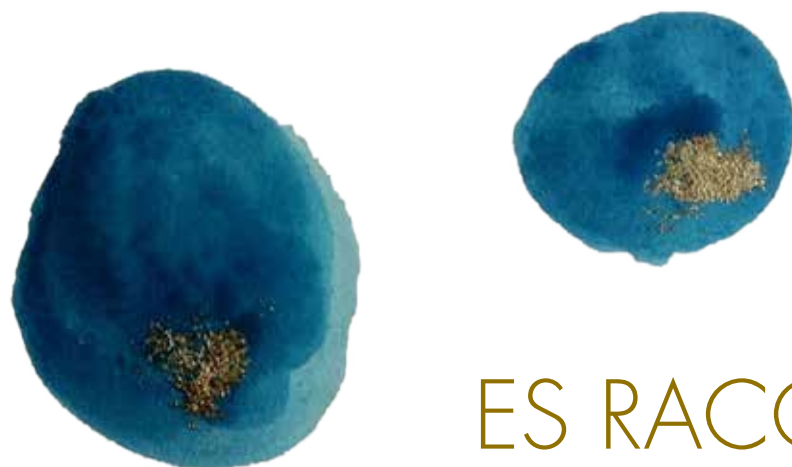




ES RACÓ D'ARTÀ

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

13:00 h – 16:00 h (última orden)

Chips de hortaliza

Aceitunas de Es Racó ¹²

Cremoso de berenjena 9.11.12

Jamón ibérico y 'Galletas Artà' ^{1.8}Ensalada verde ¹²Roastbeef con salsa de hinojo y rúcula ^{10.12}Coca con cebolla, setas y panceta de Porc Negre ¹

Pasta fresca con ragù de setas ^{1.3.7}

Arroz negro de marisco a la llauna 2.4.7.9.12

Arroz verde ⁹

Sándwich de cordero 1.7.9.12

Sándwich de berenjena asada 1.7.12

Pescado del día ⁴

Secreto de Porc Negre

Pollo ecológico

Maitake (gírgola de castaño)

Patató asado

Puré de calabaza y tomillo ^{7.12}

Vegetales al grill

Encurtidos : piparra, ajo, alcaparra y limón ¹²

Chimichurri : pimiento asado, cebolleta, orégano, ajo y chili ¹²

Alioli del día ^{7.12}

Tabla de quesos de las islas ^{1.7.8.12}

Tarta de queso ^{3.7.8}

Panna cotta vegana con granada ^{6.8.12}

Yogur, polen y miel de Es Racó con galleta de cacahuete ^{1.5.7}

Pastel de cítricos a nuestro estilo ^{3.7.8.12}

Chocolate en tres texturas ^{3.7}

Helados artesanales¹: chocolate^{3,7}, vainilla^{3,7}, yogur⁷ 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}
- 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 €)
- Roastbeef con salsa de hinojo y rúcula ^{10.12}
- Coca con cebolla, setas y panceta de Porc Negro ¹
- Ravioli de bogavante con crema de espinaca, apio y manzana verde ^{1.2.3.6.9}
- Arroz meloso de marisco ^{2.4.9.12}
- Huevo, setas y calabaza ³

A LA BRASA

- Pescado del día ⁴
- Calamar de potera (250 g aprox) ²
- Secreto de Porc Negro
- Pollo ecológico
- Maitake (gírgola de castaño)

PARA ACOMPAÑAR

- Patató asado
- Puré de calabaza y tomillo ^{7.12}
- Lechuga y limón
- Vegetales al grill

PARA ALEGRAR

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

PARA TERMINAR

- Tabla de quesos de las islas ^{1.7.8.12}
- Tarta de queso ^{3.7.8}
- Panna cotta vegana con granada ^{6.8.12}
- Yogur, polen y miel de Es Racó con galleta de cacahuete ^{1.5.7}
- Pastel de cítricos a nuestro estilo ^{3.7.8.12}
- Chocolate en tres texturas ^{3.7}
- Helados artesanales ¹: chocolate^{3.7}, vainilla^{3.7}, yogur⁷ 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

SERVICIO NOCTURNO

21:30 h – 8:00 h

Por favor, solicitarlo con 12 horas antelación.

La oferta serán platos fríos.

VOLVER AL INICIO