



ES RACÓ D'ARTÀ

BENI AXIR

La cocina está abierta todos los días de
13:00 h a 16:30 h (última orden 16:00 h)
19:00 h a 21:30 h (última orden 21:15 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

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

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.