

ATZARÓ

ibiza

MENU

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€