



Estimado/a amigo/a,

Quiero darle la bienvenida, 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 la década de los 90 y reúne las recetas más queridas por nuestros comensales. Todas ellas relevantes en mi trayectoria. Platos clásicos de los que no puedo desprenderme, por suerte, debido a su gran aceptación. Si mis recetas más experimentales van conformando los menús degustación de restaurante 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*, rodeado de una gran terraza de ambiente informal y muy familiar. Espero que disfruten de su estancia.

Muchas gracias por visitarnos.

Maca de Castro

El primer bocado The first bite Der erste Biss

Croquetas de carne guisada

Croquetas caseras de guiso de ternera y pollo.

Homemade stewed beef and chicken croquettes.

Hausgemachte Krokette mit Rindfleisch und Hühnchen.

2.25 €/U

Pulpo a la parrilla con mahonesa de olivas

Pulpo mallorquín a la parrilla sobre una patata rota y mahonesa de olivas negras.

Grilled octopus on mashed potato and black olive mayonnaise.

Mallorquinischer Tintenfisch vom Grill auf Kartoffeln und schwarzer Olivenmayonnaise.

24.00 €

Gazpacho de cereza con bogavante del Mediterráneo

Gazpacho de cerezas con bogavante del Mediterráneo.

Cherry gazpacho with Mediterranean lobster.
Kirsch-Gazpacho mit mediterranem Hummer.

16.50 €

Delicias de ibérico con gambas

Caña de lomo de Huelva con gamba blanca al ajillo.

Cured pork loin from Huelva with garlic white prawns.

Mallorquinische Garnele mit Knoblauch auf iberische Lende.

24.00 €

Del huerto From the orchard Aus dem Obstgarten

Huevos de la abuela con trufa

Huevos de corral con patatas fritas y trufa

Free range eggs with pommes frites and truffle

Frische Landeier mit Pommes frites und Trüffel

28.00 €

Parrillada de verduras con pesto

Cogollo, flor de calabacín, puerro, hinojo, cebolla y calabacín con pesto de tomates.

Lettuce heart, zucchini flower, leek, fennel, onion and zucchini with tomato pesto.

Kopfsalat, Zucchini-Blüte, Lauch, Fenchel, Zwiebel und Zucchini mit Tomatenpesto.

16.00 €

Calabacín con burrata

Carpaccio de calabacín con hierbas y burrata mallorquina.

Zucchini carpaccio with herbs and Mallorcan burrata.

Zucchini-Carpaccio mit Kräutern und mallorquinischem Burrata.

16.50 €

Berenjena rellena con huevo frito

Berenjena rellena de verduras, hierbas, nuestra salsa de tomate y huevo frito.

Aubergine stuffed with vegetables, herbs, our tomato sauce and fried egg.

Aubergine gefüllt mit Gemüse, Kräutern, unserer Tomatensauce und Spiegelei.

18.00 €

Principales Main courses Hauptgänge

Lubina con zanahoria

Lubina sada con calabacín,
zanahoria y judías.

Oven baked seabass with courgette,
green beans and carrot.

Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Zucchini,
grünen Bohnen und Karotten.

40.00 €

Calamar de potera a la plancha

Calamar a la plancha con verduritas
y all i oli de ajo asado.

Grilled squid with spring vegetables
and baked garlic all i oli.

Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse
und gegrillter Knoblauch all i oli.

22.00 €

Sepia al hinojo

Tallarines de sepia salteados con
coliflor, bulbo de hinojo y tirabeques.

Sauté cuttlefish ribbons with
cauliflower, fennel and mangetout.

Gebratene Tintenfischnudeln mit Blumenkohl,
Fenchelknolle und Zuckerschote.

23.00 €

Ravioli de gamba roja mallorquina

Ravioli de gamba roja con salsa
de gamba al hinojo y kale.

Red prawn ravioli with shrimp
sauce with fennel and kale.

Rote Garnelenravioli mit Garnelensauce
mit Fenchel und Grünkohl.

27.00 €

Cochinillo al horno 30 min.

Cerdo negro asado al estilo mallorquín
con patató y verduras.

Majorcan style baked black pork with
baby potatoes and baby vegetables.

Gebratenes schwarzes Schwein
nach mallorquinischer Art mit
kleinen Kartoffeln und Gemüse.

40.00 €

Jarrete de cordero a baja temperatura 30 min.

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.

32.00 €

Steak tartar

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

Knife chopped beef tenderloin steak
tartar with French fries or salad.

Rinderfilet traditionell aufgeschnitten
mit frittierten Kartoffeln oder Salat.

27.00 €

Solomillo a la mostaza dulce

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa
de mostaza dulce, patata rota al estragón.

Grilled beef tenderloin with sweet mustard
sauce, tarragon mashed potato.

Gegrilltes Rinderfilet mit süßer Senfsauce,
Kartoffelpüree mit Estragon.

32.00 €

Chateaubriand de vaca extra a la parrilla x2 Pers

Chateaubriand de ternera a la
parrilla con verduras, patatas fritas
y bearnesa de hinojo marino.

Chateaubriand with vegetables, French
fries and sea fennel Béarnaise sauce.

Gegrillter chateaubriand mit
Saisongemüse mit Pommes frites,
Sauce Béarnaise und Seefenchel.

70.00 €

La última tentación The last temptation Die letzte Versuchung

Tierra de chocolate

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.

10.00 €

Crème Brûlée

Crema de vainilla con crujiente de ensaimada.

Vanilla cream with ensaimada crunch.

Vanillecreme mit knuspriger 'Ensaimada'.

10.00 €

Tarta a los tres quesos de Zuberoa

Tarta de tres quesos con membrillo al limón.

Three cheeses cake with quince and lemon.

Drei Käsekuchen mit Quitte mit Zitrone.

12.00 €

Fresquísimo

Escarcha de fresa con naranja, menta y fruta de temporada.

Strawberry frost with orange, mint and seasonal fruits.

Erdbeere Granitee mit Orange, Minze und Früchten der Saison.

10.00 €

Gin Melon

Melón aliñado, sorbete y escarcha de gin xoriguer.

Seasoned melon, sorbet and xoriguer gin frost.

Gewürzte Melone, Sorbet und Xoriguer-Gin-Frost.

10.50 €

Para los peques For the little ones Für die Kleinen

Sandwich de solomillo

Pan de hojaldre con solomillo de ternera, queso fundido, lechuga, tomate y patatas fritas.

Puff bread with beef sirloin, melted cheese, lettuce, tomato and potato chips.

Blätterbrot mit Rinderfilet, Schmelzkäse, Salat, Tomaten und Pommes frites.

16.50 €

Crujiente de pollo

Pollo empanado con crujiente de chips y patatas fritas.

Chicken breast in chips batter with French fries.

Paniertes Huhn mit knusprigen Chips mit frittierten Kartoffeln.

10.50

Merluza a la romana

Merluza rebozada con patatas fritas.

Battered hake with french fries.

Panierte Seehecht-Filet mit frittierten Kartoffeln.

15.00 €

ESPUMOSOS / SPARKLING /SEKT

A.O.C. Champagne

Pol Roger Brut

95.00 €

Gaidoz Forget Brut La Reserve

10.00 € / 60.00 €

*Lecrec Briant 1er 1er Cru
Extra Brut*

125.00 €

*Le Brune de Neuville Millésime
2008*

85.00 €

Delamotte Brut

72.00 €

Gosset Grand Reserve Brut

95.00 €

La Côte Rosé

78.00 €

Gaidoz Forget Brut Rosé

10.00 € / 60.00 €

Cava

Evolució Brut Nature

6.00 € / 24.00 €

Llopart Brut Integral

38.00 €

Evolució Rosé

6.00 € / 24.00 €

Elisenda Brut Nature

35.00 €

GENEROSOS / LIQUEUR WINES / LIKÖRWEINE

D.O. Jerez-Manzanilla
de Sanlúcar

*Manzanilla
Callejuela 'Origen'*

4.00 € / 20.00 €

Fino Hidalgo

4.00 € / 22.00 €

*Amontillado Fernando
de Castilla Classic*

7.00 € / 29.00 €

*Oloroso El Maestro Sierra
15 años*

5.00 € / 40.00 €

Cream Juan Piñero 50 cl

7.00 € / 40.00 €

BLANCOS / WHITES / WEISSWEINE

MALLORCA

I.G.P. MALLORCA

Prensal Castanyo 2018

32.00 €

V.T. MALLORCA

Siurell 2021

30.00 €

Terna de Son Vinater

Blanc 2021

40.00 €

S'Era Prensal 2021

27.00 €

Nacra Malvasía

2021

38.00 €

15 Mil Gotes Prensal Blanc

6.00 € / 26.00 €

Can Gelat Giro Ros

29.00 €

Son Ramon Chardonnay

5.00 € / 22.00 €

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

*Vins Oblidats Giró
pells 2021*

6.00 € / 26.00 €

D.O. PLA I LLEVANT

Cap Giró 2021

27.00 €

Eloi Blanc Eco 2021

22.00 €

*Na Blanca Vinyas De Formen-
tor*

32.00 €

*Acopinyat Blanc de Negres
2021*

23.00 €

BLANCOS / WHITES / WEISSWEINE

PENÍNSULA

D.O. RIAS BAIXAS

Zárate 2021

35,00 €

*Pedralonga Albariño
2021*

45,00 €

*Señorío da Torre o'Rosal
2020*

5,50 € / 23,00 €

*Pedralonga
Albariño Magnum*

100,00 €

D.O. RIBEIRO

Finca Viñoa 2020

27,00 €

Finca Teira 'Tino'

37,00 €

D.O. RIBEIRA SACRA

Finca Cortezada 2020

50,00 €

Lapola

35,00 €

D.O. BIERZO

*Ultreia Godello
2020*

38,00 €

D.O. VALDEORRAS

Louro 2020

29,00 €

As Sortes 2020

75,00 €

Mauro Godello 2020

70,00 €

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

*G22 by Gorka Izagirre
2020*

30,00 €

D.O.CA. RIOJA

*Placet Valtomelloso
2020*

44,00 €

Allende 2017

39,00 €

*El Jardín de la
emperatriz 2020*

5,50 € / 24,00 €

D.O. NAVARRA

*Santa Cruz de Artazu
2016*

41,00 €

BLANCOS / WHITES / WEISSWEINE

PENÍNSULA

D.O. CATALUNYA

L'Equilibrista Blanc
2019

28.00 €

D.O. Penedés

Antistiana Incrocio
Manzoni 2017

28.00 €

Amaltea Blanco
2020

22.00 €

Cora Blanco
2021

24.00 €

D.O. RUEDA

Belondrade y Lurton
2020

65.00 €

Naia 2021

25.00 €

Casa de la luz

24.00 €

Hermanos Lurton Sauvignon
blanc

5.00 € / 23.00 €

D.O.Q. MONTSANT

Josep Grau "Granit" Blanc
2018

36.00 €

D.O. LANZAROTE

Bermejós Malvasía seco
2020

33.00 €

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Quintaluna 2019

30.00 €

Las envidias 2019

48.00 €

ASTURIAS-VINO DE LA
TIERRA DE CANGAS

7 Vidas Blanco

30.00 €

V.T. CÁDIZ

Mon Amour 2017

50.00 €

BLANCOS / WHITES / WEISSWEINE

INTERNACIONAL

Francia

A.O.C. BOURGOGNE

*Olivier Leflaive Bourgogne
Les Sétilles
2019*

61.00 €

BORGOÑA, A.O.C. POUILLY FUISÉ

*Domaine Vincent
Girardin Pouilly Fuisse V.V.*

2017

53.00 €

LOIRA, A.O.C. SANCERRE

*Alphonse Mellot Sancerre
La Moussiere
2020*

56.00 €

LOIRA A.O.C. ANJOU

*Domaine Juchepie Les Monts
Anjou Sec
2018*

48.00 €

Italia

CERDEÑA, ISOLA DEI NURAGHI

*Tenute Soletta Kýanos Isola dei
Nuraghi
2020*

48.00 €

Alemania

MOSEL-SAAR

*Weingut Heinrichschof
Riesling Tonneau n° 5
2020*

45.00 €

ROSADOS / ROSÉ / ROSEWEIN

Mallorca

D.O. PLA I LLEVANT

*Armero i Adrover
Rosat 2021*

5.00 € / 22.00 €

D.O.CA. RIOJA

*XF Sierra
Cantabria Rosado
2021*

40.00 €

D.O. CIGALES

Charlatán 2021

26.00 €

TINTOS / REDS / ROTWEINE

BALEARES

MALLORCA

V.T. Mallorca

Soca-Rel Escursac 2021

33.00 €

Cadmo 2017

39.00 €

Sòtil 2019

62.00 €

*Desconfío de la
gente que no bebe
2020*

71.00 €

4 Kilos 2019

60.00 €

4 Kilos 2019 Magnum

122.00 €

Gallinas y Focas 2019

36.00 €

Pecat Negre

36.00 €

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

Vins Oblidats Escursac 2021

5.50 € / 24.00 €

D.O. PLA I LEVANT

*Collita de fruits
Criança 2019*

32.00 €

Can Majoral Callet 2019

6.00 € / 28.00 €

Formentera

V.T. FORMENTERA

Cap de Barbaria 2016

69.00 €

TINTOS / REDS / ROTWEINE

PENÍNSULA

D.O. RIBEIRA SACRA

Algueira Mencía 2020

27.00 €

Lalama 2019

36.00 €

D.O. BIERZO

Brezo Mencia

27.00 €

Villa de Corullón 2019

75.00 €

*Villa de Corullón 2019
Magnum*

145.00 €

D.O. TORO

Almirez 2014

28.00 €

El oso y la alemana 2020

24.00 €

Aponte Reserva 2017

52.00 €

Pintia 2017

92.00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

*Trompo Roble
2019*

5.00 € / 22.00 €

Viña Sastre Crianza 2017

39.00 €

*Viña Sastre
Crianza 2017 Magnum*

80.00 €

*Viña Pedrosa Crianza
2018*

43.00 €

Cillar Tempranillo 2021

25.00 €

Aalto 2019

60.00 €

Garmón 2016

70.00 €

D.O. CIGALES

César Príncipe 2018

49.00 €

TINTOS / REDS / ROTWEINE

PENÍNSULA

D.O.CA. RIOJA

*Gómez Cruzado
Crianza 2018*

22.00 €

*Gómez Cruzado
Crianza 2018 Magnum*

40.00 €

Gabaxo 2018

35.00 €

*Tentenublo Xérico
2017*

29.00 €

*Viña Pomal Selección 500
Crianza 2018*

5.50 € / 25.00 €

Roda I Reserva 2016

95.00 €

*Roda Reserva 2013
Doble Magnum (3 l)*

350.00 €

*Finca La emperatriz
Garnacha V.V.
2015*

50.00 €

San Vicente 2018

75.00 €

ARTADI EN LA RIOJA

Artadi Viñas de Gaín 2020

45.00 €

Valdeginés 2018

69.00 €

D.O. NAVARRA

Pasos de San Martín 2018

36.00 €

D.O. CAMPO DE BORJA

*Cuevas de Arom As Ladieras
2015*

35.00 €

D.O.Q. PRIORAT

Gratallops 2019

100.00 €

Pedrabona 2018

45.00 €

*Llicorella Vitis 60
2016*

55.00 €

TINTOS / REDS / ROTWEINE

PENÍNSULA

D.O. MONTSANT

Dido 2019

30.00 €

La Florens 2017

49.00 €

D.O. ALMANSA

Alaya Tierra 2020

42.00 €

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Mauro 2019 Magnum

125.00 €

INTERNACIONAL

FRANCIA

A.O.C. BORDEAUX CÔTES-DE-FRANCS

Château le Puy 2019

62.00 €

Italia

D.O.C.G. NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Fattoria del Cerro 2015

40.00 €

DULCES / SWEETS / SÜSSERWEINE

D.O. PLA I LLEVANT

Vimblanc Dolç 2018

7.00 € / 34.00 €

D.O. JEREZ

PX Hidalgo

5.00 € / 30.00 €

D.O. ALICANTE

El Sequé Tinto Dulce 2017

7.00 € / 34.00 €

SARIEGO - ASTURIAS

Valverán 20 Manzanas

6.00 € / 30.00 €

HUNGRÍA

*Oremus Aszu 3
Puttonyos 2014*

12.00 € / 60.00 €

JARDIN BISTRO

DCastro
GRUPO GASTRONÓMICO