



ES RACÓ D'ARTÀ

BENI AXIR

La cocina está abierta todos los días de
13:00 h a 17:00 h (última orden 16:30 h)
19:00 h a 22:00 h (última orden 21:30 h)



La gastronomía en Es Racó d'Artà forma parte de nuestra filosofía; respetando la naturaleza y el ciclo natural del ecosistema. Nuestros menús reflejan la estacionalidad de los productos vegetales disponibles durante las diferentes épocas del año, y la cadena de suministro local disponible en la isla.

Los alimentos que introducimos en nuestro cuerpo tienen un efecto nutritivo y curativo o un efecto perjudicial para nuestro sistema. Creemos sinceramente que nuestro sistema digestivo necesita ser cuidado a diario para gozar de buena salud y bienestar.

[RESERVA TU MESA](#)

ENSALADAS

Tomate de nuestro huerto, albahaca, aceitunas, hinojo marino y huevas de mújol (botarga) ^{4.12}

Tallarines de calabacín con burrata, pesto de albahaca, aceitunas y tomate confitado ^{7.8.12}

Ensalada de sandía a la brasa, hinojo, tomate, queso fresco y aromáticas ^{7.8.12}

Ensalada de hoja de roble, queso feta, vinagreta de almendras y albaricoque ^{10.12}

Lechuga romana a la brasa con vinagreta de limón, mostaza y hierbas de Es Racó ^{10.12} (extra anchoas de l'Escala ⁴)

COCAS DE BLAT XEIXA *

Coca de trampó*, queso de Maó y uvas ^{1.7}

Coca de escalivada, sardinas y albahaca ^{1.4}

Coca de calabacín, queso de cabra y salsa de oliva pansida ^{1.7}

SÁNDWICHES

Cordero asado, salsa de hierbas, lechuga y encurtidos ^{1.7.12}

Berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena ^{1.7.12}

Atún a la brasa, trampó*, aceitunas y huevo duro ^{1.3.4.12}

PASTA Y ARROZ

Arroz bombeta cremoso con vegetales

Burballes* con tomate, aceitunas, alcaparras, anchoas y queso mahones curado ^{1.4.7.12}

Gnocchis con trampó*, galmesano y orégano ^{1.7}

DE NUESTRO HUERTO

Berenjena en tres texturas, salsa de piñones y menta ^{8.12}

Pimientos a la brasa, patata, tomate, huevo y pescado seco De Formentera ^{3.4}

Puerro con salsa de almendra, pesto de tomate seco y orégano ^{8.12}

Remolacha y manzana con yema de huevo curada ^{3.10.12}

Patata, huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana ³

DEL MAR

Carpaccio de pulpo con trampó* de aguacate de Pollença ^{12.14}

Cigala con salpicón ^{2.12}

Atún a la brasa con hoja de higuera, pepino y kéfir ^{4.7.12}

Pescado del día en escabeche ^{4.12}

Caldereta de rape y gamba ^{2.4.6}

DE LA GRANJA

Redondo de ternera mallorquina con salsa de mostaza e hinojo ^{10.12}

Pollo ecológico al limón ¹²

Cordero al horno con pera y romero

Secreto de Porc Negre* con chimichurri de Es Racó ¹²

Tabla de jamón de Bellota, melón y picos ¹

PARA ACABAR

Hojaldre, albaricoques y helado de almendra ^{1.7}

Pera con chantilly de hierbaluisa y cítricos ⁶

"Panna cotta" vegana, almendras e higos ^{6.8}

Helado de yogurt, polen, miel d'Es Racó y cacahuete ^{1.5.7}

Granizado de sandía, lima, miel, pimienta negra y hierbabuena

Pastel de limón a nuestro estilo ^{3.7.8.12}

Pastel de queso, fruto seco y fruta de temporada ^{1.3.7.8}

Chocolate en tres texturas con cerezas ^{1.3.7}

Tabla de quesos de las tres islas ^{7.8}

Helados artesanales de: almendra tostada ^{7.8}, vainilla ⁸, chocolate ⁸, yogur ⁸ y bombón mallorquín

Sorbetes artesanales de: limón, fresa y mandarina

* **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 Pansida** Aceitunas negras aliñadas mallorquina

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

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