P) 12,00€ / 24,00€

Foie gras avec brioche et chutney  
de mangue  
(G\*, SU) 15,50€ / 20,00€

Nos croquettes  
(G, H, L) 2 unités 7,00€

Crevettes grillées  
(C) 37,00€

Bao Club luxe  
(G, L, P) 20,00€

Saam au poulet Karagee  
(H, S, SE, SU) 2 unités 14,00€

## entrées

Cœurs de laitue, houmous aux  
pignons, vinaigrette au citron vert  
et presa fumée  
(FC, P, S) 16,00€

Aubergine grillée à la flamme,  
crème de légumes rôtis et anchois  
(G\*, P) 18,00€

Tomate confite, fromage affiné  
Mahón-Menorca P.D.O. et thon de  
ventresque  
(P, SU) 16,00€

Sashimi de thon rouge, émulsion  
de soja et wasabi frais  
(FC, P, S) 24,00€ / extra wasabi 3,00€

Œuf au plat Binissaida avec foie  
(H) 16,00€ / 22,00€

Œuf au plat Binissaida avec caviar  
(H, P) 20,50€ / 30,00€

## frais de la mer

Cochas de merlu à la romaine,  
œuf au plat, pil-pil et caviar  
(G, H, P) 28,50€

Calmar grillé  
(P) 22,50€

Homard de Minorque  
½Kg. 150,00€

Poisson sauvage entier grillé  
(pêche du jour)  
(P) S'il vous plaît demander

## de la terre

Pieds de cochon croustillants à la  
moutarde, gelée de coings et  
pousses fraîches  
(MO, SU) 17,50€

Ris de veau glacé de Minorque  
(L, SU) 19,50€

Filet de bœuf maturée  
(G\*) 300g. 30,00€

Cochon de lait de Minorque rôti à  
basse température  
19,50€ / 23,50€

Chouletón de bœuf maturée grillé  
1kg. 70,00€

Wagyu Kagoshima A4 tatakai  
(G\*) 100g. 60,00€

## garnisses

Frites  
(G\*) 4,50€

Poivrons verts de Padrón  
(G\*) 4,50€

Légumes  
6,50€

Œuf frit avec chips  
(G\*, H) 6,50€

## desserts

Dégustation de fromages de  
Minorque  
(G, L) 9,50€

Le printemps à Sesforquilles  
(FC, G, H, L) 8,50€

Beignets au chocolat  
(G, H, L) 7,00€

Citron de Menorquina VOSF  
8,00€

Coulant aux amandes avec glace  
au nougat  
(FC, L) 8,50€

Glaces artisanales  
(L) 6,50€

Cet établissement garantit que les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou peu cuits ont été préalablement congelés à -20°C pendant au moins 24 heures, afin de détruire tout parasitisme éventuel par l'anisakis ou ses larves.

**C** Crustacés | **FC** Noix | **G** Gluten |  
**G\*** Peut être préparé sans gluten | **H** Œuf |  
**L** Produits Laitiers | **M** Fruit de mer | **MO** Moutarde |  
**P** Poisson | **S** Soja | **SE** Sésame | **SU** Sulfites