



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



POOLSIDE MENU

Para Compartir | To Share

Ensalada de calabacín con rúcula y pecorino
Courgette salad with rocket and pecorino
18€

Ensalada de Aguacate con Lechuga de 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€

Ensalada de remolacha, lentejas y queso de cabra
Beetroot, lentil and goats cheese salad
18€

Ensalada de pollo con hinojo y naranja
Chicken salad with fennel and orange
20€

Ceviche de Corvina con Cilantro
Seabass Citrus Ceviche with Coriander
21€

Tagliatelle con Espárragos y Limón
Asparagus Tagliatelle with Lemon
23€

Linguine con almejas, chili y ajo
Linguine with clams, chilli and garlic
25€

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€

Salmón a la Parrilla con Ensalada de Limón Encurtido, Espárragos y Avellanas
Grilled Salmon with Pickled Lemon, Asparagus and Hazelnut Salad
27€

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal y tomate
Iberian 'de bellota' Ham with bread and fresh tomato
36€

Poke Bowl de atún
Tuna Poke bowl
21€

Tacos de Salmón
Salmon Tacos
19€

Hamburguesas | Burgers

Hamburguesa con queso y patatas fritas
Cheeseburger and French fries

22€

Hamburguesa vegana de de lentejas con patatas fritas
Vegan Lentil Burger with French fries

18€

Open Sandwiches

‘Open Sandwich’ de queso Haloumi
Open Haloumi Sandwich

18€

‘Open Sandwich’ de Ternera
Open Steak Sandwich

23€

Guarniciones | Sides

Pimientos de Padrón
Padron Peppers

7€

Ensalada de Naranja, ‘Sumac’ y Radicchio
Orange, Sumac and Radicchio Salad

9€

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

9€

Patatas Fritas
French Fries

6€

ATZARÓ

ibiza



ROOM SERVICE MENU

Para Compartir | To Share

Ensalada de mozzarella con naranjas de Atzaró y aceitunas negras
Mozzarella salad with Atzaró oranges and black olives
21€

Ensalada de tomate con anchoas y alcaparras
Tomato salad with anchovies and capers
22€

Ensalada de aguacate con lechuga de boston y aderezo de miel y mostaza
Avocado salad with butterleaf lettuce and honey mustard dressing
22€

Steak Tartare
26€

Muslo de pollo con mantequilla de aguacate y ensalada de maíz y rúcula
Chicken thigh with sweetcorn and rocket salad with avocado butter
31€

Tagliatelle con gambas, pangrattato de limón
Tagliatelle with prawns, lemon and parsley pangrattato
29€

Salmón a la plancha con ensalada de limón encurtido, espárragos y avellanas
Grilled salmon with pickled lemon, asparagus and hazelnut salad
30€

Hamburguesa con queso, tomate, lechuga, pepinillo, cebolla caramelizada y patatas fritas
Cheeseburger with tomato, lettuce, gherkin, caramelised onion and french fries
25€

Hamburguesa vegana de lentejas con patatas fritas
Vegan lentil burger with french fries
21€

‘Open sandwich’ de queso haloumi
Open haloumi sandwich
21€

‘Open sandwich’ de ternera
Open steak sandwich
26€

Guarniciones | Sides

Pimientos de padrón
Padron peppers
10€

Ensalada de naranja, 'sumac' y radicchio
Orange, sumac and radicchio salad
12€

Ensalada de tomate con melaza de granada y chili verde
Tomato salad with pomegranate molasses and green chilli
12€

Patatas fritas
French fries
9€

Postres | Desserts

Tarta casera de limón con helado de pistacho
Burnt lemon tart with pistachio ice cream
12€

Tarta Atzaró de naranja con crème fraiche y mermelada Atzaró
Atzaró orange cake with crème fraiche and Atzaró marmalade
12€

Panna cotta de crema Orujo con fresas
Orujo panna cotta with strawberries
12€

Ensalada de fruta
Fruit salad
22€

24hrs

Jamón Ibérico
Iberian ham
36€

Plato de queso
Cheese platter
19€

Ensalada de fruta
Fruit salad
17€

Pizza margarita
Pizza vegetales
Pizza prosciutto
20€

ATZARÓ

ibiza