



ES RACÓ D'ARTÀ

# BENI AXIR

La cocina está abierta todos los días de  
13:00 h a 16:00 h (última orden)  
19:00 h a 22:00 h (última orden)



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>	28 €
Cogollo a la brasa, anchoa y vinagreta de mostaza <sup>4.6.10.12.14</sup>	26 €
Hoja de roble, queso de cabra, almendras con vinagreta de naranja y hierbas <sup>7.8.12</sup>	26 €
Endivias con salsa de queso y vinagreta de nueces con romero <sup>7.8.12</sup>	27 €

## COCAS DE BLAT XEIXA\*

Coca de setas, cebolla confitada, rúcula y panceta de Porc Negre* <sup>1</sup>	27 €
Coca de calçots* y salsa romescú <sup>1.8.12</sup>	26 €
Coca de calabacín, brosat y salsa de olives pansides* <sup>1.7.12</sup>	27 €

## SÁNDWICHES

Cordero asado, salsa de aromáticas, escarola y encurtidos <sup>1.7.9.12</sup>	27 €
Berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena <sup>1.7.12</sup>	26 €
Tartar de atún Bluefin*, canónigos, olives pansides*, huevo duro y salsa de pimientos <sup>1.3.4.7.12</sup>	29 €

## PASTAS

Burballes* con caldo de huesos, hierbas y trufa de la Serra de la Tramuntana <sup>1.9</sup>	30 €
Gnocchis con ragú de setas, queso e hinojo <sup>1.7.12</sup>	31 €
Pasta fresca con sobrasada, olives pansides* y crujiente de queso <sup>1.7.12</sup>	32 €

## ARROCES

Arroz bombeta cremoso con verduras	30 €
Arroz caldoso de pescado y mariscos <sup>2.4.9.12.14</sup>	37 €

## DEL HUERTO

<b>Brócoli</b> , salsa de almendras y huevas de atún Bluefin* <sup>4.8.12</sup>	27 €
<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 €
<b>Col</b> con salsa queso y pesto de tomate seco <sup>7.12</sup>	29 €
<b>Zanahoria</b> , frit de primavera y huevo frito <sup>7.11.12</sup>	28 €

## DEL MAR

Pescado del día a la brasa <sup>2.4.6.9.12</sup>	(precio según mercado)
Raya en escabeche <sup>4.6.12</sup>	41 €
Tartar de calamar con consomé de sobrasada y guisantes <sup>12.14</sup>	42 €
Lluç a la mallorquina con patata panadera <sup>2.4.8.9.12.14</sup>	39 €
Mejillones de roca de Menorca a las hierbas aromáticas <sup>4.9.12.14</sup>	22 €

## DE LA GRANJA

Secreto de Porc Negre* <sup>12</sup>	44 €
Paletilla de cordero mallorquín al horno de leña <sup>9.12</sup>	42 €
Pollo ecológico al limón <sup>12</sup>	39 €
Mollejas de ternera a la brasa con vinagreta de naranja, remolacha y kéfir <sup>7.9.12</sup>	39 €

## PARA ACABAR

Chocolate en tres textura, aceite y olives pansides* <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 €
Pastel de limón a nuestro estilo <sup>3.7.8</sup>	19 €
Fresas, nata y crujiente de merengue <sup>3.7.12</sup>	16 €
Helados artesanales <sup>1</sup> : chocolate <sup>8</sup> , vainilla <sup>7</sup> , yogur <sup>8</sup> o almendra tostada <sup>7.8</sup>	12 €
Sorbetes de temporada <sup>1</sup> : limón, mandarina o fresa	11 €

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

## SUGERENCIAS DE HOY

- \* ) **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**

Precios con IVA incluido.