





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 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*** 23.00 €

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.

***Bogavante a la parrilla*** (100gr.) 12.00 €

Bogavante a la parrilla con vinagreta de su coral.  
Grilled lobster with a wholegrain mustard vinaigrette.  
Gebratener Hummer mit einer Vinaigrette aus Senf nach alter Art.

---

DEL HUERTO  
FROM THE ORCHARD • AUS DEM OBSTGARTEN

---

***Huevos de la abuela con trufa*** 22.00 €

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.

***Verduras de primavera*** 19.00 €

Tirabeques, bulbo de hinojo a la parrilla con zanahoria y guisantes.  
Sugar snap peas, grilled fennel bulb with carrots and garden peas.  
Zuckerschoten mit gegrillter Fenchelknolle mit Karotten und Erbsen.

***Puerro confitado*** 18.00 €

Puerros dulces con vinagreta de cacahuete de Sa Pobra.  
Sweet leeks with a peanut vinaigrette dressing.  
Süße Lauchstangen mit Erdnuss-Vinaigrette.

***Ensalada cremosa de remolacha con manzana*** 20.00 €

Remolacha cocida a la sal con manzana verde, aguacate y helado de mostaza  
Beetroot cooked in sea salt with green apple, avocado and mustard ice cream  
In Salz gekochte Rote Bete mit grünem Apfel, Avocado und Senf-Eis.

***Servicio de mantequilla salada extra / Additional salted butter service*** 4.00 €  
***Zusätzlicher Service mit gesalzener Butter***

---

PRINCIPALES  
MAIN COURSES • HAUPTGÄNGE

---

- Pescado del día salvaje*** (100gr.) 8.50 €  
Catch fish of the day  
Fisch des Tages
- 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*** 31.00 €  
Ravioli de gamba roja, con salsa de gamba al tomillo.  
Red prawn ravioli with shrimp sauce with thyme.  
Rote Garnelravioli mit Garnelensauce mit Thymian.
- Lenguado salvaje con refrito de ajos 20min.*** (100gr.) 9.50 €  
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 clásico del Jardín*** 30.00 €  
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*** 34.00 €  
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 süsser Senfsauce und frittierte kleine Kartoffeln und Gemüse.
- Chateaubriand de vaca extra a la parrilla / x2 Pers.*** 78.00 €  
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 sorbete de cacao.  
Chocolate soufflé and cocoa sorbet.  
Schokoladensoufflé mit kakaosorbet.

***Babá al ron de licor de algarroba*** 12.00 €

Brioche borracho de ron y licor de palo y helado de nata.  
Rum and Palo liquor soaked brioche with cream flavoured ice cream.  
In Rum getränktes Brioche mit Palo-Likör und Sahneeis.

---

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