

CLASSIQUES DE NOTRE BAR

Olives camomille SU	2,75
Olives marinées SU	2,75
Olives grecques SU	2,75
Gilda d'anchois «00» (ch.) P-SU	5,50
«Mariage» d'anchois et boquerón (anchois marinés) (2u) P-SU	18,50
Aanchois P	20,00
Boquerones marinés au vinaigre P-SU	13,50
Presca fumé de porc faixat» (cochon noir de Minorque) G*L	16,00
Salade Russe de confiance G*H-P-SU	13,50
«Torreznos» rinçages de porc	16,50
Beignets d'endives (ch.) G-H	4,00
«Patatas bravas» SesCulleres H	8,00
Calamar à la romaine G*H-P	16,50
Croquette de «brou» (4 unités) G-L	12,00
Crevettes blanches de Minorque blanchies à l'eau de la mer M .	16,00
Crevettes de Minorque grillées M	27,00
Beignets de cabillaud (4 unités) G-H-P	13,50
Oreille de porc «brava» H-SU	16,00
Tripes avec sobrassada de Minorque	14,50
Pain de verre aux tomates G	5,00
Pain rustique au levain à fermentation lente G	2,50
Pain sans gluten	3,50

Sauces: Allioli, Romesco, Mayonnaise ou Brava FC-H-SU 2,00

ENTRÉES

Salade de tomates de saison, vieux fromage de Mahón AOP, basilic et olives Kalamata L-SU	14,00
Salade SesCulleres SU	12,00
Vitello Tonnato de bœuf minorquine fumé avec cornichons locaux H-P-SU	17,00
Deux œufs de farem au plat... au plat ou poché, avec des frites G*H	11,00
avec sobrasada de «porc faixat» (cochon noir de Minorque), épicé ou non, et frites G*H	16,00
avec boudin noir «cal Rovira» et frites G*H	16,00

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.

PLATS PRINCIPAUX

Macaroni gratiné à la bolognaise de bœuf de Minorque G-L	17,50
Cannellonis de poulet rôti G-H-L	17,50
Cabillaud «a la llauna» avec des haricots «gantxet» G*P	18,00
Raie de Minorque rôtie à la madrilène P	20,50
Pièce de loup de mer rôti (1kg) P	55,00
Filet de bœuf de Minorque (250g)	30,50
Côtelettes d'agneau de lait de Minorque	22,50

DESSERTS

Coupe de glace artisanale G-L	5,00
Ananas à la crème brûlée H	7,50
Le flan H-L	7,50
Gâteau au fromage de Mahón (2 pers) H-L	12,50
Pain au chocolat, à l'huile d'olive et au sel G	3,50
Pain perdu SesForquilles G-H-L	7,50
Gâteau au chocolat H-L	8,50

VINS DOUX

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 barrica 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 Noix G Gluten G* Peut être préparé sans gluten H Oeuf L Produit laitier M Crustacés
MO Moutarde MO* Peut être préparé sans moutarde P Poisson SU Sulfite