



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 <sup>7.8.12</sup>	25 €
Cogollo a la brasa, anchoa y vinagreta de mostaza <sup>4.6.10.12.14</sup>	23 €

## COCAS DE BLAT XEIXA \*

Coca de setas, cebolla confitada, rúcula y panceta de Porc Negre* <sup>1</sup>	25 €
Coca de calçots* y salsa romescú <sup>1.8.12</sup>	28 €

## SÁNDWICHES

Cordero asado, salsa de aromáticas, escarola y encurtidos <sup>1.7.9.12</sup>	26 €
Berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena <sup>1.7.12</sup>	23 €

## PASTAS

Burballes*, huevo, caldo de huesos, verduras y trufa de la Tramuntana <sup>1.9</sup>	29 €
Gnocchis, ragú de setas, queso e hinojo <sup>1.7.12</sup>	30 €

## ARROCES

Arroz bombeta cremoso con verduras	29 €
Arroz caldoso de pescado y mariscos <sup>2.4.9.12.14</sup>	36 €

## DEL HUERTO

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

## DEL MAR

Pescado del día a la brasa <sup>2.4.6.9.12</sup>	(precio según mercado)
--	------------------------

## DE LA GRANJA

Secreto de Porc Negre* <sup>12</sup>	43 €
Paletilla de cordero mallorquín al horno <sup>2.7.19</sup>	40 €
Pollo ecológico al limón y romero <sup>12</sup>	38 €

## PARA ACABAR

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

### NUESTRAS SUGERENCIAS DE HOY AQUÍ

.....

- \* ) **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**