



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

SALADS

- Kale, tomato confit, pine nuts, black olives and burrata ^{7.8.12}
- Grilled lettuce heart, anchovies and mustard vinaigrette ^{4.6.10.12.14}

XEIXA* COCAS

- Mushroom, caramelized onion, arugula, Porc Negre* pancetta ¹ coca
- Calçots* coca with romescú sauce ^{1.8.12}

SANDWICHES

- Roast lamb, herb sauce, escarole and pickles ^{1.7.9.12}
- Wood-fired eggplant, arugula, sour cream and mint ^{1.7.12}

PASTA

- Burballes*, egg, bone broth, vegetables and Tramuntana truffle ^{1.9}
- Gnocchi, with mushroom ragout, cheese and fennel ^{1.7.12}

RICE

- Creamy bombeta rice with vegetables
- Soupy rice with fish and seafood ^{2.4.9.12.14}

FROM OUR GARDEN

- Broccoli**, almond sauce and Bluefin* tuna roe ^{4.8.12}
- Artichoke**, carbonara, Porc Negre* pancetta and Maó cheese ^{3.7}
- Potato**, Es Racó yolk egg and truffle from the Serra de la Tramuntana ³

FROM THE SEA

- Grilled fish of the day ^{2.4.6.9.12}

FROM THE FARM

- Porc Negre* pork tenderloin ¹²
- Mallorcan lamb shoulder roasted in the oven ^{2.7.19}
- Organic chicken with lemon and rosemary ¹²

TO FINISH

- Chocolate in three textures, oil and olives ^{3.7}
- Cheesecake, nuts and seasonal fruit ^{1.3.7.8}
- Bay leaf flan ^{3.7}
- Yogurt, pollen, peanuts and Es Racó honey ^{1.5.7}
- Artisanal ice cream: ¹
- Chocolate ⁸, vanilla ⁷, yogurt ⁸, toasted almond ^{7.8}
- Seasonal sorbets: ¹
- Lemon, mandarin and strawberry

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