

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 with sautéed cherry tomatoes, 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€

Carpaccio de pera, queso de cabra, avellana garrapiñada, arándano deshidratado e hinojo
Pear carpaccio with goat's cheese, caramelised hazelnuts, 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€

**Tiradito de lubina con leche de tigre, pistacho, granada, cebolla,
chili fresco y cítricos de Atzaró**
**Sea bass tiradito with tiger's milk, pistachio, pomegranate, onion,
fresh chilli and Atzaró citrus fruits**
25€

Principales | Mains

Poke de salmón, aguacate, mango, rabanitos, wakame y cacahuete
Salmon poke bowl with avocado, mango, radish, wakame and cashew nuts
23€

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
32€

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€

Carré de cordero a baja temperatura con puré de coliflor, ajos asados,
y leche de coco
Low temperature cooked lamb steak with cauliflower puree, roasted garlic,
and coconut milk
38€

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
26€

Spaghetti con gamba roja y salsa de tomate con chili y ajos
Spaghetti with red shrimp and tomato sauce with chilli and garlic
28€

Guarniciones | Sides

Pimientos de Padrón

Padron Peppers

11€

Patatas asadas

Roasted Potatoes

11€

Ensalada verde

Green 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€

**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€

Tarta de naranjas de Atzaró con harina de almendra

Atzaró orange cake with almond flour

12€

Semiesfera de chocolate rellena de crema de naranja y su crujiente

Chocolate dome filled with orange cream, and a crunchy crust

13€

Panna cotta de Chai-coco, fruta fresca

y crumble vegano de algarroba

**Coconut and chai panna cotta, with fresh fruit
and vegan carob crumble**

11€

Tarta templada de queso y coulis de frutos rojos

Warm cheesecake with red fruit coulis

12€