



Atzaró Agroturismo Hotel 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.

Day Menu

Servicio de Pan | Bread Service

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

Entrantes | Starters

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€

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€

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

Carpaccio de gamba ibicenca
aguacates y cítricos
Ibiza red prawn carpaccio
citrus and avocado
38€

Lomo de atún
tomates confitados, aguacate, olivas, nori
Tuna loin
confit tomatoes, avocado, olives, nori
32€

Boloñesa del huerto
pasta de xeixa y queso payés
Vegetable Garden Bolognese
xeixa pasta and local countryside cheese
26€

Presa ibérica a baja temperatura 58°

en finas láminas, manzana, alcaparras, carasatu y salsa tonnata

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

thinly sliced with apple, capers, carasatu, and tonnata sauce

28

Para la mesa | For the Table

perfectos para compartir | perfect to share

Patató baby ahumado

Smoked baby potato

12€

Hojas y brotes

Leaves & Sprouts

12€

Verduras del Huerto Atzaró

Vegetables from the Atzaró 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€

Ensalada de la Huerta

aguacate, pepino, calabacín, semillas, limón, miel

Vegetable Garden Salad

avocado, cucumber, courgette, seeds, lemon, honey

23€

Ensalada Cesar Atzaró

pollo, cogollos, sobrasada, huevo

Atzaró Cesar Salad

chicken and baby gem lettuce, sobrasada, egg

28€

De la 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 Jospier

carne nacional trinchada para compartir, pimientos de padrón y patatón ahumado - precio según corte

Premium cut selection from the Jospier grill

sliced local beef to share, padrón peppers and smoked potatoes - price on request

Lubina a la brasa 400 grs

tartar de tomate de temporada, hierbas frescas y guacamole

Grilled sea bass 400 gms

seasonal tomato tartare, fresh herbs, and guacamole

62€

Corvina al Jospier

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

Jospier cooked corvina

broccoli emulsion, grilled bimi, almonds and nori

38€

Contramuslo de pollo a baja temperatura

romesco, pimientos, avellanas

Slow cooked chicken thigh

romesco, peppers, hazelnuts

32€

Raviolini caseros

queso, pera, nueces, salvia

Homemade raviolini

cheese, pear, walnuts, sage

28€

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€



Evening Menu

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 | Starters

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€

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 pulpo
hinojo de la finca, olivas kalamata, cítricos
Octopus carpaccio
farm-grown fennel, kalamata olives, citrus
28€

De Nuestra Huerta | From the Vegetable Garden

ingredientes frescos de la finca | farm fresh ingredients

Berenjena a la brasa y miso

quinoa y limón fermentado de la finca

Grilled aubergine and miso

quinoa and estate fermented lemon

24€

Coliflor a la brasa

ajo negro y semillas

Grilled cauliflower

black garlic and seeds

26€

Higos a la brasa

burrata, balsámico, piñones

Smoked figs

burrata, balsamic oil, pine nuts

28€

Romesco de avellanas

verduras escalivadas, anchoas

Hazelnut romesco

roasted vegetables, anchovies

24€

Setas confitadas

trufa de verano, crema ligera de apio nabo

Confit mushrooms

summer truffle, light celeriac cream

28€

Del Mar | From the Sea

pescados seleccionados | selected fish

Corvina al Jospé

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

Jospé 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€

De la Brasa | From the Grill

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

Cordero lechal 72°

calabaza ahumada y oliva

Suckling lamb 72°

smoked pumpkin and olive

40€

Solomillo de ternera nacional

cavolo nero, uva y chalotas al p.x.

Beef tenderloin from local farms

black cabbage, grape and shallots

42€

Selección de corte premium al Jospier

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

precio según corte

Premium cut selection from the Jospier grill

sliced local beef to share, padron peppers and smoked potatoes

price on request

Raviolini caseros

queso, pera, nueces, salvia

Homemade raviolini

cheese, pear, walnuts, sage

28€

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 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€

