

CLÁSICOS DE NUESTRA BARRA

Aceitunas manzanilla SU	2,75
Aceitunas aliñadas SU	2,75
Aceitunas griegas SU	2,75
Gilda de anchoa 00 (ud) P-SU	5,50
Matrimonio anchoa boquerón (2 ud) P-SU	18,50
Anchoas 00 P	20,00
Boquerones en vinagre P-S	13,50
Presa ahumada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín) G*-L ..	16,00
Ensaladilla rusa de confianza G*-H-P-S U	13,50
Torreznos	16,50
Raola de escarola (ud) G- H	4,00
Patatas bravas SesCulleres H	8,00
Calamar a la romana G*-H-P	16,50
Croquetas de «brou» (4 uds) G- L	12,00
Gambitas blancas de Menorca escaldadas en agua de mar M .	16,00
Gamba de Menorca a la plancha M	27,00
Buñuelos de bacalao (4 uds) G-H-P	13,50
Oreja brava H-SU	16,00
Callos con sobrasada de Menorca	14,50

Pan de cristal con tomate G	5,00
Pan rústico de masa madre de fermentación lenta G	2,50
Pan sin gluten	3,50

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

ENTRANTES

Ensalada de tomate de temporada, queso viejo DOP	
Mahón-Menorca, albahaca y aceitunas de Kalamata L-SU	14,00
Ensalada SesCulleres SU	12,00
Vitello tonnato de vaca menorquina ahumada	
con encurtidos de la isla H-P-SU	17,00

Dos huevos de corral fritos...

fritos o rotos, con patatas fritas G*-H	11,00
con butifarra negra de «cal Rovira» y patatas fritas G*-H	16,00
con sobrasada de «porc faixat» (cerdo negro menorquín),	
picante o no y patatas fritas G*-H	16,00

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.

PLATOS FUERTES

Macarrones gratinados con salsa boloñesa	
de vaca menorquina G-L	17,50
Canelón de pollo asado G-H-L	17,50
Bacalao «a la llauna» con judías del ganxet G*-P	18,00
Raya de Menorca guisada a la madrileña P	20,50
Pieza de Lubina asada (1kg) P	55,00
Lomo bajo de vaca menorquina (250g)	30,50
Chuletas de cordero lechal de Menorca	22,50

POSTRES

Corte de helado artesanal G-L	5,00
Piña con crema quemada H	7,50
El flan H-L	7,50
Tarta de queso de Mahón (2 pers) H-L	12,50
Pan con chocolate, aceite y sal G-L	3,50
La torrija de SesForquilles G-H-L	7,50
Tarta de chocolate H-L	8,50

VINOS DULCES

Château Derezsla Aszú
5 Puttonyos 2019 (50cl)
D.O. Tokaj-Hegyalja
Botrytis cinerea, conocida también
como «podredumbre noble»
70% Furmint, 20% Hárslevelü, 10% Zéta
7,00 - 55,00€

Enrique Mendoza
Moscatel de la Marina 2024 (75cl)
D.O. Alicante
Moscatel de Alejandría 100%
3,50 - 18,50

Dolç de Mendoza 20209 (50cl)
D.O. Alicante
Envejece 36 meses en bodega nueva americana
Monastrell 100%
4,00 - 30,00

Porto Niepoort Tawny (75cl)
D.O. / Zona: Porto (Portugal)
Envejece 3 años
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela,
Sousão, Tinta Roriz
3,80 - 28,00

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