

JARDÍN BISTRÓ

Estimado amigo:

Quiero darle la bienvenida, personalmente, al Jardín Bistró 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 de degustación de Maca de Castro, en el Jardín 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 10.00

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

Huevos de la abuela con jamón 18.00

Huevos de corral con patatas fritas y jamón de Jabugo
Free range eggs with pommes frites and cured Jabugo ham
Frische Landeier mit Pommes frites und Jabugo Schinken

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 sobrasada with our olive oil biscuits
"Pa amb Oli" mit Iberisch-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 olives mayonnaise
Mallorquinischer Tintenfisch vom Grill auf Kartoffeln und schwarzer Olivenmayonnaise

Ensalada de lentejas 12.00

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

Setas con yema de corral y pan de sobrasada 18.00

Setas salteadas con yema de huevo de corral a baja temperatura y pan de sobrasada
Mushrooms with free range egg yolk and sobrasada bread
Pilzen mit Eigelb vom Freilandei und 'Sobrasada' Brot

Coca de nuestra harina de xeixa y verduritas del huerto 10.00

Nueva versión cada semana según las verduras de temporada de nuestro huerto
New version every week according to the seasonal vegetables of our garden
Neue Version unseres Gemüse-Blechkuchens mit Saisongemüse aus eigenem Anbau



Del Mar / From the sea / Aus dem Meer

Dentón de la bahía asado con verduras al hinojo 30.00

Dentón de Mallorca a la plancha con verduras de temporada al hinojo
Grilled Majorcan dentex with seasonal vegetables aromatized with fennel
Zahnbrasse aus Mallorca, in der Pfanne gebraten, Gemüsender Saison mit Fenchel

Merluza con setas y legumbres 18.00

Merluza de pincho al horno con su emulsión, setas salteadas y legumbres
Hake baked with its emulsion, mushrooms and green legumes
Haken gefangen Seehecht mit seiner Emulsion und zartes Gemüse mit Pilzen

Calamar de potera a la plancha 20.00

Calamar a la plancha con verduritas y all i oli de ajo asado
Grilled squid with spring vegetables and grilled garlic *all i oli*
Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse und gegrillter Knoblauch all i oli

Ravioli de pescado y marisco 23.00

Ravioli de pescado y marisco en caldereta
Fish and shellfish ravioli in 'caldereta'
Ravioli mit Fisch und Meeresfrüchten in 'Caldereta'

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 calabaza salteada
Majorcan black pig with sautéed pumpkin
Mallorquinisches hauchzartes Spanferkel mit Kürbis und Gemüse gegrillt

Codillo de cordero a baja temperatura 23.00

30 min. preparación/prior preparation/Vorbereitungszeit)
Codillo de cordero lechal Mallorquín asado con cremoso de patata y verduras en escabeche
Majorcan suckling lamb with potato parmentier and pickled vegetables
Lammhaxe vom Milchlamm mit Kartoffel-Püree und eingelegte Gemüse

Steak tartar 26.00

Solomillo de ternera cortado a cuchillo al estilo tradicional con patatas fritas y ensalada
Classic stile tartar from knife minced 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 setas salteadas y cremoso de patatas
Grilled beef tenderloin with sautéed mushrooms and creamy potato
Rinderfilet mit Saisongemüse und Pilzen gegrillt mit cremige Kartoffeln

Solomillo a la mostaza dulce 26.00

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de mostaza dulce, patató y verduras
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

Tierra de chocolate 8.00

Cremosos de chocolate con brownie, tierra de café salado y helado de chocolate
Creamy chocolate, savory coffee ground, 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'

Graixonera de requesón y calabaza 8.00

Crema de requesón con calabaza especiada, polvo de amargos, almendra y helado de requesón
Cottage cheese and pumpkin Greixonera
Quark und Kürvis ,Greixonera'

Gató con helado de azahar 9.00

Bizcocho de almendra borracho con crema ligera de almendra y helado de azahar
Almond trifle with light almonds cream and orange blossom ice cream
Mandelkuchen mit Haselnuss-Likör, leichte Mandelcreme und Orangenblüte-Eis

Tabla de quesos 12.00

Selección de quesos
Cheese platter
Käseplatte

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

Nachos 8.00

Nachos con tres quesos y salsa casera de tomate picante

Hamburguesa Danny's Superstar 15.00

150 gr hamburguesa, jamón, queso, huevo, tomate, lechuga y cebolla

Cruixent de pollo 8.50

Pollo empanado con crujiente de chips

Merluza a la romana 12.00

Merluza rebozada con patatas fritas