



Day 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 con guanciale y all i oli

Iberian ham croquettes with guanciale 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 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, rabanitos, pipas y vinagreta de miel y mostaza

Avocado salad with lettuce, 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€

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€

Pan con all i oli y aceitunas

Bread with all i oli and olives

4€ pp

Principales | Mains

Risotto de boletus con stracciatella, tartufata, espárragos trigueros, shimenjis encurtidos y demi glace ternera
Boletus mushroom risotto with stracciatella, tartufata, wild asparagus, pickled shimenji mushrooms and veal demi-glace
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 en pan de brioche con tomate, lechuga, pepinillo encurtido, cebolla caramelizada, queso y salsa casera
Beef skirt steak burger with tomato, lettuce, pickled gherkin, caramelised onion and cheese, in a brioche bun with homemade sauce
26€

Hamburguesa vegana de lentejas en pan de semillas rúcula, tomate, cebolla y mayonesa de cúrcuma
Vegan lentil burger with rocket, tomato, onion and turmeric mayonnaise with seeded bread
23€

Pulpo frito con ajoblanco de almendras y piñones, uvas y chips de puerro
Fried octopus with almond and pine nut ajoblanco, grapes and leek crisps
36€

Salmón a la brasa con puré de apionabo y manzana, bimi, zanahoria y patatas asadas
Grilled salmon with cauliflower and apple puree, bimis, carrots and roasted potatoes
30€

Lubina al Jospier con humus, verduritas baby y patatas asadas
Jospier-grilled sea bass with hummus, baby vegetables and roasted potatoes
39€

Carré de cordero cocinado a baja temperatura con cremoso de marron glacé, patata zahatar y zanahoria asada
Slow-cooked rack of lamb with cauliflower, marron glacé cream, zahatar, roasted potatoes and carrots
39€

Solomillo de ternera nacional al Jospier con puré de zanahoria y jengibre y cebollitas francesas glaseadas
Jospier-cooked beef sirloin with carrot and ginger purée, served with glazed pearl onions
42€

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

Guarniciones | Sides 12€

Pimientos de Padró
Padrón peppers

Patatas asadas
Roasted potatoes

Patatas fritas
French fries

Verduras de Atzaró a la brasa
Grilled Atzaró vegetables

Ensalada verde
Green 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€

Brownie de pistacho y nueces con helado casero de canela
Pistachio and walnut brownie with homemade cinnamon ice cream
13€

Helados | Ice Cream 7€

Vainilla, Chocolate, Mango, Pistacho, Coco



Evening 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, rabanitos, pipas y vinagreta de miel y mostaza

Avocado salad with lettuce, 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€

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 mayonesa de kimchi con miel

Marinated tuna tataki with yuzu ponzu, pickled cucumber, and kimchi-honey mayonaise

32€

Pan con all i oli y aceitunas

Bread with all i oli and olives

4€ pp

Principales | Mains

Berenjena glaseada con miso, quinoa, emulsión de queso Idiazábal, 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, crujiente de ibérico y dados de membrillo
Grilled turbot with a stew of its fins, tapioca pearls, crunchy iberian ham and quince cubes
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€

Lubina al Jospier con humus, verduritas baby y patatas asadas
Jospier-grilled sea bass with hummus, baby vegetables and roasted potatoes
39€

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, kale crujiente, salsa de mostaza y estragón
Free-range chicken ballotine stuffed with black garlic and ricotta, parsnip foam, crispy kale, mustard and tarragon sauce
34€

Risotto de boletus con stracciatella, tartufata, espárragos trigueros, shimenjis encurtidos y demi glace ternera
Boletus mushroom risotto with stracciatella, tartufata, wild asparagus, pickled shimenji mushrooms and veal demi-glace
28€

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

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 Padró
Padrón peppers

Patatas asadas
Roasted potatoes

Patatas fritas
French fries

Verduras de Atzaró a la brasa
Grilled Atzaró vegetables

Ensalada verde
Green 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€

Brownie de pistacho y nueces con helado casero de canela
Pistachio and walnut brownie with homemade cinnamon ice cream
13€

Helados | Ice Cream 7€

Vainilla, Chocolate, Mango, Pistacho, Coco