



***CELEBRA TUS COMIDAS O CENAS DE NAVIDAD EN ATZARÓ 2017***

***CELEBRATE YOUR CHRISTMAS AT ATZARÓ 2017***

***Nochebuena / Christmas Eve***

***Día de Navidad / Christmas Day***

***Nochevieja / New Year's Eve***

***Atzaró te ofrece el lugar ideal para disfrutar de la nochebuena, comida de navidad o nochevieja***

***Atzaró offers you the perfect place to enjoy Christmas Eve dinner, Christmas day lunch or New Year's Eve***

**Agroturismo Atzaró – Reservas: +34 971 338 838**

**Mail: [agroturismo@atzaro.com](mailto:agroturismo@atzaro.com)**

## **CENA DE NOCHEBUENA - CHRISTMAS EVE DINNER**

### **APERITIVOS / APPETISER**

Jamón ibérico de bellota al corte  
**Iberic ham**

Wrap de aguacate con atún rojo,  
canónigos y rúcula  
**Avocado and red tuna wrap with  
lamb's lettuce and rocket**

Croquetas de marisco y chipirones  
**Seafood and squid croquettes**

Gambas a la parrilla marinadas en  
aceite de oliva y azafrán  
**Grilled prawns marinated in  
saffron and olive oil**

Champiñones rellenos de queso de  
cabra empanados en harina de  
almendra  
**Stuffed Mushrooms with goat  
cheese breaded in almond flour**

### **ENTRANTE / STARTER**

Tartelette de langostinos con ensalada de brotes, piñones tostados y  
vinagreta de lima con Pedro Ximénez

**Prawn Tartelette with sprouts salad, toasted pine nuts with lime and  
Pedro Ximénez vinaigrette**

### **PESCADO / FISH**

Mero salvaje con "patató" ibicenco gratinado con alioli de azafrán

**Wild Grouper with potatoes au gratin and saffron alioli**

### **CARNE / MEAT**

Pierna de cordero balear cocinado a baja temperatura con verduritas baby  
**Balearic leg of lamb, slow cooked with baby vegetables**

### **POSTRES / DESSERTS**

Degustación de dulces típicos de Navidad  
**Selection of Christmas desserts**

**\*Precio: 90€ (bebida no incluida) / \*Price: 90€ (drinks not include)**

## COMIDA DEL DÍA DE NAVIDAD – CHRISTMAS DAY LUNCH

### APERITIVOS / APPETISERS

Jamón ibérico de bellota al corte  
**Iberic ham**

Gambas marinadas en aceite de oliva  
y azafrán a la parrilla  
**Grilled prawns marinated in  
saffron and olive oil**

Croquetas de marisco y setas  
**Seafood and mushrooms  
croquettes**

Vieira aromatizada al hinojo del  
huerto y lima  
**Scallops flavoured with fennel  
from the garden and lime**

Champiñones rellenos de queso de  
cabra empanados en harina de  
almendra  
**Stuffed Mushrooms with goat  
cheese breaded in almond flour**

### ENTRANTE / STARTER

Sopa de “galets” con su bola de carne de carré de cordero trufada  
**"Galets" Soup with truffle meat balls of lamb**

### PESCADO / FISH

Rape con puré rustico de apio y crujiente de puerros  
**Grilled Monkfish with celery, rustic puree and crispy leeks**

### CARNE / MEAT

Pavo navideño con sus frutos secos e higos  
**Christmas turkey, with nuts and figs**

### POSTRES / DESSERTS

Degustación de dulces típicos de Navidad  
**Selection of Christmas desserts**

**\*Precio: 100€ (bebida no incluida) / \*Price: 100€ (drinks not include)**

## **CENA DE NOCHEVIEJA– NEW YEAR`S EVE DINNER**

### **APERTIVO / APPETISER**

Jamón ibérico de bellota al corte <b>Iberic ham</b>	Pinchos de pato en abrigo con salsa de curry rojo y yogurt <b>Duck skewers with red curry sauce and yogurt</b>
Gambas a la parrilla marinadas en aceite de oliva y azafrán <b>Grilled prawns marinated with saffron and olive oil</b>	Wrap de aguacate con atún rojo, canónigos y rúcula <b>Avocado and red tuna wrap with lamb's lettuce and rocket</b>
Croquetas caseras de pavo y pollo <b>Chicken and turkey home-made croquettes</b>	

### **ENTRANTE / STARTER**

Ensalada de roast beef con salsa de wasabi suave

**Roast beef salad with wasabi sauce**

### **PESCADO / FISH**

Bogavante a la parrilla con suquet, patatas rostizadas y frutos secos

**Grilled Lobster with “suquet” with roasted potatoes and nuts**

### **CARNE / MEAT**

Solomillo de ternera nacional con foie y berenjena ahumada

**Spanish Beef tenderloin with foie and smoked aubergine**

### **POSTRES / DESSERTS**

Degustación de dulces típicos de Navidad

**Selection of Christmas desserts**

**\*Precio: 120€ (bebida no incluida) / \*Price: 120€ (drinks not include)**