

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 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 Krokette mit Rindfleisch und Hühnchen
- Gazpacho de cerezas*** 13.00
Gazpacho de cerezas con gamba blanca y dados de tomate e hinojo
Cherry gazpacho with white prawn, diced tomatoes and fennel
Kirsch-Gazpacho mit weißer Garnele und gewürfelten Tomaten
- Huevos de la abuela con espardeñas*** 18.00
Huevos de corral con patatas fritas y espardeñas
Free range eggs with pommes frites and sea cucumber
Frische Landeier mit Pommesfrites und Seegurke
- 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 Rindfleischbäckchen 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 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
- 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
- Ensalada de hinojo y parmesano*** 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
- Tartar de atún rojo*** 17.00
Tartar de lomo de atún rojo con hoja mostaza
Red tuna loin tartar with mustard leaf
Tartar vom roten Thunfisch mit Senfblatt
- 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

Lomo de atún rojo marinado 25.00

Atún rojo con emulsión de tomate y 'trespó' de quinoa
Red tuna with tomato emulsion and quinoa 'trespó'
Roter Mittelmeer Thunfisch mit Tomatenemulsion un quinoa 'trespó'

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
Zanhbrasse aus Mallorca, in der Pfanne gebraten, Gemüsender Saison mit Fenchel

Merluza con legumbres tiernas 18.00

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

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 Frühlingsgemüse 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

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-

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 Gemüse in Gurken

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 verduras de temporada
Grilled beef tenderloin 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
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 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'

Fresas con nata 8.00

Fresas estofadas al vermut con helado de nata
Strawberries stewed in vermouth with double cream ice cream
Eingelegte Erdbeeren mit Sahneeis

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

Gató con helado de pino 9.00

Bizcocho de almendra borracho con crema ligera de almendra y helado de pino
Almond trifle with light almonds cream and pine tree ice cream
Mandelkuchen mit brandy, leichte Mandelcreme und Pinieneis

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
Hamburger, Schinken, Käse, Ei, Tomate, 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 rebozada con patatas fritas
Battered hake with chips
Paniertes Seehecht-Filet mit Pommes

IVA incluido / Taxes included / MwSt. Inbegriffened

Precio cubierto: 2.50€ /pax/ Bread service: 2.50 €/pax/ pro Gedeck: 2.50 €pax