

sesculleres

SESFORQUILLES

MENÚ FESTIVAL

Mesa completa | Mínimo 2 personas

6 PLATILLOS PARA COMPARTIR Y 2 POSTRES

sin vino 37,00€/persona

con vino 42,50€/persona (1bot x 2pers)

ENTRE PAN

Bocata de «pilotes» con tomate G-L	8,00
Bocata de calamares de Menorca G-H-L-P	10,50
Pepito de solomillo de ternera G-L-SU	13,75

CLÁSICOS DE NUESTRA BARRA

Aceitunas manzanilla SU	2,75
Aceitunas aliñadas SU	2,75
Aceitunas griegas SU	2,75
El torrezno (ud)	8,00
Berberechos en conserva con salsa	
SesCulleres M	20,00
Ensaladilla rusa de confianza G*-H-P-SU	8,50
Boquerones en vinagre P-SU	9,00
Raola de escarola (ud) G-H	3,50
Corazones de alcachofa con romesco FC-G-SU .	13,75
Patatas bravas SesCulleres H	8,00
Bomba picantona de Mahón (ud) G-H	6,00
Croqueta de «brou» (ud) G-L	3,00
Calamares a la romana G*-H-P	13,50
Gambitas blancas de Menorca escaldadas	
en agua de mar M	14,00
Gamba de Menorca al ajillo M	20,50
Buñuelos de bacalao G-H-P	10,00
Pan de cristal con tomate G	4,50
Pan SesCulleres G	2,50
Pan sin gluten.....	3,50

Allioli, Romesco, Mahonesa	
o Salsa brava SU-H-FC	2,00

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.

FC Frutos con cáscara | **G** Gluten | **G*** Se puede elaborar sin gluten | **H** Huevo | **L** Lácteos | **M** Marisco | **MO** Mostaza | **MO*** Se puede elaborar sin mostaza | **P** Pescado | **SU** Sulfitos

DOS HUEVOS DE BINISSAIDA...

Fritos o rotos, con patatas fritas G*-H	11,00
Con sobrasada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín), picante o no y patatas fritas G*-H .	14,00
Con butifarra negra de «cal Rovira»	
y patatas fritas G*-H	14,00
Con calamar fresco de Menorca P-G*	18,00

PLATOS FRÍOS

Ensalada de tomate en conserva de Binissaida, queso viejo DOP Mahón-Menorca, albahaca y aceitunas de Kalamata SU-L	12,00
Ensalada verde SesCulleres SU	10,00
Vitello tonnato de vaca menorquina ahumada, con encurtidos de la isla H-P-SU	15,00
Presa ahumada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) G*-L	12,65

DE CUCHARA

Las lentejas de la Loli	13,75
Garbanzos con calamar y papada de cerdo M .	16,00
Pochas con almejas M	20,50
Callos con sobrasada de Menorca	13,50

PLATOS FUERTES

Macarrones gratinados con salsa boloñesa	
de vaca menorquina G-L	16,50
Canelón de pollo asado G-H-L	13,50
Bacalao «a la llauna» con judías	
del ganxet G*-P	16,50
Raya de Menorca guisada a la madrileña P	18,50
Fricandó de la iaia Montse G	20,50
Lomo bajo de vaca menorquina (250g)	28,00
Escalopa rebozada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) con patatas y pimientos de	
Padrón (2pers) G-MO*	27,00

POSTRES

Corte de helado artesanal G-L	4,00
Postre de fruta según temporada L	6,50
El flan L-H	5,50
Tarta de queso de Mahón (2pers) L-H	10,00
Pan con chocolate, aceite y sal G	3,50
La torrija de SesForquilles G-L-H	5,50
Tarta de chocolate L-H	7,50