

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
Anchois P	20,00
Boquerones marinés au vinaigre P-SU	13,50
Presa fumé de « porc faixat » (cochon noir de Minorque) G*-L	16,00
Salade russe de confiance G*-H-P-SU	13,50
« Esqueixada de bacallà » (salade de morue effilochée) P-SU	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 tomate 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 fairem au plat...

au plat ou poché et chips maison G*-H	11,00
avec crevettes rouges à l'ail et chips maison G*-H-M	23,50
avec sobrasada de « porc faixat » (cochon noir de Minorque), épicé ou non, et chips maison 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
Bar entier rôti P	55,00
Demi-bar rôti P	27,50
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
Citron de Minorque H-L	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 Dereszla Aszú 5 Puttonyos 2019 (50cl)

D.O. Tokaj-Hegyalja
Botrytis cinerea, conocida también
como «podredumbre noble»
70% Furmint, 20% Hárslevelű, 10% Zéta
7,00 - 55,00€

Enrique Mendoza Moscatel de la Marina 2024 (75cl)

D.O. Alicante
Moscatel de Alejandria 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