



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 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.

Servicio de Pan | Bread Service

Pan de masa madre, olivas, dip
Sourdough bread, olives, dip
6€ pp

Entrantes para Compartir | Starters to Share

platos para compartir | dishes to share

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€

Ceviche de pescado blanco
cítricos, jengibre fresco, cilantro y tapioca
White fish ceviche
citrus, fresh ginger, coriander, and tapioca
22€

Tacos de gambas crujientes
col lombarda encurtida y mayonesa ligeramente picante
Crispy prawn tacos
pickled red cabbage and lightly spiced mayonnaise
20€

Foccacia abierta
mortadela d.o.c, straciatella y pistacho
Open Foccacia
mortadela pork, straciatella and pistachio
26€

Mini burgers de wagyu
pan brioche tostado, queso fundido y patatas fritas caseras
Wagyu mini burgers
toasted brioche bun, melted cheese, and homemade fries
24€

Yakitori de pollo payés
brochetas a la brasa con salsa tare, mayonesa de sésamo y hojas de menta fresca
Free-range chicken yakitori
charcoal-grilled skewers with tare sauce, sesame mayonnaise, and fresh mint leaves
19€

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

Para la mesa | For the Table

perfectos para compartir | perfect to share

Patat0 baby ahumado
Smoked baby potato
12€

Hojas y brotes
Leaves & Sprouts
12€

Verduras del Huerto Atzar0
Vegetables from the Atzar0 Vegetable Garden
12€

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, queso fresco
frambuesa, piñones y col lombarda
Salted beetroot, fresh cheese
raspberry, pine nuts and red cabbage
22€

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

Carpaccio de pera
queso de cabra local y avellanas caramelizadas
Pear carpaccio
local goat's cheese and caramelised hazelnuts
24€

Del Brasa & Mar | From the Grill & the Sea

platos cocinados al fuego y pescados seleccionados | dishes cooked over the fire and selected fish

Selección de corte premium al Jospet
carne nacional trinchada para compartir, pimientos de padrón y patat@ ahumado - precio según corte
Premium cut selection from the Jospet grill
sliced local beef to share, padrón peppers and smoked potatoes - price on request

Presa ibérica a baja temperatura 58°
en finas láminas, manzana, alcaparras, carasatu y salsa tomata
Iberian pork shoulder cooked at a low temperature of 58°C
thinly sliced with apple, capers, carasatu, and tonnata sauce
28€

Lubina a la brasa 400 grs
tartar de tomate de temporada, hierbas frescas y crujiente de maíz
Grilled sea bass 400 gms
seasonal tomato tartare, fresh herbs, and crispy corn
62€

Pasta fresca
tomates del huerto, gambas, limón y jengibre
Fresh Pasta
garden tomatoes, prawns and lemon and ginger
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€

Corvina al Jospet
emulsión de brócoli, bimi a la brasa, almendras y nori
Jospet cooked corvina
broccoli emulsion, grilled bimi, almonds and nori
38€

Coliflor a la brasa
tahini, semillas tostadas, ajo negro
Grilled cauliflower
tahini, toasted seeds and black garlic
26€

Momentos Dulces • 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€





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 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.

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 pates, 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 Jospet

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

Jospet 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 Jospet

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

precio según corte

Premium cut selection from the Jospet 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

Patatón baby ahumado

Smoked baby potato

12€

Hojas y brotes

Leaves & sprouts

12€

Verduras del Huerto Atzarón

Vegetables from the Atzarón Vegetable Garden

12€

Momentos Dulces • 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€

