



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 de hierbas
Iberian ham croquettes with guanciale and herb 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, 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€

Labneh con tomate cherry salteado, ajo, menta, guindilla, piñones y semillas tostadas, acompañado con pan naan
Labneh with yoghurt, sauteed cherry tomatoes, garlic, mint, chilli, pine nuts, and toasted seeds, served with naan bread
25€

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 aceitunas y all i oli
Olives, all i oli and bread
4€ pp

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 puré de apionabo y manzana, bimi, zanahoria y patatas asada
Grilled salmon with cauliflower and apple puree, bimis, carrots and roasted potatoes
30€

Lubina al Jospier con humus y verduritas baby
Jospier-grilled sea bass with hummus, baby vegetables
39€

Carré de cordero cocinado a baja temperatura con puré de coliflor, ajo asado y leche de coco, patata zahatar y zanahoria asada
Slow-cooked rack of lamb with cauliflower, roasted garlic and coconut milk puree, 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, portobello y espinacas
Free-range chicken marinated in citrus fruits, baby potatoes, portobello mushrooms, and spinach
32€

Guarniciones | Sides 12€

Pimientos de Padró
Padrón peppers

Patatas asadas
Roasted potatoes

Patatas fritas
French fries

Verduras de Atzaró
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€

Carrot cake con nueces caramelizadas
Carrot cake with caramelised walnuts
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 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 emulsion

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 Jospé, cremoso de marron glacé, cous cous especiado, yogurt ras el hanout y crujiente de patata violeta
Jospé-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 crujient
Free-range chicken ballotine stuffed with black garlic and ricotta, parsnip foam, mustard and tarragon sauce, and crispy kale
34€

Risotto de boletus con straciatella, tartufata, espárragos trigueros y demiglace de ternera
Boletus mushroom risotto with straciatella, tartufata, wild asparagus and beef demiglace
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 Padró
Padrón peppers

Patatas asadas
Roasted potatoes

Patatas fritas
French fries

Verduras de Atzaró
Atzaró Vegetables

Ensalada verde
Green 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