

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 sobrassada 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	
Espardenyas con alcachofas y garbanzos	20.00
Alcachofas en salsa verde con espardenyas y garbanzos Artichokes in green sauce with sea cucumber and chickpeas Artischocken in grüner Sauce mit Seegurke und Kichererbsen	



Del Mar / From the sea / Aus dem Meer

Gallo de San Pedro con pimientos asados 27.00

Gallo mallorquín asado con pimientos confitados y patata con refrito de ajos
Grilled Mallorcan John Dory with roasted peppers and potato with garlic
Mallorquinischer St. Petersfisch mit kandierter Paprika und Kartoffel mit Knoblauch

Merluza con setas, espinacas y legumbres 18.00

Merluza de pincho al horno con su emulsión, setas salteadas, espinacas y legumbres
Hake baked with its emulsion, mushrooms, spinach and 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 verduras 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, patatós 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 'Ensaimada'

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 Graixonera

Quark und Kürvis, 'Graixonera'

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-Likor, 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

Nachos with three cheeses and homemade spicy tomato sauce

Nachos mit drei Käse und hausgemachte pikanter 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, Tomate, Salat und Zwiebeln

Cruixent de pollo 8.50

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 rebozada con patatas fritas

Battered hake with chips

Panierte Seehecht-Filet mit Pommes

IVA incluido/Taxes included / MwSt. Inbegriffened

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