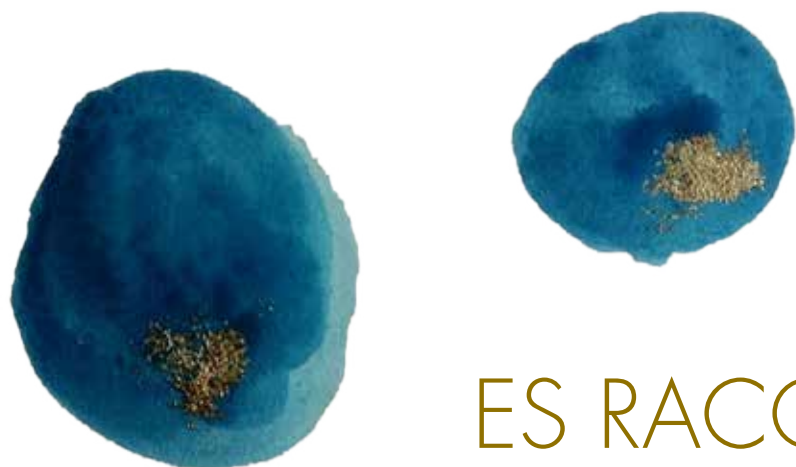




ES RACÓ D'ARTÀ

BENI AXIR

DURANTE EL DÍA

La cocina está abierta todos los días de
13:00 h a 16:00 h (última orden)
19:00 h a 21:30 h (última orden)

RESERVA TU MESA

PARA EMPEZAR

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 €

A LA BRASA

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

PARA ACOMPAÑAR

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

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}	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

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.