



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

Entrantes y Para Compartir | Starters & to Share

Gildas

3.50€ ud

Croquetas de jamón ibérico, guanciale y all i oli

Iberian ham croquettes, pork jowl, and all i oli

20€

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 y nueces

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

Cheese board with mango chutney and nuts

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€

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€

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€

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 emulsión

32€

Carpaccio de gamba roja con straciatella y caviar

Red prawn carpaccio with stracciatella and caviar

36€

Pan con aceitunas y all i oli

Olives, all i oli and bread

4€ pp

Principales | Mains

Berenjena glaseada con miso, quinoa, emulsión de queso Idiazabal, frutos secos y vinagreta de tamarindo y limón fermentado

Miso-glased aubergine with quinoa Idiazabal cheese emulsion, nuts, and tamarind-fermented lemon vinaigrette

28€

Rodaballo a la brasa, guiso de sus aletas, perlas de tapioca, alga codium y crujiente de ibérico
Grilled turbot with a stew of its fins, tapioca pearls, codium seaweed and crunchy iberian ham

40€

Pulpo frito con ajoblanco de almendras y piñones, uvas y chips de puerro

Fried octopus with almond and pine nut ajoblanco, grapes, and leek chips

36€

Rotja aromatizada con ajo, pimentón e hinojo, cremoso de ibérico, acelgas y gamba roja

Rotja flavoured with garlic, paprika, and fennel, served with Iberian pork cream, red prawn, and Swiss chard

42€

Carré de cordero al Jospier, cremoso de marron glacé, cous cous especiado, yogurt ras el hanout y crujiente de patata violeta

Jospier-grilled rack of lamb with marron glacé cream, spiced couscous, ras el hanout yogurt, and crispy purple potato

39€

Solomillo de ternera nacional con puré de zanahoria y jengibre y cebollitas francesas glaseadas

Beef sirloin with carrot and ginger purée and glazed pearl onions

42€

Ballotine de pollo pagés relleno de ajo negro y ricotta, espuma de chirivía, salsa de mostaza y estragón y kale crujiente

Free-range chicken ballotine stuffed with black garlic and ricotta, parsnip foam, mustard and tarragon sauce, and crispy kale

34€

Risotto de boletus con stracciatella, tartufata y espárragos trigueros

Boletus mushroom risotto with stracciatella, tartufata, and wild asparagus

28€

Pasta rellena de gorgonzola y pera con mantequilla de hierbas de Atzaró y nueces

Pasta filled with gorgonzola and pear, served with Atzaró herb butter and walnuts

29€

Linguini marinera con beurre blanc de almeja y mejillón y pecorino romano

Seafood linguini with clam and mussel beurre blanc and Pecorino Romano

30€

Guarniciones | Sides 12€

Pimientos de Padrón

Padrón peppers

Patatas asadas

Roasted potatoes

Patatas fritas

French fries

Verduras de Atzaró

Atzaró Vegetables

Ensalada verde

Green salad

Postres de Noche | Evening 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