

ATZARÓ

ibiza

EVENING MENU

Para Compartir | To Share

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

Ostras al natural ó acevichadas
Naturally served oysters or oysters in oil
7€ unidad | 7€ each

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

Steak Tartar
35€

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€

Burrata de búfala con higos, aceituna Kalamata, tomates y salsa pesto
Buffalo burrata with figs, Kalamata olives, tomatoes and pesto sauce
26€

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€

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

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

Parrillada de verduras de temporada
Grilled seasonal vegetables
25€

Principales | Mains

Bogavante a la parrilla con mantequilla especiada, berenjena escabechada y chips de patata
Grilled lobster with spiced butter, pickled aubergine and potato chips
90€

Ventresca de atún a la brasa, corn ribs, babaganoush y chimichurri de mango
Grilled tuna belly, corn ribs, babaganoush and mango chimichurri
45€

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
36€

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€

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€

Pollo pagès marinado en limón, tomillo, romero y ajo, patató de Ibiza, verduritas baby y salsa de queso ibicenco de cabra y nueces
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€

Pluma Ibérica con verduras de temporada y vinagreta de pistachos & pimienta verde
Iberian Pluma Ibérica with seasonal vegetables and pistachio & green pepper vinaigrette
35€

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€

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 Verde

Green Salad

11€

ATZARÓ

ibiza