

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 hierbas aromáticas de temporada
que 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

Almejas al vapor

Steamed clams

22€

Ceviche de corvina con cilantro

Seabass citrus ceviche with coriander

21€

Classic steak tartare

23€

Flores de calabacín fritas con ricotta y miel

Fried courgette flowers with ricotta and honey

18€

Berenjena con polenta y salsa de tomate

Aubergine with polenta and tomato sauce

16€

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal y tomate

Iberian 'de bellota' ham with bread and fresh tomato

36€

Ensalada de mozzarella con naranjas de Atzaró y aceitunas negras

Mozzarella salad with Atzaró oranges and black olives

18€

Ensalada de aguacate con lechuga boston y aderezo de miel y mostaza

Avocado salad with butterleaf lettuce and honey mustard dressing

19€

Ensalada de tomate con anchoas y alcaparras

Tomato salad with anchovies and capers

19€

Principales | Mains

Ensalada vegana de garbanzos y boniato con aderezo de coco y lima
Vegan sweet potato & chickpea salad with coconut & lime dressing

24€

Salmón a la plancha con ensalada de limón encurtido, espárragos y avellanas
Grilled Salmon with pickled lemon, asparagus and hazelnut salad

27€

Rodaballo asado con mejillones, salsa verde y acelgas
Roasted turbot with mussels, salsa verde and swiss chard

34€

Lubina al grill con risotto de verdura y crujiente de parmesano
Grilled seabass with vegetable risotto and parmesan chip

34€

Muslo de pollo con mantequilla de aguacate y ensalada de maíz y rúcula
Chicken thigh with sweetcorn and rocket salad with avocado butter

28€

Pluma Ibérica con queso de cabra y vinagreta de pistacho y pimienta verde
Iberian pork fillet with goat's cheese, pistachio and green pepper vinaigrette

32€

Solomillo de ternera al grill con salsa de salvia, boniato y patata asada
Grilled beef fillet with sage sauce, roasted potato and sweet potato

37€

Linguini con almejas, ajo y chili
Linguini with clams, chili and garlic

25€

Tagliatelle con gambas, tomate cherry y pangrattato de limón y perejil
Tagliatelle with prawns, cherry tomatoes and lemon pangrattato

26€

Hamburguesas | Burgers

Hamburguesa con queso, tomate, lechuga, pepinillo, cebolla caramelizada y patatas fritas

Cheeseburger with tomato, lettuce, gherkin, caramelised onion and french fries

22€

Hamburguesa vegana de lentejas con patatas fritas

Vegan lentil burger with french fries

18€

Guarniciones | Sides

Ensalada de naranja, 'sumac' y radicchio

Orange, sumac and radicchio salad

9€

Patatas asadas

Roasted potatoes

9€

Zanahorias asadas con harissa, yogur, tahini y pistachos

Harissa roasted carrots with tahini yoghurt and pistachios

9€

Ensalada de tomate con melaza de granada y chili 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 de albaricoque y almendras con helado de zabaglione
Almond and apricot 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 crema 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