

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

15,50 (G H L MO P)

Nuestras croquetas

2 unidades 8,50 (G H L)

Gambas frescas a la brasa

38,00 (C G*)

Gyozas de Wagyu BBQ china [®]
y cecina de buey

6 unidades 18,50 (H SE)

Calamarcitos a la plancha
con sus patitas crujientes

18,50 (G H M)

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.

PARA COMPARTIR

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

Tomate y aceite IGP de Menorca 7,00

Jamón ibérico 22,50

Anchoas 25,00 (P)

Ensalada de temporada con *burrata stracciatella*

17,50 (L SU)

Brioche, mantequilla ahumada Ses Forquilles,
ventresca de atún rojo y caviar

32,00 (G H L P)

[®] 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 SE: Sésamo SU: Sulfitos

RAW FOOD

Carpaccio de gamba de Menorca
con piñones y pesto de albahaca

21,50 (C FC L)

Arroz frito, tartar de atún rojo y *furikake* ®

25,00 (C FC G M MO P S SU)

Laminas de pescado curadas en sal,
escabeche asiático de mango y tajín ®

18,50 (P SU)

Ventresca de atún rojo
con *ponzu* de pimiento asado ®

23,50 (P S)

Picaña de buey de Menorca curada en sal,
vinagreta de *yuzu* y avellanas

22,50 (FC S)

Steak tartar de vaca madurada
sobre crujiente de croissant

25,00 (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

21,50 (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 56,00 - Triple 84,00 (C H* M P)

Arroz negro

Arroz Bombeta / Caldo de pescado de roca tostado

Doble 56,00 - Triple 84,00 (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 de bogavante azul

Arroz Bomba / Caldo de marisco

Doble 75,00 - Triple 110,00 (C P)

POSTRES

Arroz con leche «El Rais» ®

8,00 (L)

Coulant de cacahuete con helado de chocolate

10 minutos de cocción

9,50 (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

9,50 (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 SE: Sésamo SU: Sulfitos