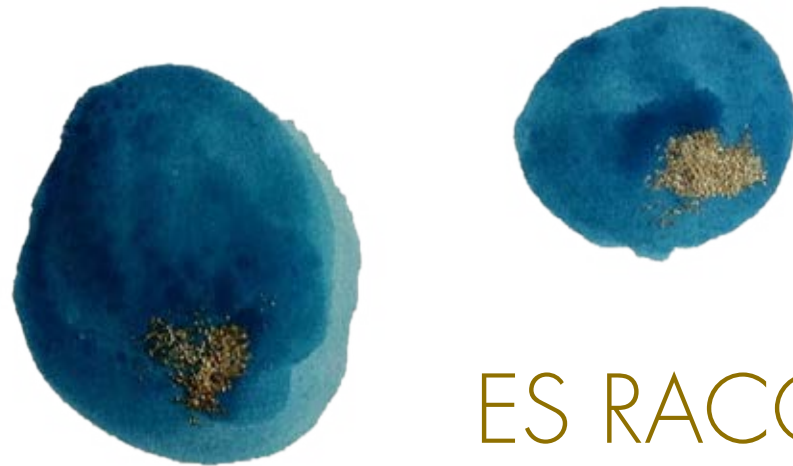




ES RACÓ D'ARTÀ

# SERVICIO DE HABITACIONES

Suplemento servicio  
de habitaciones: 10€

Llamada interna: 2500 + 



## DESAYUNO

8:00 h – 11:00 h

### CAFÉ O INFUSIÓN

Café espresso

Doble espresso

Café cortado

Café con leche

Capuchino

Latte Macchiato

Café Americano

Té verde Corea del Sur

Té negro Segunda Cosecha

Té rojo Pu-Erh Yunnan

Té blanco China Pai Mu Tan

Rooibos África del Sur

### ZUMOS

Naranja natural

Rojo (Pomelo)

Verde (Apio, manzana,  
espinaca, limón)

### YOGUR O KÉFIR

Mermelada de albaricoque,  
miel propia de Es Racó,  
mezcla de frutos secos

### HUEVO PASADO POR AGUA

con huevos de nuestras gallinas  
felices de Es Racó

### HUEVO FRITO CON BACON

con huevos de nuestras gallinas  
felices de Es Racó

### TOSTADA DE AGUACATE

PORRIDGE DE AVENA Y FRUTA  
VARIADA DE TEMPORADA

MACEDONIA DE FRUTA  
VARIADA DE TEMPORADA



# MENÚ ALMUERZO Y CENA

13:00 h – 17:00 h (última orden 16:30 h)  
19:00 h – 22:00 h (última orden 21:30 h)

## ENSALADAS

|                                                                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tomate de nuestro huerto, albahaca, aceitunas, hinojo marino y<br>huevas de mújol (botarga) <sup>4.12</sup>                                       | 24 € |
| Tallarines de calabacín con burrata, pesto de albahaca, aceitunas<br>y tomate confitado <sup>7.8.12</sup>                                         | 24 € |
| Ensalada de sandia a la brasa, hinojo, tomate, queso fresco y aromáticas <sup>7.8.12</sup>                                                        | 23 € |
| Ensalada de hoja de roble, queso feta, vinagreta de almendras y albaricoque <sup>10.12</sup>                                                      | 22 € |
| Lechuga romana a la brasa con vinagreta de limón, mostaza y hierbas<br>de Es Racó <sup>10.12</sup> (extra anchoas de l’Escala <sup>4</sup> + 8 €) | 22 € |

## COCAS DE BLAT XEIXA\*

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Coca de trampó*, queso de Maó y uvas <sup>1.7</sup>                       | 25 € |
| Coca de escalivada, sardinas y albahaca <sup>1.4</sup>                    | 26 € |
| Coca de calabacín, queso de cabra y salsa de oliva pansida <sup>1.7</sup> | 24 € |

## SÁNDWICHES

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Cordero asado, salsa de hierbas, lechuga y encurtidos <sup>1.7.12</sup>  | 24 € |
| Berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena <sup>1.7.12</sup> | 22 € |
| Atún a la brasa, trampó*, aceitunas y huevo duro <sup>1.3.4.12</sup>     | 26 € |

## PASTA Y ARROZ

|                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Arroz bombeta cremoso con vegetales                                                                 | 29 € |
| Burballes* con tomate, aceitunas, alcaparras, anchoas<br>y queso mahones curado <sup>1.4.7.12</sup> | 29 € |
| Gnocchis con trampó*, galmesano y orégano <sup>1.7</sup>                                            | 27 € |

## DE NUESTRO HUERTO

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Berenjena</b> en tres texturas, salsa de piñones y menta <sup>8.12</sup>                       | 29 € |
| <b>Pimientos</b> a la brasa, patata, tomate, huevo y pescado<br>seco De Formentera <sup>3.4</sup> | 27 € |
| <b>Puerro</b> con salsa de almendra, pesto de tomate seco y orégano <sup>8.12</sup>               | 27 € |
| <b>Remolacha</b> y manzana con yema de huevo curada <sup>3.10.12</sup>                            | 28 € |
| <b>Patata</b> , huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana <sup>3</sup>                | 32 € |

## DEL MAR

|                                                                            |                        |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Carpaccio de pulpo con trampó* de aguacate<br>de Pollença <sup>12.14</sup> | 32 €                   |
| Cigala con salpicón <sup>2.12</sup>                                        | (precio según mercado) |
| Atún a la brasa con hoja de higuera, pepino y kéfir <sup>4.7.12</sup>      | 43 €                   |
| Pescado del día en escabeche <sup>4.12</sup>                               | 32 €                   |
| Caldereta de rape y gamba <sup>2.4.6</sup>                                 | 50 €                   |

## DE LA GRANJA

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Redondo de ternera mallorquina con<br>salsa de mostaza e hinojo <sup>10.12</sup> | 35 € |
| Pollo ecológico al limón <sup>12</sup>                                           | 35 € |
| Cordero al horno con pera y romero                                               | 40 € |
| Secreto de Porc Negre* con chimichurri de Es Racó <sup>12</sup>                  | 42 € |
| Tabla de jamón de Bellota, melón y picos <sup>1</sup>                            | 30 € |

## PARA ACABAR

|                                                                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Hojaldre, albaricoques y helado de almendra <sup>1.7</sup>                                                                                           | 15 € |
| Pera con chantilly de hierbaluisa<br>y cítricos <sup>6</sup>                                                                                         | 15 € |
| “Panna cotta” vegana, almendras e higos <sup>6.8</sup>                                                                                               | 15 € |
| Helado de yogurt, polen, miel d’es Racó<br>y cacahuete <sup>1.5.7</sup>                                                                              | 14 € |
| Granizado de sandia, lima, miel,<br>pimienta negra y hierbabuena                                                                                     | 14 € |
| Pastel de limón a nuestro estilo <sup>3.7.8.12</sup>                                                                                                 | 16 € |
| Pastel de queso, fruto seco y fruta de temporada <sup>1.3.7.8</sup>                                                                                  | 16 € |
| Chocolate en tres texturas con cerezas <sup>1.3.7</sup>                                                                                              | 19 € |
| Tabla de quesos de las tres islas <sup>7.8</sup>                                                                                                     | 25 € |
| Helados artesanales de: almendra tostada <sup>7.8</sup> , vainilla <sup>8</sup> ,<br>chocolate <sup>8</sup> , yogur <sup>8</sup> y bombón mallorquín | 10 € |
| Sorbetes artesanales de: limón,<br>fresa y mandarina                                                                                                 | 10 € |

\***Porc Negre** Raza de cerdo autóctona mallorquina

\***Trampó** Ensalada que consta de tomate, cebolla nueva, pebre ros (pimiento verde autóctono) y AOVE, base de la dieta veraniega de los mallorquines

\***Bluefin** Un proyecto de pesca de atún sostenible que ofrece una absoluta transparencia y trazabilidad en sus capturas

\***Burballes** Pasta de trigo seca tradicional de Mallorca

\***Oliva Panssida** Aceitunas negras aliñadas mallorquina

\***Blat Xeixa** Trigo autóctono recuperado con bajo contenido de gluten



# SERVICIO NOCTURNO

22:00 h – 8:00 h

Por favor, solicitarlo con 12 horas antelación.  
La oferta serán platos fríos.

La mayoría de los platos también se pueden preparar vegetarianos.

No dude en comunicar al equipo si tiene alguna restricción alimentaria.

Alérgenos: 1-Gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos,  
4-Pescado, 5-Cacahuete, 6-Soja, 7-Lacteo,  
8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Sésamo,  
12-Sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos

Precios con IVA incluido.