



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

Burrata, fideo de calabacín y pesto ^{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 calabacín, brosat y salsa de olives pansides* ^{1.7.12}

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}

Tartar de atún Bluefin*, canónigos, olives pansides*, huevo duro y salsa de pimientos ^{1.3.4.7.12}

PASTAS

Gnocchis a la putanesca ^{1.7.12}

Pasta fresca con sobrasada, olives pansides* y crujiente de queso ^{1.7.12}

ARROCES

Arroz bombeta cremoso con verduras

Arroz meloso de marisco ^{2.4.9.12.14}

DEL HUERTO

Patata

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

Zanahoria

frit de primavera y huevo frito ^{7.11.12}

DEL MAR

Pescado del día a la brasa ^{2.4.6.9.12}

Mejillones de roca de Menorca a las hierbas aromáticas ^{4.9.12.14}

DE LA GRANJA

Secreto de Porc Negre* ¹²

Paletilla de cordero mallorquín al horno de leña ^{9.12}

Pollo ecológico al limón ¹²

Mollejas de ternera a la brasa con vinagreta de naranja, remolacha y kéfir ^{7.9.12}

PARA ACABAR

Chocolate en tres texturas, aceite y olives pansides* ^{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}

Pastel de limón a nuestro estilo ^{3.7.8}

Fresas, nata y crujiente de merengue ^{3.7.12}

Helados artesanales ¹: chocolate ⁸, vainilla ⁷, yogur ⁸ o almendra tostada ^{7.8}

Sorbetes de temporada ¹: limón, mandarina o fresa

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