

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

13:00 h – 16:00 h (última orden)

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 crudité</i> <sup>9,12</sup>	18€
Sopa fría del día <i>Cold soup of the day</i> <sup>12</sup>	25€
Ensalada verde, cebolla y encurtidos <i>Green salad with onion and pickles</i> <sup>12</sup>	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> <sup>2,4,12</sup>	27€
Burrata con tallarines de calabacín, tomate confitado, aceitunas y alcaparras <i>Burrata with zucchini noodles, tomato confit, olives and capers</i> <sup>7,8,12</sup>	26€
Tortilla española de patata y cebolla confitada <i>Tortilla omelet with potatoes and caramelized onions</i> <sup>3,12</sup>	24€
Ensaladilla de ventresca de atún <i>Tuna belly salad</i> <sup>4,7,12</sup>	27€
Tabla de jamón de Bellota, melón y galleta de aceite <i>Platter of acorn-fed ham, melon and olive oil cracker</i> <sup>1</sup>	40€
Coca de trampó y sardinas <i>Coca topped with trampó salad and sardines</i> <sup>1,4</sup>	24€
Coca de calabacín, queso azul y tapenade <i>Coca with zucchini, blue cheese and tapenade</i> <sup>1,7,12</sup>	25€
Sándwich de cordero asado, salsa de hierbas, lechuga y encurtidos <i>Roasted lamb sandwich with herb sauce, lettuce and pickles</i> <sup>1,7,12</sup>	24€
Sándwich de berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena <i>Wood-fired eggplant sandwich with arugula, sour cream and mint</i> <sup>1,7,12</sup>	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> <sup>1,3,4,12</sup>	28€
Arroz bombeta cremoso de verduras <i>Creamy bombeta rice with vegetables</i> <sup>9</sup>	26€
Paella de pollo <i>Chicken paella</i> <sup>9,12</sup>	35€
Fideuà de marisco <i>Seafood fideuà</i> <sup>1,2,4,9,12,14</sup>	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> <sup>1,4,7,12</sup>	30€
Mejillones de roca de menorca con hierbas <i>Rock mussels from Menorca with herbs</i> <sup>4,9,12,14</sup>	24€
Serviola con verduras escabechadas (cebolla, zanahoria, calabacín y berenjena) <i>Amberjack with pickled vegetables (onion, carrot, zucchini and eggplant)</i> <sup>4,12</sup>	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> <sup>7,8,12</sup>	32€

## PARA ACABAR / TO FINISH

Panna cotta vegana con almendras y ciruela <i>Vegan panna cotta with almonds and plums</i> <sup>6,8</sup>	15€
Granizado de sandia, 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> <sup>1,5,7</sup>	14€
Plato de fruta <i>Fruit platter</i>	25€
Helados artesanales <sup>1</sup> : chocolate <sup>8</sup> , vainilla <sup>1,3,6,7</sup> , yogur <sup>8</sup> o almendra tostada <sup>7,8</sup> <i>Artisanal ice cream</i> <sup>1</sup> : chocolate <sup>8</sup> , vanilla <sup>1,3,6,7</sup> , yogurt <sup>8</sup> or toasted almond <sup>7,8</sup>	12€
Sorbetes de temporada <sup>1</sup> : limón, mandarina o fresa <i>Seasonal sorbets</i> <sup>1</sup> : 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

### 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.

# MENÚ CENA

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, brosat 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.

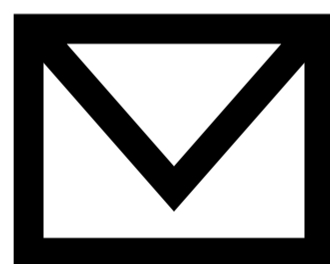
La oferta serán platos fríos.

# CONTACTO RECEPCIÓN

**WHATSAPP**



**E-MAIL**



**LLAMADA INTERNA**

**2500 + **