



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.

***Sepia al hinojo*** 22.00 €

Tallarines de sepia salteados con coliflor, bulbo de hinojo y cebolleta.  
Sauté cuttlefish ribbons with cauliflower, fennel and spring onion.  
Gebratene Tintenfischnudeln mit Blumenkohl, Fenchelknolle und Frühlingszwiebel.

***Bogavante azul a la parrilla*** 14.00 € x 100 g.

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

***Gazpacho de cereza con bogavante del Mediterráneo*** 18.00 €

Gazpacho de cerezas con bogavante del Mediterráneo.  
Cherry gazpacho with Mediterranean lobster.  
Kirsch-Gazpacho mit mediterranem Hummer.

---

DEL HUERTO  
FROM THE ORCHARD • AUS DEM OBSTGARTEN

---

***Huevos de la abuela con trufa*** 24.50 €

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

***Calabacín con burrata*** 19.00 €

Calabacín con burrata, polvo de aceitunas, piñones y hierbas.  
Zucchini with burrata, olive powder, pine nuts and herbs.  
Zucchini mit Burrata, Olivenpulver, Pinienkerne und Kräutern.

***Verduras de verano*** 19.00 €

Calabacín, bulbo de hinojo a la parrilla con zanahoria, acelgas, judías y tomate.  
Zucchini, grilled fennel bulb with carrots, spinach, chard, beans and tomato.  
Zucchini mit gegrillter Fenchelknolle mit Karotten, Spinat, Mangold, Bohnen und Tomate.

***Tomates*** 16.00 €

Tomates del día con rúcula y vinagreta de mostaza.  
Fresh tomatoes with rocket and mustard vinaigrette.  
Frische Tomaten des Tages mit Rucola und Senf-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

---

<b><i>Pescado del día salvaje</i></b>	15.00 € x 100 g.
Pescado del día. Catch fish of the day. Fisch des Tages.	
<b><i>Calamar de potera a la plancha</i></b>	26.00 €
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.	
<b><i>Ravioli de gamba roja mallorquina</i></b>	31.00 €
Ravioli de gamba roja, con salsa de gamba al hinojo. Red prawn ravioli with shrimp sauce with fennel. Rote Garnelenravioli mit Garnelensauce mit Fenchel.	
<b><i>Lenguado salvaje 20min.</i></b>	12.00 € x 100 g.
Lenguado asado con judía verde y patatón frito. Roasted sole with green bean and fried potatoes. Gebratene Seezunge mit Grüne Bohne und "Pommes Frites".	
<b><i>Cochinillo al horno 30 min.</i></b>	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.	
<b><i>Jarrete de ternera asado 30min. / x2 Pers.</i></b>	62.00 €
Jarrete glaseado con mil hojas de patata y verduras. Glazed veal shank served with potato and vegetables mille feuilles. Glasierter Rinderhaxe mit Kartoffel und Gemüse-Millefeuille.	
<b><i>Steak tartar clásico del Jardín</i></b>	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.	
<b><i>Solomillo a la mostaza dulce</i></b>	34.00 €
Solomillo de vaca a la parrilla con salsa de mostaza dulce con patatón 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.	
<b><i>Chateaubriand de vaca extra a la parrilla / x2 Pers.</i></b>	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 helado de chocolate.  
Chocolate soufflé and chocolate ice cream.  
Schokoladensoufflé und Schokoladeneis.

***Babá al ron de licor de algarroba*** 10.00 €

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 puré de patatas.  
Stewed meatballs with mashed potatoes.  
Langsam geschmorte Fleischklösschen mit Kartoffelpüree.

***Escalope de solomillo*** 20.00 €

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



**DCastro**  
GRUPO GASTRONÓMICO