



Bienvenidos a Jardín Bistró, un rincón mediterráneo en el corazón de Puerto de Alcúdia.

Desde 1996, ofrecemos una cocina que fusiona tradición y calidad, basada en producto local y el sabor de nuestra propia huerta.

En un entorno estival, elegante pero relajado, con aromas florales y un ambiente agradable, es el lugar perfecto para disfrutar de platos clásicos con toques afrancesados.

Cuidamos cada detalle para que su experiencia con nosotros sea inolvidable.

Welcome to Jardín Bistró, a Mediterranean haven in the heart of Puerto de Alcúdia.

Since 1996, we've offered a cuisine that blends tradition and quality, based on local produce and the flavour of our own garden.

In a summer-inspired setting, elegant yet relaxed, with floral aromas and a calm atmosphere, it's the perfect place to enjoy classic dishes with French touches.

We take care of every detail to make your experience with us unforgettable.

Willkommen im Jardín Bistró, einem mediterranen Rückzugsort im Herzen von Puerto de Alcúdia.

Seit 1996 servieren wir eine Küche, die Tradition und Qualität vereint – mit lokalen Produkten und dem Geschmack aus unserem eigenen Garten.

In einem sommerlichen, stilvollen und zugleich entspannten Ambiente, mit Blütenduft und ruhiger Atmosphäre, ist dies der ideale Ort, um klassische Gerichte mit französischem Flair zu genießen.

Wir achten auf jedes Detail, damit Ihr Besuch bei uns unvergesslich wird.

Familia de Castro

EL PRIMER BOCADO
THE FIRST BITE • DER ERSTE BISS

OSTRAS POGET FINE GALON D'OR N° 2

A elegir:
Al natural
Con aliño de ponzú de sobrasada
Con aliño de fresas y champagne

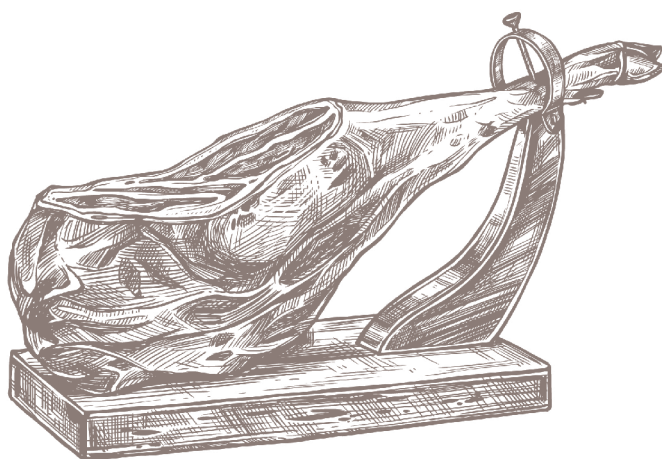
Pieza	4,5 €
Maridaje de Champagne y ostra	14,5 €
1/2 Docena	26,4 €
1 Docena	48 €
Botella Champagne & 12 Ostras	95 €



JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

Reserva de la familia Boadas 100% bellota
Reserva de la Familia Boadas 100% Acorn-fed
Reserva de la Familia Boadas 100% Eichelmast

Bocado de jamón con pan soplado	4 €
Maridaje de champagne y jamón con pan soplado	14,5 €
1/2 Ración	16 €
Ración	28 €
Botella de Champagne y Ración	85 €



ESPUMOSOS • SPARKLING WINES • SCHAUWEINE

Champagne Gaydoz-Forget Carte d'or	13 €	65 €
80% Pinot Meunier., 10% de Pinot Noir, 10% Chardonnay		
Champagne Gaidoz Premier Cru	14 €	75 €
50% Meunier, 25% Pinot Noir, 25% Chardonnay		
Grandin Grande Reserve Brut Rosé	12 €	55 €
Merlot, Garnacha		

Servicio de pan cristal o mantequilla/ Service of cristal bread or butter 3,5 €
Service von Kristallbrot oder Butter

TAPAS Y ENTRANTES
TAPAS AND STARTERS • TAPAS UND VORSPEISEN

<i>Anchoas de l'Escala con pan cristal (4 ud.)</i>	14,8 €
Anchovy in organic extra virgin olive oil served with cristal bread Sardelle in biologischem extra nativem Olivenöl, serviert mit Kristallbrot	
<i>Ensaladilla de gambas al ajillo</i>	13,5 €
Potato Salad with Sautéed Garlic Prawns Kartoffelsalat mit in Knoblauchöl sautierten Garnelen	
<i>Nuestra ensalada César con tocineta</i>	12,4 €
Our Caesar salad with pork belly Unser Caesar-Salat mit Schweinebauch	
<i>Corvina marinada con escabeche templado</i>	15,5 €
Marinated Croaker with Warm Escabeche Sauce Marinierter Umberfisch mit lauwarmem-Escabeche	
<i>Carpaccio de gambas con vinagreta de albaricoque</i>	22,5 €
Shrimp carpaccio with apricot vinaigrette Garnelen-Carpaccio mit Aprikosen-Vinaigrette	
<i>Steak tartar clásico del Jardín</i>	22,5 €
Knife chopped beef tenderloin steak tartar Rinderfilet traditionell aufgeschnitten	
<i>Fritura de pescados de Alcúdia</i>	18,5 €
Fried fish platter from Alcúdia Frittierte Fischplatte aus Alcúdia	
<i>Verduras a la parrilla con romesco</i>	14,5 €
Grilled Vegetables with Romesco Sauce Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce	
<i>Mejillones con sobrasada picante e hinojo marino</i>	18,9 €
Mussels with spicy sobrasada and sea fennel Muscheln mit scharfer Sobrasada und Meerfenchel	
<i>Tortilla vaga con papada de Joselito y gamba roja</i>	18,5 €
Soft-set omelette with Joselito pork jowl and red prawn Zarte Omelette mit Joselito-Schweinebäckchen und roter Garnele	
<i>Puerros confitados con vinagreta de cacahuete de Sa Pobla</i>	14,5 €
Sweet poached leeks with Sa Pobla peanut vinaigrette Süß confitierte Lauch mit Sa Pobla Erdnussvinaigrette	
<i>Croquetas de carne guisada de ternera y ave (4 ud.)</i>	12,4 €
Homemade stewed beef and chicken croquettes Hausgemachte kroketten mit rindfleisch un hühnchen	

BOGAVANTE AL GUSTO
LOBSTER TO TASTE
HUMMER NACH WUNSCH

Bogavante azul pieza 90 € - Peso aproximado 800 g
Blue lobster, 1 piece, 90 € - Approximate weight 800 g
Blaulobster, 1 Stück, 90 € - Ungefähres Gewicht 800 g

A la parrilla con vinagreta de su coral

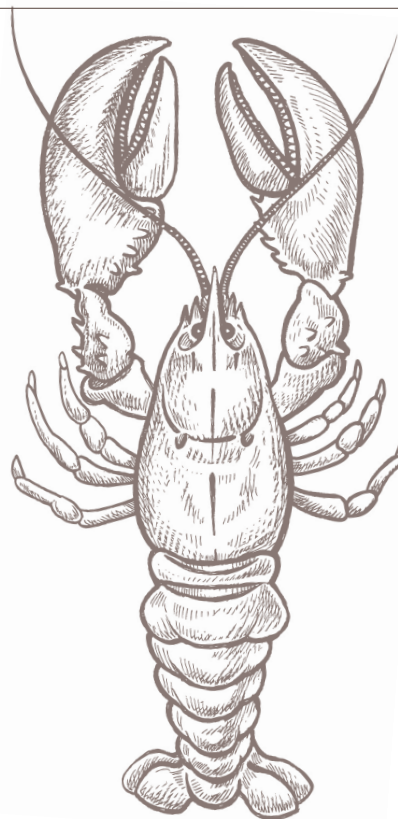
Grilled with vinaigrette of its coral
Gegrillt mit Vinaigrette aus seinem Korallen

Gratinado con all i oli asado

Oven-gratinated with roasted garlic aioli
Im Ofen überbacken mit geröstetem Knoblauch-Aioli

Flambeado con patatas y huevos fritos

Flambéed with Fried Potatoes and Eggs
Flambierte mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern



PESCADO • FISH • FISCH

Raviolis de gamba roja mallorquina al hinojo

Red prawn ravioli with shrimp sauce with fennel
Rote Garnelenravioli mit Garnelensauce mit Fenchel

27 €

Rape entero de Costa a la parrilla con patata panadera

Grilled monkfish with sliced baked potatoes
Gegrillter Heilbutt mit gebackenen Kartoffelscheiben

38,5 €

Calamar de potera a la parrilla con verduras

Grilled pot-caught squid with vegetables
Gegrillter Tintenfisch aus der Angel mit Gemüse

26 €

CARNE • MEAT • FLEISCH

<i>Solomillo a la mostaza dulce</i>	34 €
Tenderloin with sweet mustard Filetsteak mit süßem Senf	
<i>Picantón asado con salsa de escaldums</i>	23 €
Roast poussin with escaldums sauce Geröstetes Perlhuhn mit Escaldums-Sauce	
<i>Cochinillo negro mallorquín asado con puré de patatas</i>	38 €
Roasted Mallorcan black suckling pig with mashed potatoes Gebratenes mallorquinisches schwarzes Spanferkel mit Kartoffelpüree	
<i>Chateaubriand a la parrilla para compartir (2-3 personas)</i>	75 €
Grilled Chateaubriand beef with vegetables, potatoes, and marine fennel béarnaise sauce Gegrilltes Chateaubriand vom Rind mit Gemüse, Kartoffeln und Meerfenchel-Béarnaise-Sauce	

PARA LOS PEQUES FOR THE LITTLE ONES FÜR DIE KLEINEN

<i>Menú infantil</i>	24 €
Plato a elegir, incluye una bebida y un helado Choose a dish, includes a drink and an ice cream Ein Gericht zur Auswahl, inklusive Getränk und Eis	
<i>Merluza a la romana con patatas</i>	
Battered hake with potatoes Panierte Seehecht mit Kartoffeln	
<i>Albóndigas de la abuela con patatas</i>	
Grandma's meatballs with potatoes Gegrillt mit Specköl Omas mit Kartoffeln	
<i>Escalope de solomillo con patatas</i>	
Sirloin escalope with potatoes Filet-Schnitzel mit Kartoffeln	



DCastro
GRUPO GASTRONÓMICO