



ES RACÓ D'ARTÀ

BENI AXIR

DURANTE EL DÍA

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)

RESERVA TU MESA

Chips de hortalizas <i>Vegetable chips</i>	6 €
Aceitunas de Es Racó, aliñadas con limón y romero <i>Olives from Es Racó, seasoned with lemon and rosemary</i>	7 €
Cremoso de berenjena ahumada con crudités <i>Creamy smoked eggplant with crudités</i> ^{9.12}	18 €
Sopa fría del día <i>Cold soup of the day</i> ¹²	25 €
Ensalada verde, cebolla y encurtidos <i>Green salad with onion and pickles</i> ¹²	19 €
Tomate de nuestro huerto, albahaca, aceitunas, hinojo marino y botarga <i>Tomatoes from our garden, basil, olives, sea fennel and botarga (cured fish roe)</i> ^{2.4.12}	27 €
Burrata con tallarines de calabacín, tomate confitado, aceitunas y alcaparras <i>Burrata with zucchini noodles, tomato confit, olives and capers</i> ^{7.8.12}	26 €
Tortilla española de patata y cebolla confitada <i>Tortilla omelet with potatoes and caramelized onions</i> ^{3.12}	24 €
Ensaladilla de ventresca de atún <i>Tuna belly salad</i> ^{4.7.12}	27 €
Tabla de jamón de Bellota, melón y galleta de aceite <i>Platter of acorn-fed ham, melon and olive oil cracker</i> ¹	40 €
Coca de trampó y sardinas <i>Coca topped with trampó salad and sardines</i> ^{1.4}	24 €
Coca de calabacín, queso azul y tapenade <i>Coca with zucchini, blue cheese and tapenade</i> ^{1.7.12}	25 €
Sándwich de cordero asado, salsa de hierbas, lechuga y encurtidos <i>Roasted lamb sandwich with herb sauce, lettuce and pickles</i> ^{1.7.12}	24 €
Sándwich de berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena <i>Wood-fired eggplant sandwich with arugula, sour cream and mint</i> ^{1.7.12}	22 €
Sándwich de atún a la brasa, trampó, aceitunas, pimiento a la brasa y huevo duro <i>Grilled tuna sandwich with trampó, olives, grilled bell pepper, hard-boiled egg</i> ^{1.3.4.12}	28 €
Arroz bombeta cremoso de verduras <i>Creamy bombeta rice with vegetables</i> ⁹	26 €
Paella de pollo <i>Chicken paella</i> ^{9.12}	35 €
Fideuà de marisco <i>Seafood fideuà</i> ^{1.2.4.9.12.14}	43 €
Pasta fresca con tomate, aceitunas, alcaparras, anchoas y queso mahonés curado <i>Fresh pasta with tomato, olives, capers, anchovies and aged Mahón cheese</i> ^{1.4.7.12}	30 €
Mejillones de roca de menorca con hierbas <i>Rock mussels from Menorca with herbs</i> ^{4.9.12.14}	24 €
Serviola con verduras escabechadas (cebolla, zanahoria, calabacín y berenjena) <i>Amberjack with pickled vegetables (onion, carrot, zucchini and eggplant)</i> ^{4.12}	32 €
Brocheta de pollo al limón con romesco, salsa de kéfir y pepino <i>Lemon chicken skewers with romesco sauce, kefir sauce and cucumber</i> ^{7.8.12}	32 €

PARA ACABAR / TO FINISH

Panna cotta vegana con almendras y ciruela <i>Vegan panna cotta with almonds and plums</i> ^{6.8}	15 €
Granizado de sandía, lima, miel de Es Racó, pimienta negra y hierbabuena <i>Slush made from watermelon, lime, Es Racó honey, black pepper and mint</i>	12 €
Helado de yogur con fruta de temporada a la brasa y galleta de cacahuete <i>Yogurt ice cream with grilled seasonal fruit and peanut cookie</i> ^{1.5.7}	14 €
Plato de fruta <i>Fruit platter</i>	25 €
Helados artesanales ¹ : chocolate ⁸ , vainilla ^{1.3.6.7} , yogur ⁸ o almendra tostada ^{7.8} <i>Artisanal ice cream</i> ¹ : chocolate ⁸ , vanilla ^{1.3.6.7} , yogurt ⁸ or toasted almond ^{7.8}	12 €
Sorbetes de temporada ¹ : limón, mandarina o fresa <i>Seasonal sorbets</i> ¹ : lemon, mandarin or strawberry	11 €
Servicio de pan, aceite y aceitunas <i>Bread, olive oil and olives service</i>	5,80 € por persona / per person

SUGERENCIAS DE HOY

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.