

ES RACÓ D'ARTÀ

SERVICIO DE HABITACIONES

Suplemento servicio
de habitaciones: 10€

Llamada interna: 2500 +

DESAYUNO

8:00 h – 11:00 h

CAFÉ O INFUSIÓN

Café espresso

Doble espresso

Café cortado

Café con leche

Capuchino

Latte Macchiato

Café Americano

Té verde Corea del Sur

Té negro Segunda Cosecha

Té rojo Pu-Erh Yunnan

Té blanco China Pai Mu Tan

Rooibos África del Sur

ZUMOS

Naranja natural

Rojo (Zanahoria, naranja y remolacha)

Verde (Jengibre, manzana, apio³, pepino y lima)

YOGUR O KÉFIR

Mermelada de albaricoque,
miel propia de Es Racó,
mezcla de frutos secos

HUEVOS

Huevo pasado por agua³
... usted elige el punto de cocción

Huevo poché con salsa de
espinacas y dukkah^{3,8}

Tortilla vaga³

... de sobrasada

... de bacalao⁴

... de champiñones

TOSTADAS

... usted elige el pan de masa madre
con o sin gluten

Tostada de aguacate con tomate,
rúcula y dukkah^{1,8}

Tostada de escalivada
y queso fresco^{1,7}

DULCE

Gachas de avena con semillas y fruta

Macedonia de frutas de temporada
y hierba buena

EXTRAS

Aguacate laminado

Tomate en rodajas

Queso cremoso⁷

Queso vegano⁸

Mantequilla de cacahuets⁵

Mantequilla de almendras⁸

MENÚ ALMUERZO Y CENA

13:00 h – 16:30 h (última orden 16:00 h)
19:00 h – 21:30 h (última orden 21:15 h)

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

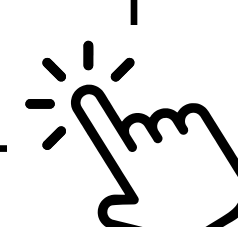
Secreto de Porc Negre* ¹²	43 €
Paletilla de cordero mallorquín al horno ^{2.7.19}	40 €
Pollo ecológico al limón y romero ¹²	38 €

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 Chocolate ⁸ , vainilla ⁷ , yogur ⁸ , almendra tostada ^{7.8}	11 €
Sorbetes de temporada: ¹ Limón, mandarina y fresa	10 €

Servicio de pan, aceite y olivas	5,80€ por persona
----------------------------------	-------------------

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

SERVICIO NOCTURNO

21:30 h – 8:00 h

Por favor, solicitarlo con 12 horas antelación.
La oferta serán platos fríos.

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.