



ES RACÓ D'ARTÀ

BENI AXIR

POR LA NOCHE

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, que se basa en el respeto por 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 de la isla de Mallorca.

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

Ajo blanco con tártaro de serviola, fruta de temporada y aceite de orégano ^{8.12}	25 €
Tomate rosa, albahaca, aceituna, hinojo marino y huevas de pescado ^{4.12}	24 €
Berenjena escabechada, kéfir, piñones y menta ^{7.8.12}	28 €
Lechuga romana a la brasa con vinagreta de limón, mostaza y aromáticas ^{10.12} (extra anchoas de l’Escala ⁴ + 8 €)	26 €
Mejillones de roca ^{12.14}	24 €
Roastbeef con salsa de hinojo y rúcula ¹²	28 €
Coca de escalivada, queso mahonés y uvas ^{1.7}	22 €
Coca de cebolla confitada, higos y sobrassada ¹	22 €
Ravioli de bogavante con crema de espinaca, apio y manzana verde ^{1.2.6.9}	39 €
Arroz meloso de marisco ^{2.9.12}	37 €
Arroz de zanahoria, jengibre y hierba luisa ^{9.12}	29 €

A LA BRASA

Calamar de potera (250 g aprox) ²	30 €
Pescado del día ⁴	precio según mercado
Cigala con salpicón (unidad) ^{2.12}	precio según mercado
Secreto de Porc Negre	36 €
Chuletón de ternera menorquina ecológica	60 €
Pollo ecológico	34 €
Costillar de cordero	36 €
Maitake (gírgola de castaño)	28 €

PARA ACOMPAÑAR

Escalivada ¹²	12 €
Ensalada de patata y mostaza ¹⁰	10 €
Calabacín con vinagreta de almendra y hierbabuena ^{8.12}	10 €
Lechuga y cebolla tierna ¹²	10 €
Tomate aliñado ¹²	10 €
Trampó	10 €

PARA ALEGRAR

- Encurtidos : piparra, ajo, alcaparra y limón ¹²
- Chimichurri de verano : pimiento asado, cebolleta, orégano, ajo y chili ¹²
- Cítrica : perejil, pepino, limón, ajo y mostaza ^{10.12}

PARA TERMINAR

Hojaldre, melocotón y helado de almendra ^{1.7}	15 €
Pera con chantilly de hierbaluisa y cítricos ⁷	15 €
Crema catalana de albaricoque ^{1.3.7.12}	15 €
Frutas de temporada a la brasa con helado de yogurt y cacahuete ^{1.5.7}	15 €
Granizado de sandía, lima, miel, pimienta negra y hierbabuena	15 €
Pastel de ciruela a nuestro estilo ^{3.7.8.12}	15 €
Chocolate y limón ^{3.7.12}	15 €
Cremoso de higos ⁷	15 €
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

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.