



Estimado/a amigo/a,

Quiero darle la bienvenida, al restaurante Jardín 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 del 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 disfrute de su estancia.

Muchas gracias por visitarnos.

Maca de Castro

EL PRIMER BOCADO
THE FIRST BITE • DER ERSTE BISS

Croquetas de carne guisada 2.80 €/U

Croquetas caseras de guiso de ternera y pollo.
Homemade stewed beef and chicken croquettes.
Hausgemachte kroketten mit rindfleisch und hühnchen.

Pulpo a la parrilla con mahonesa de olivas 23.50 €

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.

Sepia al hinojo 21.00 €

Tallarines de sepia salteados con coliflor, bulbo de hinojo y guisantes.
Sauté cuttlefish ribbons with cauliflower, fennel and peas.
Gebratene Tintenfischnudeln mit Blumenkohl, Fenchelknolle und Erbsen.

DEL HUERTO
FROM THE ORCHARD • AUS DEM OBSTGARTEN

Huevos de la abuela con trufa 26.00 €

Huevos de corral con patatas fritas y trufa.
Free range eggs with pommes frites and truffle.
Frische Landeier mit Pommes frites und Trüffel.

Lechugas con hierbas frescas y queso curado 17.00 €

Nuestras lechugas dulces y amargas, almendra y queso de vaca.
Our sweet and bitter lettuces, almond and cow's cheese.
Unser süss-bitter Salat, Mandeln und Kuhmilchkäse.

Alcachofas moradas y tirabeques 18.50 €

Alcachofas, bulbo de hinojo a la parrilla con habitas y tirabeques salteados.
Artichokes, grilled fennel roots with small beans and sautéed snap peas.
Artischocken, gegrillte Fenchelknolle mit gebratenen kleinen Bohnen und Zuckererbsen.

P R I N C I P A L E S
M A I N C O U R S E S • H A U P T G Ä N G E

Calamar de potera a la plancha 25.00 €

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.

Ravioli de gamba roja mallorquina 23.00 €

Ravioli de gamba roja, con salsa de gamba al tomillo.
Red prawn ravioli with shrimp sauce with thyme.
Rote Garnelenravioli mit Garnelensauce mit Thymian.

Lenguado con refrito de ajos 28.00 €

Lenguado asado con tirabeques y Patató frito.
Roasted sole with snap peas and fried potatoes.
Gebratene Seezunge mit Zuckererbsen und "Pommes Frites".

Cochinillo al horno 30 min. 35.00 €

Cerdo negro asado al estilo mallorquín, puré de patata y puerro.
Black pork roasted Mallorcan style, potato purée and leeks.
Gebratenes mallorquinisches Schwarzes Schwein, Kartoffelpüree und Lauch.

Jarrete de ternera asado 30min. / x2 Pers. 62.00 €

Jarrete glaseado con mil hojas de patata y verduras.
Glazed veal shank served with potato and vegetables mille feuilles.
Glasierte Rinderhaxe mit Kartoffel und Gemüse-Millefeuille.

Steak tartar 28.00 €

Solomillo de vaca cortado a cuchillo al estilo tradicional con patatas fritas.
Knife chopped beef tenderloin steak tartar with Frech fries.
Rinderfilet traditionell aufgeschnitten mit frittierten Kartoffeln.

Solomillo a la mostaza dulce 31.00 €

Solomillo de vaca a la parrilla con salsa de mostaza dulce con patató frito y verduras.
Grilled beef sirloin steak with a sweet mustard sauce served with small fried Mallorcan potatoes and vegetables.
Gegrilltes Rindersfilet mit süssem Senfsauce und frittierte kleine Kartoffeln und Gemüse.

Chateaubriand de vaca extra a la parrilla / x2 Pers. 75.00 €

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.

LA ÚLTIMA TENTACIÓN
THE LAST TEMPTATION
DIE LETZTE VERSUCHUNG

Crème Brûlée 10.00 €

Crema de vainilla con crujiente de ensaimada.
Vanilla cream with ensaimada crunch.
Vanillecreme mit knuspriger 'Ensaimada'.

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.

Tarta a los tres quesos de Zuberoa 12.00 €

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

Soufflé tradicional 10min. 10.00 €

Soufflé de chocolate y helado belga.
Chocolate soufflé and Belgian ice cream.
Schokoladensoufflé mit belgischem Eis.

PARA LOS PEQUES
FOR THE LITTLE ONES
FÜR DIE KLEINEN

Merluza a la romana

18.00 €

Merluza rebozada con patatas fritas.
Battered hake with french fries.
Panierte Seehecht-Filet mit frittierten Kartoffeln.

Albóndigas de la abuela

18.00 €

Albondigas guisadas con patatas.
Stewed meatballs with potatoes.
Langsam geschmorte Fleischklösschen mit Kartoffeln.

Escalope de solomillo

25.00 €

Solomillo de ternera frito con patata.
Fried sirloin steak with potatoes.
Gebratenes Rinderfilet mit Kartoffeln.



DCastro
GRUPO GASTRONÓMICO