



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

Entrantes y Para Compartir | Starters & To Share

Gildas

3.50€ ud

Croquetas de jamón ibérico, velo de papada y all i oli de hierbas

Iberian ham croquettes, pork jowl, and herb all i oli

20€

Buñuelos de bacalao con emulsión de ajo negro y tinta de calamar

Cod fritters with black garlic emulsion and squid ink

18€

Jamón Ibérico con pan cristal y tomate rallado

Iberian ham with crispy glass bread and grated tomato

38€

Tabla de quesos con chutney de mango

Queso de cabra y pimentón de Ibiza, Stilton, Comté de 12 meses, manchego curado e Idiazábal

Cheese board with mango chutney

Ibiza Goat's cheese with paprika, 12-month-aged Comté, Stilton, aged Manchego, and Idiazábal

34€

Aceitunas, all i oli y tomate rallado

Olives, all i oli and grated tomato

4€

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€

Ensalada de aguacate, lechuga, tomate, rabanitos, pipas y vinagreta de miel y mostaza

Avocado salad with lettuce, tomato, radishes, sunflower seeds, and honey mustard vinaigrette

25€

Burrata con tomate, rúcula, aceituna Kalamata, fruta de temporada y pesto

Burrata with tomato, rocket, Kalamata olives, seasonal fruit, and pesto

27€

Humus con ragout de lentejas y champiñones, chutney de remolacha y tahini verde

Hummus with lentil and mushroom ragout, beetroot chutney, and green tahini

22€

Carpaccio de pera con queso de cabra, vinagreta de limón, hinojo y avellanas caramelizadas

Pear carpaccio with goat's cheese, lemon vinaigrette, fennel, and caramelised hazelnuts

23€

Tiradito de lubina con leche de tigre, pistacho, granada, cebolla encurtida y cítricos de Atzaró

Sea bass Tiradito with tiger's milk, pistachio, pomegranate, pickled onion, and Atzaró citrus fruits

28€

Principales | Mains

Risotto de boletus con stracciatella, tartufata y espárragos trigueros
Boletus mushroom risotto with stracciatella, tartufata, and wild asparagus
28€

Pasta rellena de trompeta de la muerte con trufa, parmesano y crème fraîche
Pasta stuffed with black trumpet mushrooms, truffle, Parmesan, and crème fraîche
27€

Hamburguesa de entraña de vaca con mermelada de bacon y cebolla, pepinillos, queso de Mahón en pan de brioche y nuestra salsa casera
Beef skirt steak burger with bacon and onion jam, pickles, Mahón cheese with brioche bread, and homemade sauce
26€

Hamburguesa vegana de lentejas, rúcula, tomate, cebolla y mayonesa de cúrcuma en pan de semillas
Vegan lentil burger with rocket, tomato, onion, and turmeric mayonnaise with seeded bread
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, smoked paprika ali oli and crispy leek chips
34€

Salmón a la brasa con verduras de nuestro huerto y patatas nuevas
Grilled salmon with garden vegetables and new potatoes
30€

Lubina al Josper con humus, verduritas baby y encurtidos
Josper-grilled sea bass with hummus, baby vegetables, and pickles
39€

Carré de cordero al josper, parmentier de patata
Josper-grilled rack of lamb with potato parmentier
39€

Solomillo de ternera nacional con puré de zanahoria y jengibre con verduras de Atzaró
Sirloin with carrot and ginger purée, served with Atzaró vegetables
42€

Pollo de corral marinado con cítricos, patatas baby, portobello y espinacas
Free-range chicken marinated in citrus fruits, baby potatoes, portobello mushrooms, and spinach
32€

Guarniciones | Sides 12€

Pil Pil de piquillos al Jospier
Jospier-grilled piquillo peppers

Pimientos de Padrón
Padrón peppers

Patatas asadas
Roasted potatoes

Patatas fritas
French fries

Parmentier
Potato Mash

Verduras de Atzaró
Atzaró Vegetables

Ensalada verde o mixta
Green or Mixed salad

Postres | Desserts

Tarta de naranjas de la finca con almendra
Atzaró Farm Orange cake with almond
12€

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

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

Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla y crema inglesa
Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream and English cream
14€

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

Helados | Ice Cream 7€

Vainilla, Chocolate, Mango, Pistacho, Coco



Dinner 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

Aperitivo | Appetiser

Criofiltrado de nuestras naranjas con aire de miel de Ibiza
Cryofiltered juice from Atzaró oranges with Ibiza honey foam

Entrantes y Para Compartir | Starters & To Share

Gildas
3.50€ ud

Croquetas de jamón ibérico, guanciale y all i oli de hierbas
Iberian ham croquettes, pork jowl, and herb all i oli
20€

Croquetas de espinacas con gorgonzola, piñones y all i oli de espirulina
Spinach croquettes with gorgonzola, pine nuts, and spirulina all i oli
18€

Buñuelos de bacalao con emulsión de ajo negro y tinta de calamar
Cod fritters with black garlic emulsion and squid ink
18€

Jamón Ibérico con pan cristal y tomate rallado
Iberian ham with crispy glass bread and grated tomato
38€

Tabla de quesos con chutney de mango
Queso de cabra y pimentón de Ibiza, Stilton, Comté de 12 meses, manchego curado e Idiazábal
Cheese board with mango chutney
Ibiza Goat's cheese with paprika, 12-month-aged Comté, Stilton, aged Manchego, and Idiazábal
34€

Ensalada de aguacate, lechuga, tomate, rabanitos, pipas y vinagreta de miel y mostaza
Avocado salad with lettuce, tomato, radishes, sunflower seeds, and honey mustard vinaigrette
25€

Puerro al Josper en texturas con salsa holandesa de algas, muselina de salsa romesco y salicornia
Josper-grilled leek with seaweed hollandaise, romesco sauce muslin, and glasswort
24€

Berenjena glaseada con miso, emulsión de queso Idiazabal, aire de miel y vinagreta de tamarindo y limón fermentado
Miso-glazed aubergine with Idiazabal cheese emulsion, honey foam, and tamarind-fermented lemon vinaigrette
26€

Burrata a la brasa con sirope de arce, pesto rojo y tomates cherry confitados y encurtidos de nuestro huerto
Grilled burrata with maple syrup, red pesto, and confited garden tomatoes
27€

Tartar de salmón con emulsión de anchoas, berenjenas de nuestro huerto en tempura y miel de caña
Salmon tartare with anchovy emulsion, tempura-battered garden aubergines, and cane honey
26€

Tiradito de lubina, sofrito de tomates de Atzaró y patata pandera ibicenca
Sea bass tiradito with Atzaró tomato sofrito and Ibiza-style potato panadera
28€

Tataki de atún escabechado, ponzu de yuzu, pepino encurtido y emulsión de kimchi con miel
Marinated tuna tataki with yuzu ponzu, pickled cucumber, and kimchi-honey emulsion
32€

Principales | Mains

Risotto de boletus con stracciatella, tartufata y espárragos trigueros
Boletus mushroom risotto with stracciatella, tartufata, and wild asparagus
28€

Linguini marinera con beurre blanc de crustáceos y ricotta salado
Seafood linguini with shellfish beurre blanc and salted ricotta
30€

All i pebre de corvina, gamba roja y tosta de Rouillé con queso Comté
Croaker Allipebre and red prawn with a Rouillé toast topped with Comté cheese
42€

Rodaballo a la brasa, guiso de sus aletas y perlas de tapioca
Grilled turbot with a stew made from its fins and tapioca pearls
40€

Carré de cordero al jospier, cremoso de marrón glacé, cous cous especiado y yogurt ras el hanout
Jospier-grilled rack of lamb with marron glacé puree, spiced couscous, and ras el hanout yogurt
39€

Solomillo de ternera nacional con puré de zanahoria y jengibre con verduras de Atzaró
Sirloin with carrot and ginger purée, served with Atzaró vegetables
42€

Ballotine de pollo pagés relleno de ajo negro y guanciale, espuma de chirivía y salsa de mostaza y estragón
Free-range chicken ballotine stuffed with black garlic and guanciale, parsnip foam, and mustard-tarragon sauce
34€

Guarniciones | Sides 12€

Pil Pil de piquillos al Jospier
Jospier-grilled piquillo peppers

Pimientos de Padrón
Padrón peppers

Patatas asadas
Roasted potatoes

Patatas fritas
French fries

Parmentier
Potato Mash

Verduras de Atzaró
Atzaró Vegetables

Ensalada verde o mixta
Green or Mixed salad

Postres | Desserts

Bizcocho de yogurt con helado de canela, jengibre y cítricos de Atzaró
Yogurt sponge cake with cinnamon, ginger, and Atzaró citrus fruit ice cream
14€

Sinfonía de frutas y flores de nuestro huerto
A symphony of garden-grown fruits and flowers
15€

Mousse de chocolate con helado de amaretto y churros
Chocolate mousse with amaretto ice cream and churros
15€

Panacotta de lavanda y vainilla con crujiente de naranja y membrillo
Lavender and vanilla panna cotta with orange crisp and quince
14€

Tarta Tatin con crema inglesa y helado de vainilla
Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream and English cream
14€

Helados | Ice Cream 7€

Vainilla, Chocolate, Mango, Pistacho, Coco

