



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}	28 €
Cogollo a la brasa, anchoa y vinagreta de mostaza ^{4.6.10.12.14}	26 €

COCAS DE BLAT XEIXA*

Coca de setas, cebolla confitada, rúcula y panceta de Porc Negre* ¹	27 €
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

Gnocchis a la putanesca ^{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 meloso de marisco ^{2.4.9.12.14}	37 €

DEL HUERTO

Patata yema de huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana ³	30 €
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)
Mejillones de roca de Menorca a las hierbas aromáticas ^{4.9.12.14}	22 €

DE LA GRANJA

Secreto de Porc Negre* 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 texturas, 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 Negre** Raza de cerdo autóctona mallorquina.
- *) **Olives pansides** Aceitunas negras aliñadas mallorquina.
- *) **Burballles** 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.