

## PARA ENTRETENER

Ostra francesa al natural

7,00 unidad (M)

Ostra francesa con aliño de ensalada verde

7,00 unidad (M SU)

Degustación de ostras

6 unidades 40,00 (M SU)

Ensalada César a la brasa

15,00 (G H L MO P)

Nuestras croquetas

2 unidades 8,00 (G H L)

Gambas frescas a la brasa

36,00 (C G\*)

Gyozas de Wagyu BBQ china y cecina de buey <sup>®</sup>

6 unidades 18,00 (G H S)

Calamarcitos a la plancha  
con sus patitas crujientes

18,50 (G H M)

## PARA COMPARTIR

Pan de coca a la brasa con: (G\*)

Tomate y aceite IGP de Menorca 7,00

Jamón ibérico 22,00

Anchoas 24,50 (P)

Ensalada de *burrata stracciatella*

17,50 (FC L SU)

*Brioche*, mantequilla ahumada Ses Forquilles  
y caviar

32,00 (G H L P)

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.

<sup>®</sup> Platos elaborados con arroz

A: Apio C: Crustáceos FC: Frutos secos G: Gluten

G\*: Se puede elaborar sin gluten H: Huevo H\*: Se puede elaborar sin huevo

L: Lácteos M: Moluscos MO: Mostaza P: Pescado S: Soja SU: Sulfitos

## RAW FOOD

*Carpaccio* de gamba de Menorca  
con piñones y pesto de albahaca  
20,50 (C FC L)

Picaña de buey de Menorca curada en sal,  
vinagreta de *yuzu* y avellanas  
22,50 (FC S)

Arroz frito, tartar de atún rojo y *furikake* ®  
24,00 (C FC G M MO P S SU)

*Steak tartar* de vaca madurada  
sobre crujiente de croissant  
24,00 (G H L MO)

## PLATILLOS FUERTES

Pieza de pescado a la brasa  
60,00 - 32,00 (G\* P SU)

Lomo de vaca madurada a la brasa  
30,00 (G\*)

Chuletón de vaca vieja de Menorca  
1kg 90,00 (G\*)

Chuleta de cerdo ibérico  
19,50 (C G\* M S S SU)

## GUARNICIONES

Allioli 2,50 (H)

Salsa romesco 2,50 (FC)

Patatas fritas 6,00 (G\*)

Pimientos de Padrón 6,50 (G\*)

Verduras de temporada salteadas 8,50

Cogollos a la brasa con cebolla tierna 7,00 (SU)

Pimientos de piquillo 7,00 (G\*)

## ARROCES ®

Arroz «de senyoret» a la brasa  
Arroz Bombeta / Caldo de pescado tostado  
Doble 55,00 - Triple 82,50 (C H\* M P)

Arroz negro  
Arroz Bombeta / Caldo de pescado de roca tostado  
Doble 55,00 - Triple 82,50 (C H\* M P)

Arroz de langosta  
Arroz Bomba / Caldo de marisco  
Según peso langosta (C M P)

Arroz de pluma ibérica con espárragos trigueros  
Arroz Bomba / Caldo de cocido  
Doble 57,00 - Triple 85,00

Arroz de lomo de vaca madurada  
Arroz Bomba / Caldo de cocido  
Doble 64,00 - Triple 96,00

Arroz del día  
Según temporada y mercado  
Preguntar alérgenos

## POSTRES

Arroz con leche «El Rais» ®  
7,00 (L)

*Coulant* de cacahuete con helado de chocolate  
10 minutos de cocción  
8,50 (FC G H L)

*Ganache* de chocolate 70% cacao,  
helado de almendra, toffee de caramelo salado  
y arroz inflado  
8,50 (FC G L)

Tarta fina de manzana con helado de vainilla  
Hecha al momento / 10 minutos de cocción  
8,50 (G H L)

Tabla de quesos artesanales  
9,00 ración (G L)

Helados artesanales  
5,00 (FC G H L)

® Platos elaborados con arroz

A: Apio C: Crustáceos FC: Frutos secos G: Gluten  
G\*: Se puede elaborar sin gluten H: Huevo H\*: Se puede elaborar sin huevo  
L: Lácteos M: Moluscos MO: Mostaza P: Pescado S: Soja SU: Sulfitos