

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 higos, aceituna Kalamata, tomates y salsa pesto
Buffalo burrata with with figs, Kalamata olives, tomatoes and pesto 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

Salmón a la brasa con bimis y zanahorias asadas, puré de coliflor,
alcaparras y chips de boniato

Grilled salmon with bimis and roasted carrots, cauliflower puree,
capers and sweet potato chips

30€

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-glacé de salvia

Sirloin of beef with sweet potato gratin, wild asparagus and sage demi-glacé

42€

Cochinillo a baja temperatura, cremoso de coliflor y demi-glacé con manzana

Low-temperature-cooked suckling pig, creamy cauliflower and demi-glacé 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€

Pasta rellena de trompeta de la muerte y salsa de trufa, parmesano y crème fraîche

Pasta stuffed with black trumpet mushrooms and truffle, parmesan and crème fraîche sauce

26€

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€