

BISTRÓ DEL JARDÍN

Estimado amigo:

Quiero darle la bienvenida, personalmente, al Bistró del Jardín, ya que este es un espacio por el que siento especial cariño. Su carta de cocina mediterránea resume una aventura que arrancó en 1996 y reúne las recetas más queridas por nuestros comensales. Todas ellas relevantes en mi trayectoria. Platos que en su día fueron clásicos del Restaurante Jardín y de los que no puedo desprenderme, por suerte, debido a su gran aceptación. Si mis recetas más experimentales van conformando los menús degustación del Jardín, en el Bistró se dan cita elaboraciones de vocación tradicional ofertadas a la carta.

Es, por decirlo más rápido, como un Jardín histórico à la carte. El origen y la evolución de nuestro restaurante gastronómico están aquí, en la sala y la terraza de este bistró de ambiente informal. Espero que disfruten de su estancia.

Muchas gracias por visitarnos,

*Macarena
de Castro*



El primer bocado / The first bite / Der erste Biss

Croquetas de carne guisada 8.00

Croquetas caseras de guiso de ternera y pollo
Homemade beef stew and chicken croquettes
Hausgemachte Krokette mit Rindfleisch und Hühnchen

Croquetas de sepia 10.00

Croquetas caseras de sepia con su tinta
Homemade cuttlefish croquettes
Hausgemachte Krokette mit Tintenfisch

Legumbres con espardeñas 20.00

Legumbres de nuestro huerto salteadas con espardeñas y perejil
Sautéed legumes from our garden with sea cucumber and parsley
Sautiertes Gemüse aus dem Garten mit Seegurken und Petersilie

Huevos de la abuela con trufa 15.50

Huevos de corral con patatas fritas y trufa de la Tramuntana
Free range eggs with pommes frites and Tramuntana's truffle
Frische Landeier mit Pommesfrites und Trüffel aus der Tramuntana

Espardenyes a la plancha 24.00

150gr. de pepino de mar a la plancha
150gr. of grilled sea cucumber
1 50 gr. gegrillte Seegurken

Canelón de carrilleras con setas de temporada 14.50

Canelones rellenos de ternera cocinada a baja temperatura con setas de temporada
Cannelloni of beef cooked at low temperature with seasonal mushrooms
Cannelloni gefüllt mit geschmorten Rindferbäckchen und Pilzen auf dem Säson

Lo mejor del cerdo 26.00

Jamón ibérico puro de bellota con pa amb oli y sobrasada de cerdo negro con nuestras galletas de aceite de oliva
Iberian ham with 'pa amb oli' and black pork sobrasada with our olive oil biscuits
"Pa amb Oli" mit Joselito Serrano-Schinken und Sobrasada vom schwarzen Schwein mit unseren Olivenöl Keksen

Pulpo a la parrilla con mahonesa de olivas 14.00

Pulpo mallorquín a la parrilla sobre una patata rota y mahonesa de olivas negras
Grilled octopus with broken potatoes and black olive mayonnaise
Mallorquinischer Tintenfisch vom Grill auf Kartoffeln und schwarzer Olivenmayonnaise

Setas confitadas con berenjena y huevo 18.00

Picornells y esclatasangs confitados, berejena a la llama y yema de corral
Confit seasonal mushrooms with aubergine and free ranch egg yolk
Kandierte Pilze der Saison, geflammte Aubergine und Eigelb von freilaufenden Hühnein



Del Mar / From the sea / Aus dem Meer

Dentón de la bahía asado con setas 24.00

Dentón de Mallorca a la plancha y su caldo con setas salteadas
Grilled Majorcan dentex and its jus with sauteed mushrooms
Zanhbrasse aus Mallorca, in der Pfanne gebraten, mit eigenem Sad und sautierten Pilzen

Gallo de San Pedro 28.00

Gallo mallorquín asado con verduras de "Sopas Mallorquinas"
Grilled Mallorcan John Dory with greens of "Sopas Mallorquinas"
Mallorquinischer St. Petersfisch mit Gemüse der "Sopas Mallorquinas"

Calamar de potera a la plancha 22.00

Calamar a la plancha con alcachofas
Grilled squid with artichokes
Gegrillter Tintenfisch mit Artischocken

De la Tierra / From the land / Vom Land

Cochinillo al horno (30 min. preparación previa/prior preparation/Vorbereitungszeit) 24.00

Cerdo negro asado al estilo mallorquín con patata y verduras de otoño
Majorcan black pig with potatoes and Autumn vegetables
Mallorquinisches, hauchzartes Spanferkel mit Kartoffeln und Gemüse-Saison-

Paletilla de cordero asada (30 min. preparación/prior preparation/Vorbereitungszeit) 24.00

Cordero lechal Mallorquín con cremoso de patata y ensalada
Majorcan suckling lamb with potato parmentier and salad
Mallorquinisches Milchlamm mit Kartoffel Püree und Salat

Steak tartar 26.00

Solomillo de ternera cortado a cuchillo al estilo tradicional con patatas fritas y ensalada
Classic stile tartar of knife chopped beef tenderloin, french fries and salad
Rinderfilet traditionell aufgeschnitten mit frittierten Kartoffeln und Salat

Solomillo a la parrilla 26.00

Solomillo a la parrilla con verduras y setas de otoño
Beef tenderloin steak with vegetables and autumn mushrooms
Rinderfilet mit Gemüse und Herbstpilzen

Solomillo a la mostaza dulce 26.00

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de mostaza dulce, patató y verduras de temporada
Grilled beef tenderloin with potatoes, sweet mustard sauce and vegetables
Rinderfilet gegrillt, mit süsser Senf-Sauce, Bratkartoffeln und Saisongemüse

Conejo con cebolla 19.00

Paletilla de conejo con cebolla y "patató"
Rabbit shoulder with "patató" and onion
Kaninchen mit Zwiebeln und "patató" Kartoffeln mit Schale



La última tentación / The last temptation / Die letzte Versuchung

Calabaza especiada 8.00

Calabaza asada con amargos y helado de requesón
Baked pumpkin with bitters and cottage cheese ice cream
Gebackener Kürbis mit Bitterkrokant *amargos* und FrischKäseeis

Fresquísimo con pannacotta de hierbas 8.00

Escarcha de cítricos con albahaca, menta, fruta de temporada y pannacotta de hierbas
Citrus frost with basil, mint, seasonal fruits and herbs pannacotta
Zitronen Granitèe mit Basilikum, Minze, Früchten der Saison und Kräuter Pannacotta

Tierra de chocolate 8.00

Creemosos de chocolate con brownie, tierra de café salado y helado de chocolate
Creamy chocolate, savory grounded coffee, brownie and chocolate ice cream
Cremige Schokolade, salzig gemahlener Kaffee, Schokoladenkuchen und Schokoladen-Eis

Crème Brûlée 8.00

Crema de vainilla con crujiente de ensaimada
Vanilla cream with ensaimada crunch
Vanillecreme mit knuspriger 'Ensaïmada'

Texturas de manzana 8.00

Manzana al azafrán con cremoso y helado de vainilla, toffee y crumble
Saffron apple with creamy vanilla, toffee, vanilla ice cream and crumble
Safranapfel, cremige Vanille, Toffee, Vanilleeis und Streusel

Para los más peques / For the little ones / Für die Kleinen

Nachos 7.50

Nachos con tres quesos y salsa casera de tomate picante
Nachos with three cheeses and homemade hot spicy tomato sauce
Nachos mit drei Käsesorten überbacken und hausgemachte pikante Tomatensauce

Hamburguesa Danny's Superstar 10.50

150 gr hamburguesa, jamón, queso, huevo, tomate, lechuga y cebolla
150gr. Hamburger, ham, cheese, egg, tomato, lettuce and onion
150gr. Hamburger, Schinken, Käse, Ei, Tomate, Salat und Zwiebeln

Cruixent de pollo 6.50

Pollo empanado con crujiente de chips
Home made crispy chicken breast battered in chips
Knusprig panierte Hühnerbrust mit Chips

Merluza a la romana 12.00

Merluza empanada con patatas fritas
Battered hake with chips
Paniertes Seehecht-Filet mit Pommes