

ES RACÓ D'ARTÀ

# SERVICIO DE HABITACIONES

Suplemento servicio  
de habitaciones: 10€

Llamada interna: 2500 +

## DESAYUNO

8:00 h – 11:00 h

### CAFÉ

Colombia Buesaco Farm

Americano  
Espresso  
Doble Espresso  
Café con leche  
Cortado  
Flat White  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Iced Latte  
Iced Americano

### CACAO

de producción sostenible

### MATCHA

ecológico

### LECHES

ecológicas y sostenibles

avena · almendra · soja · coco  
sin lactosa · de vaca

### INFUSIONES

T'estim, elaborado en Mallorca con  
valor social y medioambiental

Té negro (Assam, segunda cosecha)

Earl Grey

Té verde (Corea del sur)

Té blanco (China Pai Mu Tan)

Té frutos rojos, manzanilla, menta, roiboos,  
limón, jengibre, menta fresca

Digestivo (Manzanilla, hinojo, hierbaluisa,  
menta, romero y caléndula)

Relajarte (Manzanilla, hierba luisa, hoja  
de naranjo y melisa)

Dona (Salvia, hierba luisa, hinojo, melisa  
y caléndula)

### HUEVOS

de nuestras gallinas felices de Es Racó

Huevo pasado por agua <sup>3</sup>  
... usted elige el punto de cocción

Huevo poché con salsa de espinacas  
y dukkah <sup>3,8</sup>

Tortilla vaga <sup>3</sup>

... de sobrasada

... de bacalao <sup>4</sup>

... de champiñones

### TOSTADAS

usted elige el pan de masa madre con o  
sin gluten

Tostada de aguacate con tomate, rúcula  
y dukkah <sup>1,8</sup>

Tostada de escalivada y queso fresco <sup>1,7</sup>

### DULCE

y sano al mismo tiempo

Gachas de avena con semillas y fruta

Macedonia de frutas de temporada  
y hierba buena

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

# MENÚ ALMUERZO Y CENA

13:00 h – 16:00 h (última orden)

19:00 h – 22:00 h (última orden)

## ENSALADAS

Burrata, fideo de calabacín y pesto <sup>7.8.12</sup>	28 €
Cogollo a la brasa, anchoa y vinagreta de mostaza <sup>4.6.10.12.14</sup>	26 €

## COCAS DE BLAT XEIXA\*

Coca de setas, cebolla confitada, rúcula y panceta de Porc Negre* <sup>1</sup>	27 €
Coca de calabacín, brossat 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

Gnocchis a la putanesca <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 meloso de marisco <sup>2.4.9.12.14</sup>	37 €

## DEL HUERTO

<b>Patata</b> yema de huevo de Es Racó y trufa de la Serra de la Tramuntana <sup>3</sup>	30 €
<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)
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.

# SERVICIO NOCTURNO

22:00 h – 8:00 h

Por favor, solicitarlo con 12 horas antelación.

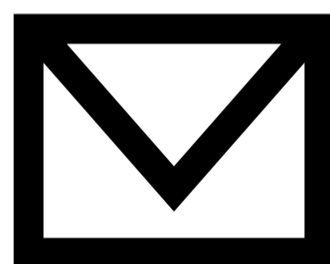
La oferta serán platos fríos.

# CONTACTO RECEPCIÓN

**WHATSAPP**



**E-MAIL**



**LLAMADA INTERNA**

**2500 + **