

ATZARÓ

ibiza

MENU

Para Compartir | Sharing Plates

**Aguacate, queso fresco, avellana rallada, albahaca, aceite oliva,
soja y germinados**

**Avocado, fresh cheese, grated hazelnut, basil, olive oil,
soy and water cress**

17€

Jamón Iberico con pan de cristal y tomate rallado

Iberian ham with glass bread and grated tomato

29€

Croquetas de Atzaró

Atzaró Croquettes

15€

Saam de berenjena asada al josper, piñones y sardina ahumada

Josper roasted aubergine saam, pine nuts and smoked sardine

16€

Tartar de ternera con emulsión de kimchi y tostás de pan

Beef tartare with kimchi emulsion and toast

23€

Mejillones con leche de coco, jengibre, chili y verduritas

Mussels with coconut milk, ginger, chili and vegetables

18€

del Huerto de Atzaró | from the Atzaró Vegetable Garden

Ensalada César con pollo cocinado a baja temperatura, crujiente de bacón, parmesano, croutons de pan rústico, tomate y aguacate
Caesar salad with low-temperature-cooked chicken, crispy bacon, parmesan, rustic bread croutons, tomato and avocado
22€

Ensalada de Kale, col lombarda marinada, manzana, sésamo caramelizado y manzana
Kale salad, marinated red cabbage, apple, caramelised sesame and apple
20€

Burratina con tomates y su mermelada, pesto y crujiente de pan de frutas secas
Burratina with tomatoes and jam, pesto and crunchy dried fruit bread
22€

Verduras de temporada asadas con romesco y aceite de hierbas
Roasted seasonal vegetables with romesco and herb oil
23€

Calabacín, albahaca, aceituna negra, queso fresco, crujientes de pan de frutos secos, con aceite de hierbas y cítricos
Courgette, basil, black olives, fresh cheese, crunchy nut bread, with herb oil and citrus fruit
19€

Puerro asado a baja temperatura, cremoso de queso idiazabal, tomates semisecos, rúcula, pistacho y caviaroli
Low-temperature roasted leek, creamy idiazabal cheese, sun-dried tomatoes, rocket, pistachio and olive oil pearls
19€

Ensalada de tomates variados del Huerto de Atzaró con endivia, berros y piñones
Mixed tomato salad from the Atzaró Vegetable Garden with endives, watercress and pine nuts
18€

Pescado | Fish

Lubina con puré de zanahoria y vainilla, arroz negro cremoso con cítricos y espárragos laminados

Sea bass with carrot and vanilla puree, creamy black rice with citrus fruit and rolled asparagus

34€

Merluza con curry verde y zanahorias de colores asadas

Hake with green curry and roasted colorful carrots

28€

Pulpo asado, dados de ibérico, crema de patata y ajo, pak choi, judias verdes y emulsión de kimchi

Roasted octopus, diced iberico, potato and garlic cream, pak choi, green beans and kimchi emulsion

30€

Bacalao cocinado a baja temperatura con cous cous de coliflor y brocoli, frutos secos, crudites de zanahorias de colores y aceite especiado

Cod cooked at a low temperature with cauliflower and broccoli cous cous, nuts, colourful carrot crudites and spiced oil

28€

Carnes | Meat

**Muslo de pollo marinado con harissa, acelgas salteadas con ajo,
tomate, aceituna negra y frutos secos**
**Chicken thigh marinated with harissa, sautéed chard with garlic,
tomato, black olive and nuts**
26€

**Paletilla de cordero cocinada 24h, berenjena asada al josper,
con col marinada y salsa de oporto**
**Shoulder of lamb cooked for 24 hours, josper roasted aubergine
with marinated cabbage and port sauce**
30€

**Hamburguesa de Angus con bacón, lechuga, tomate, queso,
cebolla confitada y patatas fritas caseras**
**Angus burger with bacon, lettuce, tomato, cheese,
onion confit and homemade fries**
22€

**Solomillo de ternera al josper con patata baby tostada, cebollitas a la miel
y salsa demi glace**
**Josper-cooked beef tenderloin with toasted baby potato, honeyed onion
and demi-glace sauce**
34€

Pasta

Penne rigate con salsa de tomate, burrata y olivada de aceitunas negras
Penne rigate with tomato sauce, burrata and black olive tapenade
22€

Pasta fresca rellena con mantequilla de salvia y frutos secos
Fresh pasta stuffed with sage butter and nuts
23€

Guarniciones | Sides 6€

Patata asada con ajo y romero
Roasted potatoes with garlic and rosemary

Arroz salteado
Sauteed Rice

Verduras rústicas asadas del Huerto de Atzaró
Roasted rustic vegetables from the Atzaró Vegetable Garden

Pimiento verde frito
Fried green peppers

ATZARÓ

ibiza