



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

Kale, tomate confitado, piñones, aceitunas negras y burrata	^{7.8.12}	25 €
Cogollo a la brasa, anchoa y vinagreta de mostaza	^{4.6.10.12.14}	23 €

COCAS DE BLAT XEIXA*

Coca de setas, cebolla confitada, rúcula y panceta de Porc Negre*	¹	25 €
Coca de calçots* y salsa romescú	^{1.8.12}	28 €

SÁNDWICHES

Cordero asado, salsa de aromáticas, escarola y encurtidos	^{1.7.9.12}	26 €
Berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena	^{1.7.12}	23 €

PASTAS

Burballes*, huevo, caldo de huesos, verduras y trufa de la Tramuntana	^{1.9}	29 €
Gnocchis, ragú de setas, queso e hinojo	^{1.7.12}	30 €

ARROCES

Arroz bombeta cremoso con verduras		29 €
Arroz caldoso de pescado y mariscos	^{2.4.9.12.14}	36 €

DEL HUERTO

Brócoli , salsa de almendras y huevas de atún Bluefin*	^{4.8.12}	25 €
Alcachofa , carbonara, panceta de Porc Negre* y queso de Maó	^{3.7}	32 €
Patata , yema de huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana	³	30 €

DEL MAR

Pescado del día a la brasa	^{2.4.6.9.12}	(precio según mercado)
----------------------------	-----------------------	------------------------

DE LA GRANJA

Secreto de Porc Negre*	¹²	43 €
Paletilla de cordero mallorquín al horno	^{2.7.19}	40 €
Pollo ecológico al limón y romero	¹²	38 €

PARA ACABAR

Chocolate en tres textura, aceite y olivas	^{3.7}	19 €
Pastel de queso, fruto seco y fruta de temporada	^{1.3.7.8}	18 €
Flan de laurel	^{3.7}	14 €
Yogur, polen, cacahuete y miel de Es Racó	^{1.5.7}	15 €
Helados artesanales:	¹	11 €
Chocolate ⁸ , vainilla ⁷ , yogur ⁸ , almendra tostada	^{7.8}	
Sorbetes de temporada:	¹	10 €
Limón, mandarina y fresa		

TEN EN CUENTA TAMBIÉN NUESTRAS SUGERENCIAS DE HOY

.....

- *) **Blat Xeixa** Trigo autóctono recuperado con bajo contenido de gluten
- *) **Porc Negre** Raza de cerdo autóctona mallorquina
- *) **Calçots** Variedad de cebolla blanca cultivada de forma especial para que el tallo crezca largo y tierno
- *) **Burballes** Pasta de trigo seca tradicional de Mallorca
- *) **Bluefin** Un proyecto de pesca de atún sostenible que ofrece una absoluta transparencia y trazabilidad en sus capturas

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