



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

Merlucita y rejos en fritura 22.00 €

Merluza de Alcúdia y patas de calamar.
Hake from Alcúdia and squid legs.
Seehecht aus Alcúdia und Tintenfischbeine.

Croquetas de carne guisada 3.50 €/U

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

Sepia al hinojo 26.00 €

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 del Mediterráneo 17.00 € 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 y huevas 24.00 €

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 28.00 €

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

Tomate del día 20.00 €

Tomate con aceite de albahaca y rúcula.
Tomato with basil oil and rocket.
Tomate mit Basilikumöl und Rucola.

Puerro confitado 22.00 €

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

Ensalada cremosa de remolacha con manzana 22.00 €

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

<i>Pescado del día salvaje</i>	23.00 € x 100 g
Catch fish of the day Fisch des Tages.	
<i>Calamar de potera a la plancha</i>	30.00 €
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.	
<i>Ravioli de gamba roja y espinaca</i>	35.00 €
Ravioli de gamba roja y espinaca con salsa de gamba al hinojo. Red prawn ravioli and spinach with shrimp sauce with fennel. Rote Garnelenravioli und Spinat mit Garnelensauce mit Fenchel.	
<i>Lenguado salvaje 20min.</i>	15.00 € x 100 g
Lenguado asado con judía verde y patató frito. Roasted sole with green bean and fried potatoes. Gebratene Seezunge mit Grüne Bohne und "Pommes Frites".	
<i>Cochinillo al horno 30 min.</i>	45.00 €
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.	
<i>Steak tartar clásico del Jardín</i>	36.00 €
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.	
<i>Solomillo a la mostaza dulce</i>	38.00 €
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.	
<i>Chateaubriand de vaca extra a la parrilla / x2 Pers.</i>	85.00 €
Chateaubriand de vaca 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.	

PARA LOS PEQUES
FOR THE LITTLE ONES
FÜR DIE KLEINEN

Merluza a la romana 22.00 €

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

Albóndigas de la abuela 20.00 €

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

Escalope de solomillo 25.00 €

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



DCastro
GRUPO GASTRONÓMICO