



Menu

La gastronomía en Agroturismo Atzaró está profundamente conectado 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 is beautifully nature-connected with fresh farm to fork 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.

Cocina de temporada inspirada en el huerto de Atzaró y el paisaje de la finca
Seasonal cuisine inspired by the Atzaró vegetable garden and the estate's landscape

Servicio de Pan | Bread Service

Pan de masa madre, Olivas, Dip
Sourdough Bread, Olives, Dip
6€

Para empezar | To Start

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

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€

Croquetas caseras de jamón ibérico
membrillo y lima fresca
Homemade Iberian ham croquettes
quince and fresh lime
21€

Alcachofa a la brasa
cecina de Angus, yema de corral y avellanas tostadas
Grilled artichoke
angus beef jerky, free-range egg yolk and toasted hazelnuts
10€ ud

De Nuestra Huerta | From the Vegetable Garden

verduras y frutos de temporada del huerto y productores locales | seasonal vegetables and fruits from the farm and local producers

Tomates orgánicos de temporada, fresas
albahaca morada y mostaza encurtida
Seasonal organic tomatoes and strawberries
purple basil and pickled mustard
28€

Remolacha a la sal
endivia roja, piñones tostados, balsámico
Salted beetroot
red endive, toasted pine nuts and balsamic vinegar
26€

Atzaró Niçoise
hojas tiernas, judías verdes, tomate, patata confitado, tataki de atún y aceitunas
Atzaró Niçoise
tender leaves, green beans, tomato, confit potato, tuna tataki and olives
28€

Del Mar | From the Sea

pescados seleccionados y cocina ligera mediterránea | selected fish and light mediterranean cuisine

Corvina al Jospier

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

Jospier 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€

Pasta fresca de xeixa

tomates del huerto, gambas rojas, limón

Fresh xeixa Pasta

garden tomatoes, red prawns and lemon

30€

De la Brasa | From the Grill

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

Coliflor a la brasa

tahini, semillas tostadas, ajo negro

Grilled cauliflower

tahini, toasted seeds and black garlic

28€

Presa ibérica a baja temperatura 58°

manzana, alcaparras, carasatu y salsa tonnata

Iberian pork shoulder cooked at a low temperature of 58°C

apple, capers, carasatu wild mushroom and tonnata sauce

30€

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€

Selección de corte premium al Jospier

carne nacional trinchada para compartir, pimientos escalivados y patat6 ahumado

Premium cut selection from the Jospier grill

sliced local beef to share, roasted peppers and smoked potatoes

precio según corte | 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 mediterránea

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€

Selección de quesos artesanos

Selection of artisan cheeses

28€

