

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]	28 €
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 €
Roastbeef con salsa de hinojo y rúcula [10.12]	28 €
Coca con cebolla, setas y panceta de Porc Negre [1]	24 €
Ravioli de bogavante con crema de espinaca, apio y manzana verde [1.2.3.6.9]	39 €
Arroz meloso de marisco [2.4.9.12]	37 €
Huevo, setas y calabaza [3]	24 €

A LA BRASA

Pescado del día [4]	precio según mercado
Calamar de potera (250 g aprox) [2]	32 €
Secreto de Porc Negre	42 €
Pollo ecológico	36 €
Maitake (gírgola de castaño)	28 €

PARA ACOMPAÑAR

Patató asado	12 €
Puré de calabaza y tomillo [7.12]	10 €
Lechuga y limón	10 €
Vegetales al grill	15 €

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]	28 €
Tarta de queso [3.7.8]	16 €
Panna cotta vegana con granada [6.8.12]	12 €
Yogur, polen y miel de Es Racó con galleta de cacahuete [1.5.7]	15 €
Pastel de cítricos a nuestro estilo [3.7.8.12]	15 €
Chocolate en tres texturas [3.7]	15 €
Helados artesanales [1]: chocolate [3.7], vainilla [3.7], yogur [7] 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.