



ES RACÓ D'ARTÀ

BENI AXIR

POR LA NOCHE

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)

.....

La gastronomía en Es Racó d'Artà forma parte de nuestra filosofía, que se basa en el respeto por la naturaleza y el ciclo natural del ecosistema.

Nuestros menús reflejan la estacionalidad de los productos vegetales disponibles durante las diferentes épocas del año, y la cadena de suministro local disponible de la isla de Mallorca.

Los alimentos que introducimos en nuestro cuerpo tienen un efecto nutritivo y curativo o un efecto perjudicial para nuestro sistema. Creemos sinceramente que nuestro sistema digestivo necesita ser cuidado a diario para gozar de buena salud y bienestar.

RESERVA TU MESA

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 (250g 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
-------------------------------------	------------------

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.