

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 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€