

ATZARÓ

beach cala nova

EVENING MENU

Para Compartir | To Share

Pan con all i oli y aceitunas
Bread with all i oli and olives

5€

Pan de cristal con tomate fresco rallado VV
'Pan de cristal' bread with fresh grated tomato VV

7€

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate
Iberian ham with 'pan de cristal' bread and tomato

38€

Labneh con queso feta, tomate cherry salteado con naranja, tomate semi seco, pipas y menta acompañado con pan Naan con mantequilla de cítricos V

Labneh with feta cheese, sautéed cherry tomatoes with orange, semidried tomatoes, sunflower seeds and mint, with citrus fruit butter V

21€

Ceviche vegano de mango, papaya y pepino con cítricos, granada, alga codium, cebolla morada, aguacate y guindilla con coco tostado VV

Vegan mango, papaya and cucumber ceviche with citrus fruits, pomegranate, seaweed, red onion, avocado and chilli with toasted coconut VV

22€

Ceviche de atún rojo con aguacate, mango, pepino, granada, cilantro, cebolla morada, guindilla y 'leche de tigre'

Red tuna ceviche with avocado, mango, cucumber, pomegranate, coriander, red onion, chilli and tiger's milk

28€

Zamburiñas con emulsión de mango y cítricos
Queen scallops with mango and citrus fruit emulsion

26€

Carpaccio de carabinero con dados de mango, leche de tigre y uvas de mar
Large Cardinal prawns carpaccio with diced mango, tiger's milk, and sea grape seaweed

32€

Vieiras con puré de chirivía y crujiente de jamón ibérico
Scallops with parsnip puree and crispy Iberian ham

29€

Principales | Mains

Gambas a la plancha con sal de Ibiza x 10

Grilled Prawns with Ibiza salt x 10

36€

Bogavante con huevos fritos, patatas y pimientos de Padrón

Lobster with fried eggs, potatoes and Padron peppers

mínimo 2 personas | minimum 2 people

45€ pp

Rodaballo con flores de alcachofa, tomates cherri, bimi y salsa de azafrán

Turbot with artichoke flowers, cherry tomatoes, bimi and saffron sauce

28€

Lubina con puré de pimiento rojo y timbal de verduras

Seabass with red pepper puree and sautéed vegetables

27€

Pescado fresco del día s.p.m

Fresh fish of the day

€ - daily market price

Presa Ibérica con espárragos trigueros, flor de alcachofa

y salsa de melocotón rojo

Iberian pork fillet with green asparagus, artichoke flower

and red peach sauce

32€

Chuletitas de cordero nacional con patatón de Ibiza a las hierbas y pimientos de Padrón

Spanish Lamb chops with Ibiza potatoes, herbs and Padrón peppers

28€

Solomillo de ternera acompañado de patatón de Ibiza con pimiento rojo asado

y salsa de Pedro Ximénez

Beef tenderloin with baby Ibiza potatoes and grilled red pepper

served with Pedro Ximenez sauce

42€

Tagliolini negro de tinta de sepia con salteado de gambas, mejillones, ajo y guindilla

Black Tagliolini with cuttlefish ink, sautéed prawns, mussels

with chilli pepper and garlic

26€

Raviolis rellenos de queso Ricotta y espinacas con salsa de tomate y albahaca

acompañado de lascas de queso Parmesano V

Ricotta cheese and spinach stuffed Ravioli with tomato and basil sauce,

served with Parmesan shavings V

24€

Ensaladas | Salads

Ensalada de calabaza asada con queso Taleggio, espinacas, anacardos,
pipas, nueces, semillas y rúcula V

Roasted pumpkin salad with Taleggio cheese, spinach, cashew nuts
sunflower seeds, nuts, seeds and rocket V

21€

Ensalada de aguacate con dados de mango, rabanitos, pipas de calabaza y emulsión de
jalapeño, cilantro y lima VV

Avocado salad with diced mango, radish, pumpkin seeds and jalapeno emulsion, with
coriander and lime

21€

Ensalada de canónigos con manzana, granada, naranja, arándanos, anacardos, apio,
hinojo y menta con salsa de yogur de coco VV

Lambs lettuce salad with apple, pomegranate, orange, cranberries, cashew nuts, celery,
fennel and mint with coconut yogurt sauce VV

19€

Guarniciones | Sides

Edamame con salsa de soja y sésamo

Edamame with soya and sesame dressing

6€

Patatas de la casa

Homemade potatoes

8€

Ensalada verde

Green salad

8€

Verduras salteadas del huerto de Atzaró

Atzaró Vegetable Garden sautéed vegetables

9€

Paellas

mínimo 2 personas - precio por persona
minimum 2 people - price per person

Pescado y Marisco

Fish & Seafood

28€

de Carabineros

Large Cardinal Prawn

52€

Ciega

Boneless

27€

Mixta

Mixed

27€

Fideuá

26€

Arroz Negro

Black Rice

27€

de Verduras

Vegetable

24€

ATZARÓ

beach cala nova