

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 semiseco, tomates cherries salteados con pipas,  
semillas y menta, con pan naan y mantequilla de cítricos V  
Labneh with feta cheese, semi-dried tomato, sautéed cherries with sunflower seeds,  
seeds and mint with citrus fruit butter and naan bread 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 fruit, pomegranate,  
codium seaweed, red onion, avocado and chilli with toasted coconut VV  
22€

Ceviche de atún con aguacate, mango, pepino, granada, cilantro,  
cebolla morada, guindilla y zumo de cítricos  
Tuna ceviche with avocado, mango, cucumber, pomegranate, coriander,  
red onion, chilli pepper and citrus juice  
28€

Chipirones a la Andaluza con all i oli y lima  
Andalusian style baby squid with all i oli and lime  
15€

Mejillones al vapor o Marinera  
Steamed mussels or 'Marinera'  
19€

Vieiras con emulsión de mango y cítricos  
Scallops with mango and citrus fruit emulsion  
23€

Patatas bravas VV  
14€

Pimientos de Padrón VV  
Padron peppers VV  
10€

## Principales | Mains

**Chuletitas de cordero con patató de ibiza a las hierbas y pimientos de Padrón**  
**Lamb chops with potatoes from ibiza with herbs and Padron peppers**

28€

**Muslo de pollo payés con patatas a la pobre, pimientos de Padrón y ajos**  
**Chicken thigh with fried potatoes, padron peppers and garlic**

22€

**Rodaballo con salteado de alcachofas, tomates cherries, bimi y spaghetti de mar**  
**Turbot with sauteed artichokes, cherry tomatoes, bimi and seaweed**

28€

**Gambas a la plancha con sal de Ibiza**  
**Grilled Prawns with Ibiza salt**

36€

**Pescado fresco del día**  
**Fresh fish of the day**  
s.p.m - daily market price

**Bogavante con huevos fritos, patatas y pimientos de padrón**  
**Lobster with fried eggs, potatoes and Padron peppers**  
mínimo 2 personas 45€ pp - minimum 2 people

---

## Pasta

**Tagliolini negro de tinta de sepia con salteado de gambas y mejillones con guindilla**  
**Black tagliolini with cuttlefish ink, sauteed prawns and mussels with chilli pepper**

26€

**Raviolis frescos rellenos de queso ricotta y espinacas con salsa de tomate y albahaca**  
**con de queso parmesano V**

**Fresh ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach with tomato and basil sauce**  
**with parmesan V**

24€

## Hamburguesas | Hamburgers

Hamburguesa de ternera (200grs), tomate y cebolla caramelizada con bacon, queso cheddar y patatas fritas

Beef burger (200gms), tomato and caramelised onion with bacon, cheddar cheese and fries

24€

Hamburguesa de remolacha y quinoa con queso de cheddar vegano, tomate y rúcula con patatas fritas VV

Beetroot and quinoa burger with vegan cheddar cheese, tomato, rocket and fries VV

22€

---

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

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

19€

Ensalada de sandía con queso feta higos, menta, albahaca, piñones, brotes y reducción de módena V

Watermelon salad with feta cheese, figs, mint, basil, pine nuts, sprouts and modena reduction V

22€

---

## Guarniciones | Sides

Patatas de la casa

Homemade potatoes

8€

Ensalada verde

Green salad

8€

Verduras asadas del Huerto de Atzaró

Atzaró Vegetable Garden roasted vegetables

9€

## Paellas

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

### Pescado y marisco

**Fish & seafood**

28€

**Ciega**

**Boneless**

27€

**Mixta**

**Mixed**

26€

**Fideuá**

26€

**Arroz negro**

**Black rice**

26€

**Arroz con Bogavante**

**Lobster Rice**

45€

---

## Niños | Children

**Pasta con tomate y albahaca V**

**Pasta with tomato and basil V**

12€

**Pechuga de pollo rebozado con cereales y patatas fritas**

**Cereal fried chicken breast with fries**

14€

**Hamburguesa de ternera con queso, lechuga, tomate y patatas fritas**

**Beef burger with cheese, lettuce, tomato and fries**

14€