

ATZARÓ

*ibiza*

# MENU

## **Para Compartir | To Share**

**Croquetas de boletus con all i oli de pimentón**  
**Boletus mushroom Croquettes with paprika all i oli**  
**19€**

**Labneh con tomate cherry salteado, ajo, menta, guindilla,  
piñones y semillas tostadas acompañado con pan naan**  
**Labneh yoghurt with sautéed cherry tomato, garlic, mint, chilli, pine nuts  
and toasted seeds served with naan bread**  
**24€**

**Camembert al horno con mermelada casera de naranja y pistacho**  
**Baked Camembert with homemade orange and pistachio marmalade**  
**23€**

**Jamón ibérico con pan de cristal y tomate**  
**Iberian ham with 'pan de cristal' bread and tomato**  
**38€**

**Burrata de búfala con verduras del huerto, hojaldre y salsa casera de tomate**  
**Buffalo burrata with garden vegetables, puff pastry and homemade tomato sauce**  
**26€**

**Pulpo frito con parmentier de patata y mojo rojo**  
**Fried octopus with potato parmentier and red mojo sauce**  
**26€**

**Carpaccio de pera, queso de cabra, avellana garrapiñada, arándano deshidratado e hinojo**  
**Pear carpaccio with goat's cheese, caramelised hazelnut, dried cranberries and fennel**  
**22€**

**Ensalada de aguacate con lechuga, rabanitos, pipas tostadas y  
vinagreta de ajo, mostaza y miel**  
**Avocado salad with lettuce, radish, roasted seeds and  
garlic, mustard and honey vinaigrette**  
**25€**

## Principales | Mains

Salmonete a la plancha con salteado de escarola y frutos secos y salsa de marisco a la naranja  
Grilled red mullet with sautéed chicory and nuts and orange seafood sauce

42€

Pulpo a la brasa con arroz negro, all i oli de pimentón de la Vera y chips de puerro  
Grilled octopus with black rice, paprika all i oli and leek chips

34€

Lubina con tapenade de Kalamata, ajo y tomate semiseco, patató ibicenco, chalotas, tomate cherry y pimiento asado  
Sea bass with Kalamata tapenade, garlic and semi-dried tomato, Ibicencan potato, shallots, cherry tomato and roasted peppers

38€

Pollo pagès marinado en limón, tomillo, romero y ajo, patató de Ibiza, verduritas baby y salsa de queso ibicenco de cabra y nueces  
Payese chicken marinated in lemon, thyme, rosemary and garlic, with Ibiza potato, baby vegetables and Ibiza goat's cheese and nut sauce

30€

Solomillo de ternera con gratén de boniato, espárragos trigueros y demi-glace de salvia  
Sirloin of beef with sweet potato gratin, wild asparagus and sage demi-glace

42€

Cochinillo a baja temperatura, cremoso de coliflor y demi-glace con manzana  
Low-temperature-cooked suckling pig, creamy cauliflower and demi-glace with apple

32€

Hamburguesa vegana de lentejas con tomate, cebolla encurtida, rúcula y mayonesa de cúrcuma, pan de semilla de calabaza y patatas fritas

Vegan lentil burger with tomato, pickled onion, rocket and turmeric mayonnaise, pumpkin seed bread and french fries

23€

Hamburguesa de ternera con tomate, lechuga, pepinillo encurtido, cebolla caramelizada y queso, pan de brioche y patatas fritas

Hamburger with tomato, lettuce, pickled gherkin, caramelised onion and cheese, brioche bun and french fries

25€

Tortelloni con funghi porcini y queso vecchio stampo  
Tortelloni with porcini mushrooms and vecchio stampo cheese

30€

Risotto de boletus con trufa y espárragos trigueros  
Boletus mushroom risotto with truffle and wild asparagus

28€

## Guarniciones | Sides

**Pimientos de Padrón**

**Padron Peppers**

11€

**Patatas asadas**

**Roasted Potatoes**

11€

**Ensalada de Endivas**

**Endive Salad**

11€

---

## Postres | Desserts

**Dacquoise de chocolate, toffee, mousse de chocolate con especias y helado de chocolate**

**Chocolate dacquoise with toffee, spiced chocolate mousse and chocolate ice cream**

14€

**Sandwich de cookie de chocolate negro con helado de nata**

**Dark chocolate cookie sandwich with cream ice cream**

12€

**Espuma de natillas, mermelada cítrica, sorbete de mandarina y merengue seco de flores**

**Custard mousse, citrus fruit marmalade, mandarin sorbet and dried flower meringue**

14€

**Granizado de café Caleta con crema chantilly de canela y romero**

**Caleta coffee granita with cinnamon and rosemary whipped cream**

11€