

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 14.00

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 14.00

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 18.00

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 30.00

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 16.00

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 20.00

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) 28.00

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

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 9.00

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 8.00

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 15.00

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 8.50

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