

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€

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

**Burrata de búfala con tomate, rúcula, uvas caramelizadas y pesto de nueces**  
**Buffalo burrata with tomato, rocket, caramalised grapes and walnut pesto**  
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 fruit**  
25€

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

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

## Principales | Mains

Salmón a la brasa con bimi y zanahoria 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 tomatoes, Ibiza potatoes,  
shallots, cherry tomatoes and roasted peppers  
38€

Pollo pagès marinado en limón, tomillo, romero y ajo, patató de Ibiza  
y verduritas baby y salsa de queso ibicenco de cabra y nueces  
Payese chicken marinated in lemon, thyme, rosemary and garlic, with  
Ibiza potatoes, baby vegetables, 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, 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€

Risotto de boletus con trufa y espárragos trigueros  
Boletus mushroom risotto with truffle and wild asparagus  
28€

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€

## **Guarniciones | Sides**

**Pimientos de Padrón**

**Padron Peppers**

**11€**

**Patatas asadas**

**Roasted Potatoes**

**11€**

**Ensalada verde**

**Green Salad**

**11€**

## **Postres | Desserts**

**Brownie de chocolate con helado de caramelo y frutos secos**

**Chocolate brownie with caramel ice cream and nuts**

**14€**

**Tarta de naranjas de Atzaró con harina de almendra**

**Atzaró orange cake with almond flour**

**12€**

**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€**