

ES RACÓ D'ARTÀ

# BENI AXIR

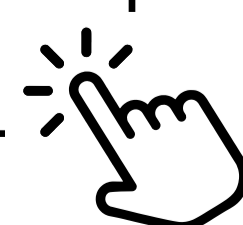
La cocina está abierta todos los días de  
13:00 h a 16:30 h (última orden 16:00 h)  
19:00 h a 21:30 h (última orden 21:15 h)



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, olives pansides\* y burrata <sup>7.8.12</sup>

Cogollo a la brasa, anchoa y vinagreta de mostaza <sup>4.6.10.12.14</sup>

Hoja de roble, queso de cabra, almendras con vinagreta de naranja y hierbas <sup>7.8.12</sup>

Endivias con salsa de queso y vinagreta de nueces con romero <sup>7.8.12</sup>

## COCAS DE BLAT XEIXA\*

Coca de setas, cebolla confitada, rúcula y panceta de Porc Negre\* <sup>1</sup>

Coca de calçots\* y salsa romescú <sup>1.8.12</sup>

Coca de calabacín, brossat y salsa de olives pansides\* <sup>1.7.12</sup>

## SÁNDWICHES

Cordero asado, salsa de aromáticas, escarola y encurtidos <sup>1.7.9.12</sup>

Berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena <sup>1.7.12</sup>

Tartar de atún Bluefin\*, canónigos, olives pansides\*, huevo duro

y salsa de pimientos <sup>1.3.4.7.12</sup>

## PASTAS

Burballes\* con caldo de huesos, hierbas y trufa de la Serra de la Tramuntana <sup>1.9</sup>

Gnocchis con ragú de setas, queso e hinojo <sup>1.7.12</sup>

Pasta fresca con sobrasada, olives pansides\* y crujiente de queso <sup>1.7.12</sup>

## ARROCES

Arroz bombeta cremoso con verduras

Arroz caldoso de pescado y mariscos <sup>2.4.9.12.14</sup>

## DEL HUERTO

**Brócoli**, salsa de almendras y huevas de atún Bluefin\* <sup>4.8.12</sup>

**Alcachofa**, carbonara, panceta de Porc Negre\* y queso de Maó <sup>3.7</sup>

**Patata**, yema de huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana <sup>3</sup>

**Col** con salsa queso y pesto de tomate seco <sup>7.12</sup>

**Zanahoria**, frit de primavera y huevo frito <sup>7.11.12</sup>

## DEL MAR

Pescado del día a la brasa <sup>2.4.6.9.12</sup>

Raya en escabeche <sup>4.6.12</sup>

Tartar de calamar con consomé de sobrasada y guisantes <sup>12.14</sup>

Lluç a la mallorquina con patata panadera <sup>2.4.8.9.12.14</sup>

Mejillones de roca de Menorca a las hierbas aromáticas <sup>4.9.12.14</sup>

## DE LA GRANJA

Secreto de Porc Negre\* <sup>12</sup>

Paletilla de cordero mallorquín al horno de leña <sup>9.12</sup>

Pollo ecológico al limón <sup>12</sup>

Mollejas de ternera a la brasa con vinagreta de naranja, remolacha y kéfir <sup>7.9.12</sup>

## PARA ACABAR

Chocolate en tres textura, aceite y olives pansides\* <sup>3.7</sup>

Pastel de queso, fruto seco y fruta de temporada <sup>1.3.7.8</sup>

Flan de laurel <sup>3.7</sup>

Yogur, polen, cacahuete y miel de Es Racó <sup>1.5.7</sup>

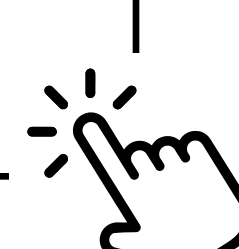
Pastel de limón a nuestro estilo <sup>3.7.8</sup>

Fresas, nata y crujiente de merengue <sup>3.7.12</sup>

Helados artesanales <sup>1</sup>: chocolate <sup>8</sup>, vainilla <sup>7</sup>, yogur <sup>8</sup> o almendra tostada <sup>7.8</sup>

Sorbetes de temporada <sup>1</sup>: limón, mandarina o fresa

## NUESTRAS SUGERENCIAS DE HOY AQUÍ



\* ) **Blat Xeixa** Trigo autóctono recuperado con bajo contenido de gluten, producido en nuestra finca.

\* ) **Calçots** Variedad de cebolla blanca cultivada de forma especial para que el tallo crezca largo y tierno.

\* ) **Porc Negre** Raza de cerdo autóctona mallorquina.

\* ) **Olives pansides** Aceitunas negras aliñadas mallorquina.

\* ) **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**