



ES RACÓ D'ARTÀ

SERVICIO DE HABITACIONES

Suplemento servicio de
habitaciones: 10€

Todos los precios incluyen el IVA.

DESAYUNO

MENÚ ALMUERZO

MENÚ CENA

SERVICIO NOCTURNO

DESAYUNO

8:00 h – 11:00 h

HUEVOS

de nuestras gallinas felices de Es Racó

Huevo pasado por agua ³

... usted elige el punto de cocción

Huevo poché con salsa de espinacas y dukkah ^{3,8}

Tortilla vaga ³

... de sobrasada

... de bacalao ⁴

... de champiñones

.....

TOSTADAS

usted elige el pan de masa madre con o sin gluten

Tostada de aguacate con tomate, rúcula y dukkah ^{1,8}

Tostada de escalivada y queso fresco ^{1,7}

.....

DULCE

y sano al mismo tiempo

Gachas de avena con semillas y fruta

Macedonia de frutas de temporada y hierba buena fresca

.....

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)

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

VOLVER AL INICIO

13:00 h – 16:00 h (última orden)

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

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 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> ^{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 ¹: chocolate ⁸, vanilla ^{1.3.6.7}, yogurt ⁸ or toasted almond ^{7.8}</i>	12 €
Sorbetes de temporada ¹ : limón, mandarina o fresa <i>Seasonal sorbets ¹: lemon, mandarin or strawberry</i>	11 €
Servicio de pan, aceite y aceitunas <i>Bread, olive oil and olives service</i>	5,80 € por persona /per person

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

SUGERENCIAS DE HOY

VOLVER AL INICIO

MENÚ CENA

19:00 h – 22:00 h (última orden)

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
-------------------------------------	--------------------

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

SUGERENCIAS DE HOY

VOLVER AL INICIO

SERVICIO NOCTURNO

22:00 h – 8:00 h

Por favor, solicitarlo con 12 horas antelación.

La oferta serán platos fríos.

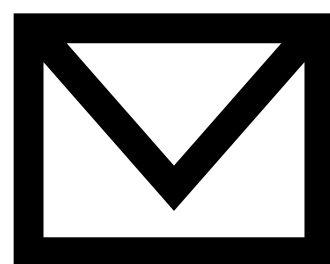
VOLVER AL INICIO

CONTACTO RECEPCIÓN

WHATSAPP



E-MAIL



LLAMADA INTERNA

2500 + 