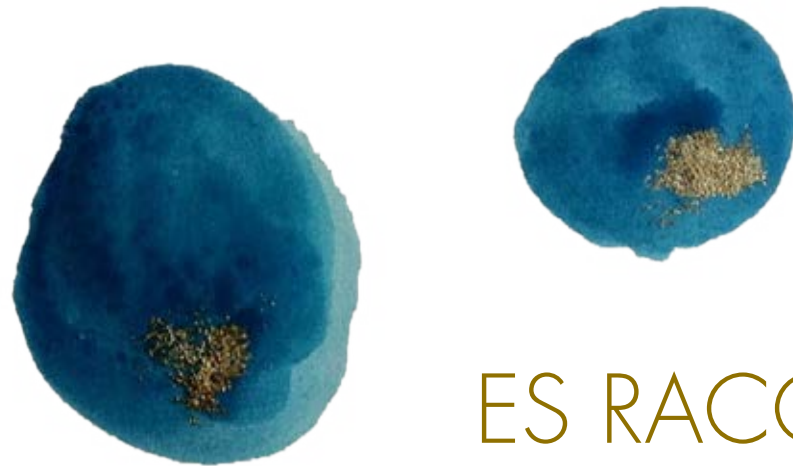




ES RACÓ D'ARTÀ

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 – 16:30 h (última orden 16:00 h)
19:00 h – 21:30 h (última orden 21:15 h)

ENSALADAS

Ensalada de burrata, kale, tomate confitado, piñones y aceitunas negras ^{7.8.12}	24 €
Lechuga romana a la brasa con vinagreta de limón, mostaza y hierbas de Es Racó ^{10.12} (extra anchoas de l’Escala ⁴ + 8 €)	22 €
Ensalada de hoja de roble, queso feta, vinagreta de almendras y albaricoque ^{7.8.12}	22 €

COCAS DE BLAT XEIXA*

Coca de setas silvestres, cebolla confitada y panceta de Porc negre* ¹	25 €
Coca de escalivada y pescado seco de Formentera ^{1.4}	28 €

SÁNDWICHES

Cordero asado, salsa de hierbas, lechuga y encurtidos ^{1.7.12}	24 €
Berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena ^{1.7.12}	22 €
Bluefin* atún a la brasa, pimientos a la brasa, aceitunas y huevo duro ^{1.3.4.12}	27 €
Ternera braseada con salsa de mostaza, rúcula y piparras ^{1.10.12}	27 €

PASTA Y ARROZ

Arroz bombeta cremoso con vegetales	29 €
Burballes* con tomate de ramallet, aceitunas, alcaparras, anchoas y queso mahones curado ^{1.4.7.12}	29 €
Gnocchis con ragú de setas, queso e hinojo ^{1.7.12}	28 €

DE NUESTRO HUERTO

Berenjena en tres texturas, salsa de piñones y menta ^{8.12}	29 €
Patata , huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana ³	32 €
Calabaza en fideos, consomé de setas y huevo escalfado ³	24 €
Col a la brasa, salsa de queso azul y tomate seco ^{7.12}	24 €

DEL MAR

Tártato de llampuga, berenjena y granada ^{4.12}	23 €
Pescado del día en escabeche ^{4.6.12}	32 €
Calamar de potera con puré de moneato y crujiente de botifarró ^{8.14}	38 €

DE LA GRANJA

Pollo ecológico al limón ¹²	35 €
Cordero al horno con manzana, achicoria y salsa de kefir ^{7.12}	40 €
Secreto de Porc Negre* con salsa Es Racó, patató y setas ¹²	43 €
Tabla de jamón de Bellota ¹	30 €

PARA ACABAR

Chocolate en tres texturas ^{1.3.7}	19 €
Pastel de queso, fruto seco garrapiñado y fruta de temporada ^{1.3.7.8}	16 €
Pera al vino con chantilly de hierbaluisa y cítricos ⁶	15 €
Helado de yogurt, polen, miel de Es Racó y cacahuete ^{1.5.7}	14 €
Tabla de quesos de las tres islas ^{7.8}	25 €
Helados artesanales de: almendra tostada ^{7.8} , vainilla ⁸ , chocolate ⁸ , yogur ⁸	10 €
Sorbetes artesanales de: limón, fresa y mandarina	10 €

TEN EN CUENTA TAMBIÉN NUESTRAS SUGERENCIAS DE HOY

.....

- *) Porc Negre

Raza de cerdo autóctona mallorquina
- *) 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
- *) Blat Xeixa

Trigo autóctono recuperado con bajo contenido de gluten

SERVICIO NOCTURNO

21:30 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.