

# 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

### *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

### *Verduras y hierbas del huerto con huevo de corral* 17.00

Verduras de temporada con huevo a baja temperatura y cremoso de patata  
Seasonal vegetables with low temperature egg and creamy potato  
Gemüse der Saison, auf niedriger Temperatur gegartes Ei und Kartoffelpüree

### *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

### *Canelón de carrilleras con verduras salteadas* 14.50

Canelones rellenos de ternera cocinada a baja temperatura con verduras de temporada  
Cannelloni of beef cooked at low temperature with seasonal vegetables  
Cannelloni gefüllt mit geschmorten Rindferbäckchen und Saisongemüse

### *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 sobrassada 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

### *Terrina de ave al oloroso* 17.00

Terrina de capón con castañas, pistachos y tocino Joselito  
Capon terrine with chesnuts, pistachios and bacon Joselito  
Hühnerterrine mit Kastanien, Pistazien und Speck vom Joselito



## Del Mar / From the sea / Aus dem Meer

### *Dentón de la bahía asado con espinacas y tomate seco* 24.00

Dentón de Mallorca a la plancha y su caldo con espinacas y tomate seco  
Grilled Majorcan dentex and its jus with spinach and dried tomatoes  
Zanhbrasse aus Mallorca, in der Pfanne gebraten, mit Spinat und trockene Tomate

### *Merluza con cous-cous de brócoli* 18.00

Merluza de pincho al horno con su emulsión, cous-cous de brócoli y penca de acelga  
Hake baked with its emulsion, broccoli couscous and chard  
Haken gefangen Seehecht mit seiner Emulsion, Broccoli Cous-Cous und Mangold Rippe

### *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 temporada  
Majorcan black pig with potatoes and seasonal vegetables  
Mallorquinisches, hauchzartes Spanferkel mit Kartoffeln und Saisongemüse-

### *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 de temporada  
Beef tenderloin steak with seasonal vegetables  
Rinderfilet mit Saisongemüse

### *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



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

### *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 Granitree mit Basilikum, Minze, Früchten der Saison und Kräuter Pannacotta

### *Tierra de chocolate* 8.00

Creposos 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

### *Tabla de quesos* 12.00

Selección de quesos españoles  
Spanish cheese platter  
Käseplatte vom Spanien

## 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