



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

Nuestras croquetas 8.00

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

Ensalada de lentejas 12.00

Ensalada de lentejas con hierbas y verduras del huerto
Lentil salad with herbs and vegetables from the garden
Linsensalat mit Kräutern und Gemüse aus dem Garten

Huevos de la abuela con butifarró 10.00

Huevos de corral con patatas fritas y butifarró
Free range eggs with pommes frites and butifarró
Frische Eier vom Land mit frittierten Kartoffeln und Butifarró

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 verduras de primavera 14.50

Canelones rellenos de ternera cocinada a baja temperatura con verduras de primavera
Stuffed beef cooked at low temperature cannelloni with spring vegetables
Cannelloni gefüllt mit auf niedriger Temperatur gegarten Rindferbäckchen und Frühling-Gemüse

Caldereta de pescado 17.00

Caldereta de gamba roja con pescado de la bahía
Red shrimp stew with fish from the bay
Eintopf mit roten Garnelen und Fische aus der Bucht



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

Tallarines de sepia 14.00

Tallarines de sepia con verduras salteadas
Cuttlefish noodles with sauteed vegetables
Bandnudeln vom Tintenfisch mit kurz gebratenem Gemüse

Queso de cabra con mermelada de tomate 12.00

Queso de cabra francés gratinado sobre una mermelada casera de tomate
Baked french goat's cheese with homemade tomato marmalade
Gratiniert französischer Ziegenkäse auf haugemachter Tomattenmarmelade

Delicias de ibéricos con gambas 25.00

Gamba mallorquina al ajillo sobre caña de lomo ibérico
Majorcan garlic prawns with cured Iberian pork loin
Mallorquinische Garnele mit Knoblauch auf iberische Lende

Alcachofa rellena de zanahoria morada 16.00

Alcachofa rellena de frito de safarnaria
Artichoke stuffed with fried purple carrot
Artischocken mit frittiert schwarzer Karotte gefüllt

Arroz caldoso de sepia 15.00

Arroz caldoso de sepia con verduras de temporada
Cuttlefish rice with seasonal vegetables
Tintenfische Reis mit Gemüse der Saison



Del Mar / From the sea / Aus dem Meer

Lomo de atún rojo marinado 23.00

Atún rojo con salmorejo y 'trepó' de quinoa
Red tuna with 'salmorejo' and quinoa 'trepó'
Roter Mittelmeer Thunfisch mit 'salmorejo' un quinoa 'trepó'

Dentón de la bahía asado con verduras al hinojo 24.00

Dentón de Mallorca a la plancha con verduras de temporada al hinojo
Grilled majorcan dentex with seasonal vegetables aromatized with fennel
Fisch aus Mallorca, in der Pfanne gebraten, gelegten Kartoffeln und Gemüse der Saison mit Fenchel

Gallo de San Pedro con pimientos y cebolla 28.00

Gallo mallorquín asado con pimientos confitados y cebolla asada
Grilled Mallorcan John Dory with roasted peppers and onions
Mallorquinischer St. Petersfisch mit kandierter Paprika und gegrillten Zwiebeln

Calamar de potera con tirabeques 22.00

Calamar de la bahía de Alcudia con tirabeques salteados sobre cremoso de patata
Alcudia's Bay squid with snow peas over a potatoe mousse
Tintenfisch aus der Bucht von Alcudia mit feinen Zuckerschoten und Kartoffelpüree



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, verduras y compota de pera
Majorcan black pig with potatoes, vegetables and pear compote
Mallorquinisches, hauchzartes Spanferkel mit gelegten Kartoffeln, Gemüse und Birnenkompott

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 Kartoffelmousse und Salat

Solomillo a la parrilla 26.00

Solomillo a la parrilla con verduras asadas
Sirloin steak with grilled vegetables
Sirloin-Filet mit gegrilltem Gemüse

Steak tartar 26.00

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

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, gelegten Kartoffeln und Saisongemüse



La última tentación / The last temptation / Die letzte Versuchung

Ensaimada con amargos 8.50

Ensaimada de pascua con helado de requesón y amargos
Easter ensaimada with cottage cheese and bitters
Oster- Ensaimada mit Frischkäse-Eis und Amargos

Fresquísimo 7.00

Escarcha de piña y cítricos con albahaca y menta y fruta de temporada
Pineapple and citrus frosting with basil and mint and seasonal fruit
Frost Ananas und Zitrus mit Basilikum und Minze und Früchten der Saison

Tierra de chocolate 8.00

Creemosos de chocolate con brownie, tierra de café salado y helado de chocolate
Creamy chocolates, salty ground 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 ‚Ensaimada‘

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 Crisp

Pijama 8.00

Flan de huevo con crema de mascarpone y fruta de temporada en almibar
Egg custard with mascarpone cream and seasonal fruit in syrup
Eiercreme mit Mascarpone und Früchte der Saison in Sirup



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 spicy tomato sauce
Nachos mit drei Käse und hausgemachte pikanter Tomatensauce

Hamburguesa Danny's Superstar 6.00

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

Cruixent de pollo 5.50

Pollo empanado con crujiente de chips
Home made crispy chicken breast battered in chips
Paniertes Huhn mit knusprigen Chips

Merluza a la romana 12.00

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