

# elRais

SESFORQUILLES

## POUR AMUSER

Huîtres françaises  
«cruées ou Bloody Mary»  
6,00 pièce (C, A)

Coeurs de laitue grillés avec «pico de gallo», piments verts et anchois  
14,50 (P)

«La Croquette» de Ses Forquilles  
3,00 (G, L)

Crevettes fraîches grillées  
36,00 (C)

Gyozas au porc noir®  
et voile ibérique à l'hoisin  
6 pièces 16,00 (G, S)

Petits calamars «puntillas» épicés  
20,50 (G, C)

## ENTRÉES

*Carpaccio* de crevettes de Minorque aux pignons de pin et au pesto de basilic  
20,50 (C, FC)

Tranches de bœuf maturée salé avec des cornichons locaux et de l'huile d'olive de Minorque  
4 pièces 16,00 (G, L)

Saäm tartare de thon rouge furikake  
24,00 (C, FC, G, M, MO, P, S, SU)

Tartare de filet de bœuf maturée avec pain chinois et sauce hoisin  
24,00 (G, MO, P)

## A PARTAGER

Pain de coca grillé avec: (G)  
Tomate et huile d'olive de Minorque (IGP) 7,00  
Jambon Ibérique 20,00  
Anchois 24,50 (P)

Burrata, tomate,  
olives grecques Kalamata et basilic  
16,50 (FC, L)

Boeuf séchée Wagyu  
avec «ensaimada» grillée et beurre  
20,50 (G, L)

## RICES®

«Senyoret» grillé  
Riz Bombeta / Bouillon de poisson grillé  
Double 50,00 - Triple 75,00 (C, H, M, P)

Noir  
Riz Bombeta / Bouillon de poisson de roche grillé  
Double 50,00 - Triple 75,00 (C, H, M, P)

Pluma ibérique avec asperges sauvages  
Riz Bomba / Bouillon de viande  
Double 50,00 - Triple 75,00

Boeuf maturée  
Riz Bomba / Bouillon de viande  
Double 60,00 - Triple 90,00

Plat de riz du jour  
Selon la saison et le marché

# elRais

SESFORQUILLES

## PLATS PRINCIPAUX

Bar grillé avec légumes et sauce romesco  
24,00 (FC, G, P, SU)

Parpatana de thon rouge  
avec sauce «chimichurri» et frites  
35,00 (G, P, SU)

Fish & Chips de bar marinée  
24,50 (G, H, P)

Poisson entier grillé  
60,00 (P)

Bœuf maturée grillé  
27,00 (G)

Plume Ibérique grillée  
22,50 (SU)

T-bone fillet de bœuf maturée  
1.200g environ 70,00 (G)

## PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Frites 4,50 (G\*)

Poivrons de Padrón 4,50 (G\*)

Légumes 6,50

Allioli 2,50

## DESSERTS

Riz au lait «El Rais» ®  
7,00 (L)

Coulant de cacahuètes  
avec glace au chocolat  
(10 minutes de cuisson)  
8,50 (FC, H, L)

Fondant au chocolat  
8,00 (G, H, L)

Tarte aux pommes avec glace à la vanille  
(À la minute / 10 minutes de cuisson)  
8,50 (G, H, L)

Table des fromages artisanaux  
9,00 portion (G, L)

Glace artisanale  
5,00 (FC, H, L)

Cet établissement garantit que les produits de poisson à consommer cru ou insuffisamment cuit, ils ont été préalablement congelés à -20°C pendant au moins 24h, pour détruire l'éventuel parasitisme par anisakis ou ses larves.

® Plat à base de riz

### INFORMATION SPÉCIFIQUE SUR LES ALLERGÈNES

A: CÉLERI C: CRUSTACÉS FC: FRUITS SECS G: GLUTEN  
H: ŒUFS L: PRODUITS LAITIERS M: MOLLUSQUES  
MO: MOUTARDE P: POISSON S: SOJA SU: SULFITES