

ATZARÓ

ibiza

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'**

**La comida de 'farm-to-fork' en los restaurantes de Agroturismo Atzaró celebra la naturaleza.
Todos nuestros platos están elaborados con ingredientes naturales y orgánicos,
frutas, verduras y las hierbas aromáticas son de temporada
y que las recogemos en el Huerto de Atzaró**

**Dining at Atzaró is a beautiful experience with natural Farm-to-Fork Mediterranean food
full of ingredients grown on the estate or locally sourced**

**The farm-to-fork food at the Atzaró Agroturismo Hotel restaurants celebrates nature with
organic produce, abundant on the plate. The organic vegetables, fruits and herbs, fresh,
seasonal and plucked daily from the Atzaró Vegetable Garden**

Entrantes y Ensaladas | Starters & Salads

Ensalada de Mozzarella con Naranjas de Atzaró y aceitunas negras
Mozzarella Salad with Atzaró Oranges and Black Olives

18€

Ensalada de Aguacate con Lechuga de Boston y Aderezo de Miel y Mostaza
Avocado Salad with Butterleaf Lettuce and Honey Mustard Dressing

19€

Almejas con Alioli de Hinojo y Azafrán cocinado a fuego lento
Clams with slow-cooked Fennel and Saffron alioli

22€

Ceviche de Corvina con Cilantro
Seabass Citrus Ceviche with Coriander

21€

Atzaró Steak Tartare

23€

Ensalada de Tomate con Anchoas y Alcaparras
Tomato Salad with Anchovies and Capers

19€

Flores de Calabacín Fritas con Ricotta y Miel
Fried Courgette Flowers with Ricotta and Honey

18€

Calamares a la Plancha con Chilli y Ensalada de Rúcula
Grilled Squid with Chilli and Rocket Salad

22€

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal y tomate
Iberian 'de bellota' Ham with bread and fresh tomato

36€

Principales | Mains

Solomillo de Ternera a la Plancha con Harissa, Chimichurri y Col cocinada a fuego lento
Grilled Beef Fillet with Harissa, Chimichurri and slow-cooked Cabbage

37€

Ñoquis de espinacas y ricotta con tomate y tapenade de aceitunas verdes
Spinach and Ricotta Gnocchi with Tomato and Green Olive Tapenade

24€

Salmón a la Plancha con Ensalada de Limón Encurtido, Espárragos y Avellanas
Grilled Salmon with Pickled Lemon, Asparagus and Hazelnut Salad

27€

Brochetas de Rape al Romero con Ensalada de Calabacín y Piñones con Aliño de Chilli y Menta
Monkfish on Rosemary Skewers with Courgette and Pine Nut Salad with Chilli Mint Dressing

34€

Pierna de Cordero cocinada a fuego lento con Albaricoques, Patatas al azafrán y Puerros
Slow-cooked Lamb Leg with Apricots, Saffron Potatoes and Leeks

32€

Pollo 'al Mattone' con Mantequilla de Aguacate y Ensalada de Maíz y Rúcula
Chicken 'al Mattone' with Sweetcorn and Rocket Salad with Avocado Butter

28€

Linguini con Gambas, Pangrattato de Limón y Perejil
Linguine with Prawns, Lemon and Parsley Pangrattato

26€

Tagliatelle con Espárragos y Limón
Asparagus Tagliatelle with Lemon

23€

Rodaballo Asado Con Mejillones, Salsa Verde y Acelgas
Roasted Turbot with Mussels, Salsa Verde and Swiss Chard

34€

Hamburguesa con queso y patatas fritas
Cheeseburger and French fries

22€

Hamburguesa vegana de boniato con patatas fritas
Vegan Sweet Potato Burger with French fries

18€

Guarniciones | Sides

Berenjena con Polenta y Salsa de Tomate
Aubergine with Polenta and Tomato Sauce
9€

Ensalada de Naranja, 'Sumac' y Radicchio
Orange, Sumac and Radicchio Salad
9€

Patatas Asadas con Cúrcuma y Comino
Turmeric and Cumin Roasted Potatoes
9€

Zanahorias Asadas Harissa con Yogur Tahini y Pistachos
Harissa Roasted Carrots with Tahini Yoghurt and Pistachios
9€

Ensalada de Tomate con Melaza de Granada y Chile Verde
Tomato Salad with Pomegranate Molasses and Green Chilli
9€

Postres | Desserts

Tarta Casera de Limón con Helado de Pistacho
Burnt Lemon Tart with Pistachio Ice Cream

12€

Pastel de Chocolate sin Harina con Crème Fraiche y Nueces Tostadas
Flourless Chocolate Cake with Crème Fraiche and Roasted Pecans

12€

Tarta Templada de Peras y Almendras con Helado de Zabaglione
Warm Almond and Pear tart with Zabaglione Ice Cream

12€

Tarta Atzaró de Naranja con Crème Fraiche y Mermelada Atzaró
Atzaró Orange Cake with Crème Fraiche and Atzaró Marmalade

12€

Gelatina de cava con fresas y nata
Sparkling cava jelly with strawberries and cream

12€

Panna cotta de Orujo con fresas
Orujo Panna cotta with strawberries

12€

Helados | Ice Cream

3 bolas | 3 scoops

Stracciatella, Pistacho, Zabaglione, Caramelo Salado, Fresa, Vainilla
Stracciatella, Pistachio, Zabaglione, Salted Caramel, Strawberry, Vanilla

9€

Sorbetes | Sorbets

3 bolas | 3 scoops

Mango, Piña, Naranja, Limón, Chocolate, Coco
Mango, Pineapple, Orange, Lemon, Chocolate, Coconut

9€

ATZARÓ

ibiza