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

MENÚ ALMUERZO

13:00 h – 16:00 h (última orden)

PARA EMPEZAR

Chips de hortaliza
Aceitunas de Es Racó [12]
Cremoso de berenjena [9.11.12]
Jamón ibérico y 'Galletas Artà' [1.8]
Ensalada verde [12]
Roastbeef con salsa de hinojo y rúcula [10.12]
Coca con cebolla, setas y panceta de Porc Negre [1]
Pasta fresca con ragú 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]

A LA BRASA

Pescado del día [4]
Secreto de Porc Negre
Pollo ecológico
Maitake (gírgola de castaño)

PARA ACOMPAÑAR

Patató asado
Puré de calabaza y tomillo [7.12]
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], yogur [7] 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]

Roastbeef con salsa de hinojo y rúcula [10.12]

Coca con cebolla, setas y panceta de Porc Negre [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 Negre

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], yogur [7] 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