



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 hortaliza	8.12	6€
Aceitunas de Es Racó	12	7€
Burrata, calabaza y salvia	7.12	24€
Cremoso de berenjena	7	24€
Jamón ibérico y 'Galletas Artà'	8.12	40€
Ensalada verde	10.12	25€
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	24€
Pasta fresca con ragú de setas	7	38€
Arroz a la llauna de marisco	2.4.9.12	41€
Arroz verde		35€
Sándwich de cordero	1.7.12	24€
Sándwich de berenjena asada	1.7.12	22€

Pescado del día ⁴	precio según mercado
Secreto de Porc Negre	42 €
Pollo ecológico	36 €
Maitake (gírgola de castaño)	28 €

Escalivada ¹²	15 €
Patató asado	12 €
Puré de calabaza y tomillo ^{7.12}	10 €

Encurtidos : piparra, ajo, alcaparra y limón ¹²
 Chimichurri : pimiento asado, cebolleta, orégano, ajo y chili ¹²
 Alioli de ajo asado ^{7,12}

Coca de higos y helado de almendra ^{1.7}	15 €
Pera con chantilly de hierbaluisa y cítricos ⁷	15 €
Panna cotta y granada ^{6.12}	12 €
Yogur, polen y miel de Es Racó con galleta de cacahuete ^{1.5.7}	15 €
Pastel de limon a nuestro estilo ^{3.7.8.12}	15 €
Chocolate en tres texturas con vainilla ^{3.7}	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

Alérgenos:

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}	26 €
Burrata, calabaza y salvia ^{7.12}	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	24 €
Ravioli de bogavante con crema de espinaca, apio y manzana verde ^{1.2.6.9}	39 €
Arroz meloso de marisco ^{2.9.12}	37 €
Llampuga y pimiento asado ⁴	35 €

A LA BRASA

Pescado del día ⁴	precio según mercado
Calamar de potera (250 g aprox) ²	32 €
Secreto de Porc Negre	42 €
Entrecot de ternera menorquina ecológica	60 €
Pollo ecológico	36 €
Costillar de cordero	42 €
Maitake (gírgola de castaño)	28 €

PARA ACOMPAÑAR

Escalivada ¹²	15 €
Patató asado	12 €
Puré de calabaza y tomillo ^{7.12}	10 €
Lechuga y limón	10 €
Boniato asado ¹²	10 €
Gírgola salteada	12 €
Vegetales al grill	15 €

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}	15 €
Pear with lemon verbena and citrus chantilly cream ⁷	15 €
Panna cotta and pomegranate ^{6.12}	12 €
Yogurt, pollen and Es Racó honey with a peanut cookie ^{1.5.7}	15 €
Our own version of lemon cake ^{3.7.8.12}	15 €
Chocolate in three textures with vanilla ^{3.7}	15 €
Artisanal ice cream ¹ : chocolate ⁸ , vanilla ⁷ , yogurt ⁸ or toasted almond ^{7.8}	12 €
Seasonal sorbets ¹ : lemon, mandarin or strawberry	11 €

Bread, olive oil and olives service	5,80 € 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

SERVICIO NOCTURNO

21:30 h – 8:00 h

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

VOLVER AL INICIO