

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 – 16:00 h (última orden)

19:00 h – 22:00 h (última orden)

ENSALADAS

Kale, tomate confitado, piñones, olives pansides* y burrata ^{7.8.12}	28 €
Cogollo a la brasa, anchoa y vinagreta de mostaza ^{4.6.10.12.14}	26 €
Hoja de roble, queso de cabra, almendras con vinagreta de naranja y hierbas ^{7.8.12}	26 €
Endivias con salsa de queso y vinagreta de nueces con romero ^{7.8.12}	27 €

COCAS DE BLAT XEIXA*

Coca de setas, cebolla confitada, rúcula y panceta de Porc Negro* ¹	27 €
Coca de calçots* y salsa romescú ^{1.8.12}	26 €
Coca de calabacín, brossat y salsa de olives pansides* ^{1.7.12}	27 €

SÁNDWICHES

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

PASTAS

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

ARROCES

Arroz bombeta cremoso con verduras	30 €
Arroz caldoso de pescado y mariscos ^{2.4.9.12.14}	37 €

DEL HUERTO

Brócoli , salsa de almendras y huevas de atún Bluefin* ^{4.8.12}	27 €
Alcachofa , carbonara, panceta de Porc Negro* y queso de Maó ^{3.7}	32 €
Patata , yema de huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana ³	30 €
Col con salsa queso y pesto de tomate seco ^{7.12}	29 €
Zanahoria , frit de primavera y huevo frito ^{7.11.12}	28 €

DEL MAR

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

DE LA GRANJA

Secreto de Porc Negro* ¹²	44 €
Paletilla de cordero mallorquín al horno de leña ^{9.12}	42 €
Pollo ecológico al limón ¹²	39 €
Mollejas de ternera a la brasa con vinagreta de naranja, remolacha y kéfir ^{7.9.12}	39 €

PARA ACABAR

Chocolate en tres textura, aceite y olives pansides* ^{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 €
Pastel de limón a nuestro estilo ^{3.7.8}	19 €
Fresas, nata y crujiente de merengue ^{3.7.12}	16 €
Helados artesanales ¹ : chocolate ⁸ , vainilla ⁷ , yogur ⁸ o almendra tostada ^{7.8}	12 €
Sorbetes de temporada ¹ : 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 Negro** 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.

SERVICIO NOCTURNO

22:00 h – 8:00 h

Por favor, solicitarlo con 12 horas antelación.

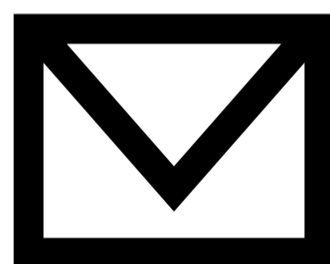
La oferta serán platos fríos.

CONTACTO RECEPCIÓN

WHATSAPP



E-MAIL



LLAMADA INTERNA

2500 + 