



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}

Cogollo a la brasa, anchoa y vinagreta de mostaza ^{4.6.10.12.14}

COCAS DE BLAT XEIXA *

Coca de setas, cebolla confitada, rúcula y panceta de Porc Negre* ¹

Coca de calçots* y salsa romescú ^{1.8.12}

SÁNDWICHES

Cordero asado, salsa de aromáticas, escarola y encurtidos ^{1.7.9.12}

Berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena ^{1.7.12}

PASTAS

Burballes*, huevo, caldo de huesos, verduras y trufa de la Tramuntana ^{1.9}

Gnocchis, ragú de setas, queso e hinojo ^{1.7.12}

ARROCES

Arroz bombeta cremoso con verduras

Arroz caldoso de pescado y mariscos ^{2.4.9.12.14}

DEL HUERTO

Brócoli, salsa de almendras y huevas de atún Bluefin* ^{4.8.12}

Alcachofa, carbonara, panceta de Porc Negre* y queso de Maó ^{3.7}

Patata, yema de huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana ³

DEL MAR

Pescado del día a la brasa ^{2.4.6.9.12}

DE LA GRANJA

Secreto de Porc Negre* ¹²

Paletilla de cordero mallorquín al horno ^{2.7.19}

Pollo ecológico al limón y romero ¹²

PARA ACABAR

Chocolate en tres textura, aceite y olivas ^{3.7}

Pastel de queso, fruto seco y fruta de temporada ^{1.3.7.8}

Flan de laurel ^{3.7}

Yogur, polen, cacahuete y miel de Es Racó ^{1.5.7}

Helados artesanales: ¹

Chocolate⁸, vainilla⁷, yogur⁸, almendra tostada^{7.8}

Sorbetes de temporada: ¹

Limón, mandarina y fresa

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