



Evening Menu

La gastronomía en Agroturismo Atzaró está profundamente conectada con la naturaleza, con una cocina fresca de la huerta a la mesa, elaborada con ingredientes recolectados a diario y cultivados en la propia finca, lo que convierte la experiencia en algo profundamente nutritivo. Variedades tradicionales protagonizan platos cuidadosamente elaborados que narran con elegancia la historia de una herencia rural de generaciones y un profundo conocimiento de los ritmos de la naturaleza, mientras que las carnes y los pescados se obtienen de proveedores locales.

Dining at Atzaró Agroturismo Hotel brims over with farm-fresh farm food full of daily-harvested ingredients grown on the estate, making the experience deeply nourishing. Heirloom varieties feature in carefully curated dishes which elegantly tell the story of generations-old rural heritage and a deep-rooted understanding of nature's rhythms, whilst meats and fish are locally sourced.



Servicio de Pan | Bread Service

Pan de masa madre con mantequilla ahumada en la finca y olivas al vermut
Sourdough bread with smoked estate butter and olives with vermouth
8€ pp

Entrantes para Compartir | Starters to Share

platos para compartir y comenzar la mesa | dishes to share and start the meal

Alcachofas a la brasa
cecina de angus y yema de corral
Grilled artichokes
angus beef jerky and free-range egg yolk
12€ ud

Croquetas caseras de jamón Ibérico
membrillo y lima fresca
Homemade Iberian ham croquettes
quince and fresh lime
20€

Jamón Ibérico de bellota 100% raza ibérica
cortado a cuchillo, pan cristal y tomate rallado
100% Iberian acorn-fed ham
hand-carved, with crystal bread and grated tomato
38€

Cogollos a la brasa

pollo paves, queso de mahon y sobrasada crujiente

Grilled lettuce hearts

free-range chicken, mahón cheese and crispy sobrasada

22€

Láminas de pescado noble curado

ají amarillo, mandarina y pétalos de la finca

Slices of cured fine fish

yellow chili pepper, mandarin orange, and farm petals

28€

Carpaccio de gamba roja

aguacate, vainilla y piparra

Red prawn carpaccio

avocado, vanilla and piparra pepper

38€

De Nuestra Huerta | From the Vegetable Garden

ingredientes frescos de la finca | farm fresh ingredients

Boloñesa del huerto

pasta de xeixa y queso payés

Vegetable Garden Bolognese

xeixa pasta and local countryside cheese

26€

Berenjena a la brasa y miso

quinoa y limón fermentado de la finca

Grilled aubergine and miso

quinoa and estate fermented lemon

24€

Burrata Ahumada

pimientos asados y salsa romesco

Smoked burrata

roasted peppers and romesco sauce

28€

Coliflor a la brasa

ajo negro y semillas

Grilled cauliflower

black garlic and seeds

26€

Del Mar | From the Sea

pescados seleccionados | selected fish

Corvina al Jospers

emulsión de brócoli, bimi a la brasa, almendras y nori

Jospers cooked corvina

broccoli emulsion, grilled bimi, almonds and nori

38€

Lubina asada

curry suave de zanahoria ahumada, kumquat, especias

Roasted sea bass

mild curry of smoked carrot, kumquat and spices

39€

Pez limón

hinojo de la finca, naranja y pistachos

Lemon fish

farm fennel, orange and pistachios

37€

De la Brasa | From the Grill

carnes y verduras cocinadas al fuego | meats and vegetables cooked over the fire

Pollo de corral asado lentamente

setas de temporada, cítricos y botánicos del huerto

Slow-roasted free-range chicken

seasonal mushrooms, citrus fruits, and garden botanicals

32€

Cordero lechal 72°

calabaza ahumada y oliva

Suckling lamb 72°

smoked pumpkin and olive

40€

Solomillo de ternera nacional

remolacha, lombarda y frambuesa

Beef tenderloin from local farms

beetroot, red cabbage and raspberry

42€

Selección de corte premium al Jospers

carne nacional trinchada para compartir, pimientos de padrón y patatón ahumado

precio según corte

Premium cut selection from the Jospers grill

sliced local beef to share, padron peppers and smoked potatoes

price on request

Para la mesa | For the Table

perfectos para compartir | perfect to share

Patat6 baby ahumado

Smoked baby potato

12€

Hojas y brotes

Leaves & sprouts

12€

Verduras del Huerto Atzar6

Vegetables from the Atzar6 Vegetable Garden

12€

Momentos Dulce | Sweet Delights

Chocolate & lichi

aceite de oliva virgen extra y guindilla

Chocolate & lychee

extra virgin olive oil and chili pepper

15€

Naranja mediterr6nea

cremoso de queso, mandarina, gel y flores

Mediterranean orange

creamy cheese, mandarin, gel and flowers

15€

Manzana asada

toffee de miel y romero

Baked apple

honey and rosemary toffee

15€

Cre moso de Chocolate Blanco

menta, bizcocho ligero de aceite de oliva, citricos, polen

White Chocolate Cream

mint, light olive oil sponge cake, citrus, and pollen

15€

Selecci6n de quesos artesanos

Selection of artisan cheeses

28€

