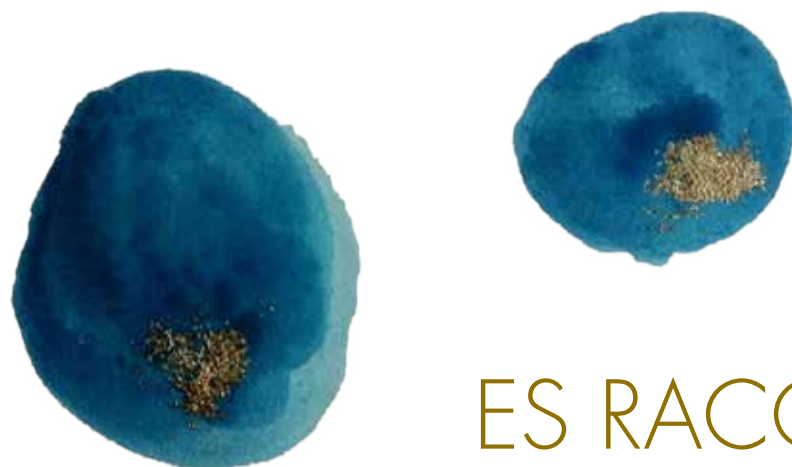




ES RACÓ D'ARTÀ

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)

PARA EMPEZAR

- Chips de hortaliza ^{8.12}
- Aceitunas de Es Racó ¹²
- Burrata, calabaza y salvia ^{7.12}
- Cremoso de berenjena ⁷
- Jamón ibérico y ‘Galletas Artà’ ^{8.12}
- Ensalada verde ^{10.12}
- 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
- Pasta fresca con ragú de setas ⁷
- Arroz a la llauna de marisco ^{2.4.9.12}
- Arroz verde
- Sándwich de cordero ^{1.7.12}
- Sándwich de berenjena asada ^{1.7.12}

A LA BRASA

- Pescado del día ⁴
- Secreto de Porc Negre
- Pollo ecológico
- Maitake (gírgola de castaño)

PARA ACOMPAÑAR

- Escalivada ¹²
- Patató asado
- Puré de calabaza y tomillo ^{7.12}

PARA ALEGRAR

- Encurtidos : piparra, ajo, alcaparra y limón ¹²
- Chimichurri : pimiento asado, cebolleta, orégano, ajo y chili ¹²
- Alioli de ajo asado ^{7.12}

PARA TERMINAR

- Coca de higos y helado de almendra ^{1.7}
- Pera con chantilly de hierbaluisa y cítricos ⁷
- Panna cotta y granada ^{6.12}
- Yogur, polen y miel de Es Racó con galleta de cacahuete ^{1.5.7}
- Pastel de limon a nuestro estilo ^{3.7.8.12}
- Chocolate en tres texturas con vainilla ^{3.7}
- Helados artesanales ¹: chocolate⁸, vainilla⁷, yogur⁸ o almendra tostada ^{7.8}
- Sorbetes de temporada ¹: limón, mandarina o fresa

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 – 21:30 h (última orden)

PARA EMPEZAR

- Ajo blanco con tártaro de serviola, fruta de temporada y aceite de orégano ^{8.12}
- Burrata, calabaza y salvia ^{7.12}
- 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}
- Llampuga y pimiento asado ⁴

A LA BRASA

- Pescado del día ⁴
- Calamar de potera (250 g aprox) ²
- Secreto de Porc Negre
- Entrecot de ternera menorquina ecológica
- Pollo ecológico
- Costillar de cordero
- Maitake (gírgola de castaño)

PARA ACOMPAÑAR

- Escalivada ¹²
- Patató asado
- Puré de calabaza y tomillo ^{7.12}
- Lechuga y limón
- Boniato asado ¹²
- Gírgola salteada
- Vegetales al grill

TO SPICE UP

- Encurtidos : piparra peppers, garlic, capers and lemon ¹²
- Chimichurri : roasted bell pepper, scallions, oregano, garlic and chili ¹²
- Roasted garlic aioli ^{7.12}

TO FINISH

- Fig Coca and almond ice cream ^{1.7}
- Pear with lemon verbena and citrus chantilly cream ⁷
- Panna cotta and pomegranate ^{6.12}
- Yogurt, pollen and Es Racó honey with a peanut cookie ^{1.5.7}
- Our own version of lemon cake ^{3.7.8.12}
- Chocolate in three textures with vanilla ^{3.7}
- Artisanal ice cream ¹: chocolate⁸, vanilla⁷, yogurt⁸ or toasted almond ^{7.8}
- Seasonal sorbets ¹: lemon, mandarin or strawberry

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

21:30 h – 8:00 h

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

VOLVER AL INICIO