



*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

<b><i>Gazpacho de cerezas</i></b>	12.50
Gazpacho de cerezas con bogavante a la plancha y dados de tomate e hinojo Cherry gazpacho with roasted lobster, diced tomatoes and fennel Kirsch-Gazpacho mit gegrilltem Hummer und gewürfelten Tomaten	
<b><i>Croquetas de carne guisada</i></b>	8.00
Croquetas caseras de guiso de ternera y pollo Homemade beef stew and chicken croquettes Hausgemachte Krokette mit Rindfleisch und Hühnchen	
<b><i>Croquetas de sepia</i></b>	10.00
Croquetas caseras de sepia sucia Homemade cuttlefish croquettes Hausgemachte Krokette mit Tintenfisch	
<b><i>Legumbres con espardeñas</i></b>	20.00
Legumbres de nuestro huerto salteadas con espardeñas y perejil Our vegetable garden sauteed legumes with sea cucumber and parsley Sautiert Gemüse aus dem Garten mit Seegurken und Petersilie	
<b><i>Ensalada de lentejas</i></b>	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	
<b><i>Ensalada de hinojo y parmesano</i></b>	10.00
Bulbo de hinojo con láminas de parmesano y piñones Fennel bulb with slices of parmesan and pine nuts Fenchelknolle mit Parmesan und Pinienkernen	
<b><i>Huevos de la abuela con trufa</i></b>	15.50
Huevos de corral con patatas fritas y trufa de la Tramuntana Free range eggs with pommes frites and Tramuntana truffle Frische Eier vom Land mit frittierten Kartoffeln und Trüffel aus der Tramuntana	
<b><i>Espardenyes a la plancha</i></b>	24.00
150gr. de pepino de mar a la plancha 150gr. of grilled sea cucumber 1 50 gr. gegrillte Seegurken	



<b><i>Canelón de carrilleras con verduras de primavera</i></b>	<b>14.50</b>
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 Früh- ling-Gemüse	
<b><i>Ravioli de marisco con caldereta</i></b>	<b>22.00</b>
Caldereta de gamba roja, cigala y bogavante con su jugo Red shrimp and lobster stew with its juice Eintopf mit rothen Garnelen und Hummer mit Saft	
<b><i>Lo mejor del cerdo</i></b>	<b>26.00</b>
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	
<b><i>Tartar de atún rojo</i></b>	<b>17.00</b>
Tartar de lomo de atún rojo con mostaza Red tuna loin tartar with mustard Tartar vom roten Thunfisch mit Senf	
<b><i>Pulpo a la parrilla con mahonesa de olivas</i></b>	<b>14.00</b>
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	
<b><i>Tallarines de sepia</i></b>	<b>14.00</b>
Tallarines de sepia con verduras salteadas Cuttlefish noodles with sauteed vegetables Bandnudeln vom Tintenfisch mit kurz gebratenem Gemüse	
<b><i>Queso de cabra con mermelada de tomate</i></b>	<b>12.00</b>
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	
<b><i>Delicias de ibéricos con gambas</i></b>	<b>25.00</b>
Gamba mallorquina al ajillo sobre caña de lomo ibérico Majorcan garlic prawns with cured Iberian pork loin Mallorquinische Garnele mit Knoblauch auf iberische Lende	



## **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' und quinoa 'trepó'

*Besugo del Mediterráneo* 30.00

Besugo con refrito y ensalada de patata y tomate

Sea bream with fried vegetables and potato and tomato salad

Seebrasse mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln und Tomaten Salat

*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 a la plancha* 22.00

Calamar a la plancha con verduras y ali oli de ajo asado

Grilled squid with vegetables and roasted garlic aioli

Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse und geröstetem Knoblauch Aioli



## 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

***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 parrilla*** 26.00

Solomillo a la parrilla con verduras asadas  
Beef tenderloin steak with grilled vegetables  
Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse

***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

***Conejo a la parrilla*** 19.00

Paletilla de conejo con patatas fritas y ali oli  
Rabbit shoulder with pommes frites and ali oli  
Kaninchen Schulter mit Pommes und ali oli



## **La última tentación / The last temptation / Die letzte Versuchung**

*La Huella* 8.50

Helado de dulce de leche con ensaimada, plátano caramelizado y vainilla  
'Dulce de leche' ice cream with ensaimada, caramelized banana and vanilla  
'Dulce de leche' - Eis mit Ensaimada, karamelisierte Banane und Vanilla

*Ensaimada con amargos* 8.50

Ensaimada de pascua con helado de requesón y amargos  
Easter ensaimada with cottage cheese ice cream and almond biscuits  
Oster- Ensaimada mit Frischkäse-Eis und Amargo

*Fresquísimo con panna cotta de hierbas* 8.00

Escarcha de cítricos con albahaca, menta, fruta de temporada y panna cotta de hierbas  
Citrus frosting with basil, mint, seasonal fruit and herbal panna cotta  
Frost Zitrus mit Basilikum, Minze, Früchten der Saison und Kräuter Panna Cotta

*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

## **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* 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  
Paniertes Huhn mit knusprigen Chips

*Merluza a la romana* 12.00

Merluza empanada con patatas fritas  
Battered hake with chips