

JARDÍN BISTRÓ

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 12.00

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

Nuestro trempó de espardenya 21.00

Tomate de la rosa, pimiento blanco, cebolla tierna y espardenya de la bahía.
Sea Cucumber with tomato, white capsicum, spring onion and olive oil biscuits.
Gekochter Seegurke aus dem Norden der Insel mit Tomate, weißem Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Olivenöl Kekse.

Huevos de la abuela con sobrassada 14.00

Huevos de corral con patatas fritas y sobrassada hecha en casa.
Free range eggs with pommes frites and sobrassada homemade.
Frische Landeier mit Pommes frites und sobrassada.

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 28.00

Jamón ibérico puro de bellota con pa amb oli, 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 bogavante con vinagreta de su coral 30.50

Ensalada de patata con bogavante cocido, encurtidos y aderezado con vinagre de sidra.
Potato salad with cooked lobster, pickles and garnished with cider vinegar.
Kartoffelsalat mit gekochtem Hummer und Gurken, angerichtet mit Apfelweinessig.

Gazpacho de cereza con lomo de atún 13.00

Gazpacho de cerezas con tartar de atún.
Cherry gazpacho with mackerel and tuna tartar.
Kirsch-Gazpacho mit Makrele und Thunfisch Tartar.

Del Mar / From the sea / Aus dem Meer

Gallo San Pedro frito 700g / 900g

(x2 Pers) P.S.M.

Gallo frito con cebolla al laurel y sus salsas.

Fried John Dory with onion with its sauces.

Frittiertes Flügelbutt mit Zwiebeln an Lorbeer und seinen Saucen.

Pescado del día

P.S.M.

Asado con calabacín, tomate y pimientos de nuestro huerto y patató.

Catch of the day fish roasted with zucchini, tomato and peppers from our orchard.

Gebratene Seezunge mit Zucchini, Tomaten und Paprika aus unserem Garten.

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 marisco al hinojo

23.00

Ravioli de pescado, marisco con hinojo y cebolla dulce.

Fish and shellfish ravioli with fennel.

Fisch und Meeresfrüchte Ravioli mit Fenchel.

De la Tierra / From the land / Vom Land

Cochinillo al horno

25.00

(30 min. preparación previa/prior preparation/Vorbereitungszeit)

Cerdo negro asado al estilo mallorquín con patata a la crema.

Majorcan black pig with sautéed cream potato.

Mallorquinisches hauchzartes Spanferkel mit Kürbis und Gemüse gegrillt Kartoffelcreme.

Jarrete de cordero a baja temperatura

26.00

(30 min. preparación previa/prior preparation/Vorbereitungszeit)

Jarrete de cordero lechal Mallorquín asado con cremoso de patata, chalotas y judías.

Majorcan suckling lamb shank with potato parmentier and vegetables.

Lammkeule vom Milchlamm mit Kartoffel-Püree und Gemüse.

Steak tartar

22.00

Solomillo de vaca cortado a cuchillo al estilo tradicional con patatas fritas o ensalada.

Classic stile tartar from knife minced beef tenderloin, french fries or salad.

Rinderfilet traditionell aufgeschnitten mit frittierten Kartoffeln oder Salat.

Chateaubriand de vaca extra a la parrilla

(x2 Pers) 60.00

Chateaubriand de ternera a la parrilla con verduras, patatas fritas

y bearnesa de hinojo marino.

Grilled beef chateaubriand with vegetables, french fries and béarnaise

sauce with sea fennel.

Gegrillter chateaubriand mit Saisongemüse mit Pommes frites,

Sauce Béarnaise und Seefenchel.

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 9.00

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'.

Tarta a los tres quesos de Zuberoa 10.00

Tarta de tres quesos con membrillo al limón.
Three cheeses cake with quince and lemon.
Drei Käsekuchen mit Quitte mit Zitrone.

Manzana al azafrán con cremoso de vainilla y tofe 10.00

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 Streuse.

Fresquísimo 10.00

Escarcha de fresa con naranja, menta y fruta de temporada.
Strawberry frost with orange, mint and seasonal fruits.
Erdbeere Granitree mit Orange, Minze und Früchten der Saison.

Tabla de quesos 12.00

Selección de quesos.
Cheese platter.
Käseplatte.

Para los más peques For the little ones Für die Kleinen

<i>Nachos</i>	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.	
<i>Sandwich de solomillo</i>	16.50
Pan de hojaldre, con solomillo de ternera, queso fundido, lechuga, tomate y patatas fritas. Beef tenderloin, York ham, Mahon cheese, lettuce, tomato and smoked egg yolk mayonnaise. Blätterteigbrötchen mit Rinderfilet, geschmolzenem Käse, Salat, Tomato und Pommes frites.	
<i>Crujiente de pollo</i>	10.50
Pollo empanado con crujiente de chips y patatas fritas. Home made crispy chicken breast battered in chips and french fries. Paniertes Huhn mit knusprigen Chips mit frittierten Kartoffeln.	
<i>Merluza a la romana</i>	13.00
Merluza rebozada con patatas fritas Battered hake with french fries Panierte Seehecht-Filet mit frittierten Kartoffeln	