

# sesculleres

## SESFORQUILLES

### MENU DU FESTIN

Tous les invités | Minimum 2 personnes

**6 PLATS ET 2 DESSERTS A PARTAGER**

sans vin 37,00€ par personne

avec vin 42,50€ par personne (1bot x 2pers)

### AU DELÀ DES PAINS

Aux boulettes de viande avec sauce tomate <b>G-L</b>	8,00
Au calmar de Minorque <b>G-H-L-P</b>	10,50
Filet de bœuf <b>G-L-SU</b>	13,75

### CLASSIQUES DE NOTRE BAR

Olives camomille <b>SU</b>	2,75
Olives marinées <b>SU</b>	2,75
Olives grecques <b>SU</b>	2,75
Lardon (ch)	8,00
Coques à la sauce SesCulleres <b>M</b>	20,00
Salade Russe de confiance <b>G*-H-P-SU</b>	8,50
Anchois au vinaigre <b>P-SU</b>	9,00
Beignets d'endives (ch) <b>G-H</b>	3,50
Coeurs d'artichauts avec sauce romesco <b>FC-G-SU</b>	13,75
"Patatas bravas" SesCulleres <b>H</b>	8,00
Bomba épicée de Mahón (ch.) <b>G-H</b>	6,00
Croquette de «Brou» (ch.) <b>G-L</b>	3,00
Calamar à la romaine <b>G*-H-P</b>	13,50
Crevettes blanches de Minorque blanchies à l'eau de la mer <b>M</b>	14,00
Crevettes de Minorque à l'ail <b>M</b>	20,50
Beignets de cabillaud <b>G-H-P</b>	10,00
Pain de verre aux tomate <b>G</b>	4,50
Pain SesCulleres <b>G</b>	2,50
Pain sans gluten	3,50

Sauces: Allioli, romesco, mayonnaise  
ou brava **FC-H-SU** ..... 2,00

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.

**FC** Noix | **G** Gluten | **G\*** Peut être préparé sans gluten | **H** Œuf |  
**L** Produit laitier | **M** Crustacés | **MO** Moutarde | **MO\*** Peut être  
préparé sans moutarde | **P** Poisson | **SU** Sulfite |

### LES ŒUFS DE BINISSAÏDA...

Au plat ou poché, avec des frites <b>G*-H</b>	11,00
Avec sobrasada de «porc faixat» ( <i>cochon noir de Minorque</i> ), épicé ou non, et frites <b>G*-H</b>	14,00
Avec boudin noir «cal Rovira» et frites <b>G*-H</b>	14,00
Avec calamars frais de Minorque <b>P-G*</b>	18,00

### PLATS FROIDS

Salade de tomates en conserve de Binissaïda, vieux fromage de Mahón AOP, basilic et olives Kalamata <b>L-SU</b>	12,00
Salade verte SesCulleres <b>SU</b>	10,00
Vitello Tonnato de bœuf minorquine fumé avec cornichons locaux <b>H-P-SU</b>	15,00
«Presca» fumé de «porc faixat» ( <i>cochon noir de Minorque</i> ) <b>G*-L</b>	12,65

### AVEC CUILÈRE

Lentilles de Loli	13,75
Pois chiches aux calamars et gorge de porc <b>M</b>	16,00
Haricots Pocha aux coques <b>M</b>	20,50
Tripes avec sobrasada de Minorque	13,50

### PLATS PRINCIPAUX

Macaroni gratiné à la bolognaise de boeuf de Minorque <b>G-L</b>	16,50
Cannellonis de poulet rôti <b>G-H-L</b>	13,50
Cabillaud «a la llaua» avec des haricots "gantxet" <b>G*-P</b>	16,50
Raie de Minorque rôtie à la madrilène <b>P</b>	18,50
Le « fricandó » de la grand-mère Montse <b>G</b>	20,50
Filet de boeuf de Minorque (250g)	28,00
Escalope de «porc faixat» ( <i>cochon noir de Minorque</i> ) avec pommes de terre et poivrons de Padrón (2 pers.) <b>G-MO*</b>	27,00

### DESSERTS

Coupe de glace artisanale <b>G-L</b>	4,00
Dessert aux fruits selon la saison <b>L</b>	6,50
Le flan <b>H-L</b>	5,50
Gâteau au fromage de Mahón (2 pers.) <b>H-L</b>	10,00
Pain au chocolat, à l'huile d'olive et au sel <b>G</b>	3,50
Pain perdu SesForquilles <b>G-H-L</b>	5,50
Gâteau au chocolat <b>H-L</b>	7,50