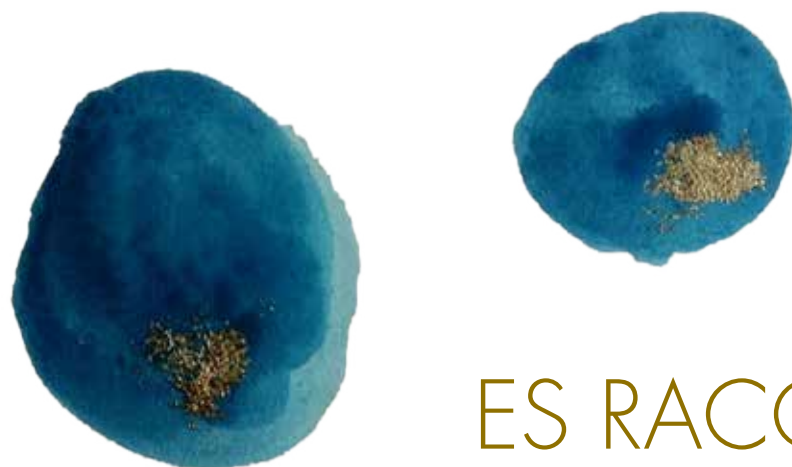




ES RACÓ D'ARTÀ

RESTAURANTE BENI AXIR

RESERVA TU MESA

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

MENÚ ALMUERZO

13:00 h – 16:00 h (última orden)

Chips de hortalizas

Vegetable chips

Aceitunas de Es Racó, aliñadas con limón y romero

Olives from Es Racó, seasoned with lemon and rosemary

Cremoso de berenjena ahumada con crudités

Creamy smoked eggplant with crudités ^{9.12}

Sopa fría del día

Cold soup of the day ¹²

Ensalada verde, cebolla y encurtidos

Green salad with onion and pickles ¹²

Tomate de nuestro huerto, albahaca, aceitunas, hinojo marino y botarga

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

Burrata with zucchini noodles, tomato confit, olives and capers ^{7.8.12}

Tortilla española de patata y cebolla confitada

Tortilla omelet with potatoes and caramelized onions ^{3.12}

Ensaladilla de ventresca de atún

Tuna belly salad ^{4.7.12}

Tabla de jamón de Bellota, melón y galleta de aceite

Platter of acorn-fed ham, melon and olive oil cracker ¹

Coca de trampó y sardinas

Coca topped with trampó salad and sardines ^{1.4}

Coca de calabacín, queso azul y tapenade

Coca with zucchini, blue cheese and tapenade ^{1.7.12}

Sándwich de cordero asado, salsa de hierbas, lechuga y encurtidos

Roasted lamb sandwich with herb sauce, lettuce and pickles ^{1.7.12}

Sándwich de berenjena a la leña, rúcula, crema agria y hierbabuena

Wood-fired eggplant sandwich with arugula, sour cream and mint ^{1.7.12}

Sándwich de atún a la brasa, trampó, aceitunas, pimienta a la brasa y huevo duro

Grilled tuna sandwich with trampó, olives, grilled bell pepper, hard-boiled egg ^{1.3.4.12}

Arroz bombeta cremoso de verduras

Creamy bombeta rice with vegetables ⁹

Paella de pollo

Chicken paella ^{9.12}

Fideuà de marisco

Seafood fideuà ^{1.2.4.9.12.14}

Pasta fresca con tomate, aceitunas, alcaparras, anchoas y queso mahonés curado

Fresh pasta with tomato, olives, capers, anchovies and aged Mahón cheese ^{1.4.7.12}

Mejillones de roca de menorca con hierbas

Rock mussels from Menorca with herbs ^{4.9.12.14}

Serviola con verduras escabechadas (cebolla, zanahoria, calabacín y berenjena)

Amberjack with pickled vegetables (onion, carrot, zucchini and eggplant) ^{4.12}

Brocheta de pollo al limón con romesco, salsa de kéfir y pepino

Lemon chicken skewers with romesco sauce, kefir sauce and cucumber ^{7.8.12}

PARA ACABAR / TO FINISH

Panna cotta vegana con almendras y ciruela

Vegan panna cotta with almonds and plums ^{6.8}

Granizado de sandia, lima, miel de Es Racó, pimienta negra y hierbabuena

Slush made from watermelon, lime, Es Racó honey, black pepper and mint

Helado de yogur con fruta de temporada a la brasa y galleta de cacahuete

Yogurt ice cream with grilled seasonal fruit and peanut cookie ^{1.5.7}

Plato de fruta

Fruit platter

Helados artesanales ¹: chocolate ⁸, vainilla ^{1.3.6.7}, yogur ⁸ o almendra tostada ^{7.8}

Artisanal ice cream ¹: chocolate ⁸, vanilla ^{1.3.6.7}, yogurt ⁸ or toasted almond ^{7.8}

Sorbetes de temporada ¹: limón, mandarina o fresa

Seasonal sorbets ¹: lemon, mandarin or strawberry

Reserva de platos

Reserva de platos

Servicio de pan, aceite y aceitunas

Bread, olive oil and olives service

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

VOLVER AL INICIO

MENÚ CENA

19:00 h – 21:30 h (última orden)

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

A LA BRASA

- Calamar de potera (250g aprox) ²
- Pescado del día ⁴
- Cigala con salpicón (unidad) ^{2.12}
- Secreto de Porc Negre
- Chuletón de ternera menorquina ecológica
- Pollo ecológico
- Costillar de cordero
- Maitake (gírgola de castaño)

PARA ACOMPAÑAR

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

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}
- Pera con chantilly de hierbaluisa y cítricos ⁷
- Crema catalana de albaricoque ^{1.3.7.12}
- Frutas de temporada a la brasa con helado de yogurt y cacahuete ^{1.5.7}
- Granizado de sandía, lima, miel, pimienta negra y hierbabuena
- Pastel de ciruela a nuestro estilo ^{3.7.8.12}
- Chocolate y limón ^{3.7.12}
- Cremoso de higos ⁷
- Helados artesanales ¹: chocolate⁸, vainilla⁷, yogur⁸ o almendra tostada ^{7.8}
- Sorbetes de temporada ¹: limón, mandarina o fresa

Servicio de pan, aceite y aceitunas

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

VOLVER AL INICIO

SERVICIO NOCTURNO

21:30 h – 8:00 h

Por favor, solicitarlo con 12 horas antelación.
La oferta serán platos fríos.

VOLVER AL INICIO