



Menu

La gastronomía en Atzaró es una experiencia basada en la cocina mediterránea, platos creados con los ingredientes de nuestro propio huerto orgánico y de productos locales, el concepto 'farm to fork'

Dining at Atzaró is a nourishing experience with natural farm to fork Mediterranean food full of organic ingredients grown on the estate or locally sourced

Para Compartir | To Share

Ensalada de berenjena asada, garbanzos crujientes con za'atar, feta, almendra, granada, sirope de arce y salsa de yogur con ajo, menta y lima
Roasted aubergine salad with crispy chickpeas, za'atar, feta, almonds, pomegranate, maple syrup with garlic, mint, and lime yoghurt sauce
25€

Burrata de búfala con tomate semi-seco en aceite, tomate fresco, rúcula, Kalamata, fruta de temporada y pesto
Buffalo burrata with oil-infused semi-dried tomatoes, fresh tomatoes, rocket, Kalamata olives, seasonal fruit, and pesto
26€

Hummus con ragout de lentejas y champiñones, chutney de remolacha, tahini verde, hojas de cilantro y pimentón acompañado de pan de pita
Hummus with lentil and mushroom ragout, beetroot chutney, green tahini, coriander leaves and paprika, served with pita bread
22€

Carpaccio de pera con queso de cabra, vinagreta de limón, avellana garrapiñada, arándanos deshidratados, hinojo y aceite picante
Pear carpaccio with goat's cheese, caramelised hazelnuts, dried cranberries, fennel, lemon vinaigrette and spicy oil
23€

Ensalada de aguacate con lechuga, rabanitos, pipas tostadas y vinagreta de ajo, mostaza y miel
Avocado salad with lettuce, radish, toasted seeds, garlic, mustard, and honey vinaigrette
25€

Berenjena rebozada en harina de algarroba y polenta sobre yogur griego, mascarpone y feta, pistachos tostados y aceite de cebollino
Carob and polenta battered aubergine on Greek yoghurt, mascarpone and feta, with toasted pistachios and chive oil
19€

Tiradito de lubina con leche de tigre, pistacho, granada, cebolla, chili fresco y cítricos de Atzaró
Sea bass tiradito with tiger's milk, pistachios, pomegranate, onion, fresh chilli, and Atzaró citrus fruits
26€

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

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

Guarniciones | Sides 11€

Puerro asado con vinagreta de almendras y chalota encurtida
Roasted leek with almond vinaigrette and pickled shallots

Pimientos de Padrón
Padrón peppers

Patatas asadas con sal de romero
Roasted potatoes with rosemary salt

Ensalada verde
Green salad

Principales | Mains

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

Tagliatelle con gamba roja y salsa de tomate con chili y ajo
Tagliatelle with red prawns and tomato sauce with chilli and garlic
28€

Hamburguesa vegana de lentejas con tomate, cebolla encurtida, rúcula y mayonesa de cúrcuma, pan de semillas de calabaza y patatas fritas
Vegan lentil burger with tomato, pickled onion, rocket, turmeric mayonnaise, pumpkin seed bun and fries
23€

Hamburguesa de ternera Angus con tomate, lechuga, pepinillo encurtido, cebolla caramelizada y queso Edam, pan de brioche y patatas fritas
Angus beef burger with tomato, lettuce, pickled gherkin, caramelised onion, Edam cheese, brioche bun and fries
26€

Salmón a la brasa con bimi, zanahorias asadas, puré de coliflor, alcaparras y chips de boniato
Grilled salmon with bimi, roasted carrots, cauliflower purée, capers, and sweet potato crisps
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, smoked paprika aioli and crispy leek chips
34€

Lubina asada al Jospier con babaganush, verduritas baby y chalotas
Jospier grilled sea bass with babaganush, baby vegetables and shallots
39€

Pollo de corral marinado en zumo de naranja y lima acompañado de patata baby, setas Portobello y pak choi
Free-range chicken marinated in orange and lime juice, served with baby potatoes, Portobello mushrooms, and pak choi
32€

Solomillo al Jospier de ternera con gratén de boniato, espárragos verdes y demi-glace de salvia
Jospier beef tenderloin with sweet potato gratin, green asparagus and sage demi-glace
42€

Carré de cordero cocinado a baja temperatura con puré de coliflor y ajo asado, leche de coco, patata, zanahoria asada y tomate seco
Slow-cooked rack of lamb with cauliflower and roasted garlic purée, coconut milk, roasted potatoes, carrots and sun-dried tomatoes
39€

Postres | Desserts

Tarta de naranja con harina de almendra
Orange cake made with almond flour
12€

Manzana especiada al horno con helado de vainilla
Specied baked apple with vanilla ice cream
14€

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos
Cheesecake with red fruits jam
12€

Coulant de pistacho y chocolate blanco con helado de coco
Pistachio and white chocolate fondant with coconut ice cream
14€

Carrot cake con nueces caramelizadas
Carrot cake with caramelised walnuts
13€

Helados | Ice Cream 7€

Vainilla, Chocolate, Mango, Pistacho, Coco

