



Menú Degustación Sabores de la Finca Flavours of the Estate Tasting Menu

Una experiencia de alta gastronomía en armonía con los ritmos naturales del Agroturismo Atzaró

Un viaje culinario de 8 pases a través de variedades autóctonas y la filosofía de la finca,
donde sus profundas raíces se unen a una visión contemporánea para llevar a su mesa una cocina orgánica
centrada en el producto

A fine dining experience at one with the estate's natural rhythms at Atzaró Agroturismo Hotel

An 8-course culinary journey through heirloom varieties and the farm's philosophy, where its deep roots meet
a contemporary vision to bring organic ingredient focused cuisine to your table

El Aperitivo | The Appetiser

Tomate del Huerto al Jospes

cóctel clarificado de tomates ahumados, aromáticas, vodka de apio y sal de hoja de ostra

Jospes grilled Vegetable Garden Tomato

clarified cocktail of smoked tomatoes, aromatics, celery vodka and oyster leaf salt

El Comienzo | The Beginning

Masa Madre e Ibéricos

hogaza artesana, mantequilla de sarmiento, olivas al vermut, ibéricos de bellota y croqueta cremosa de jamón

Sourdough & Iberian Cuts

artisan sourdough bread, wood-smoked butter, vermouth-marinated olives, acorn-fed iberian cured meats, and creamy ham croquette

El Huerto | From the Vegetable Garden

Alcachofa

corazón de alcachofa ahumada , yema de huevo confitada, cecina de buey, almendras tostadas

Artichoke

smoked artichoke heart, confit egg yolk, cured beef cecina, and toasted almonds

Pimiento y Anchoa

pimiento a la brasa, romesco de avellana y anchoa del cantábrico

Pepper & Anchovy

chargrilled pepper, hazelnut romesco, and premium cantabrian anchovy

El Mar | From the Sea

Corvina

lomo de corvina al Jospes, hinojo braseado, cítricos y olivas

Sea Bass

jospes-grilled sea bass loin, charred fennel, citrus, and olives

La Tierra | From the Earth

Solomillo

solomillo de ternera a la brasa, calabaza asada y esencia de ajo negro

Sirloin

grilled beef sirloin, roasted pumpkin, and black garlic essence

El Cierre | The Finale

Chocolate y Albahaca

cremoso de cacao, lichi y frescor de albahaca

Chocolate and basil

cocoa cream, lychee, and a hint of fresh basil

Cheesecake y Galleta

petit four líquido de tarta de queso, mantequilla tostada y galleta de vainilla

Cheesecake & Biscuit

liquid petit four of cheesecake, toasted butter and vanilla biscuit

120€ pp