



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 (14)

Con vinagreta de ponzú y sobrasada (4,6,14)

Con aliño de fresas y champagne (1,14)

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



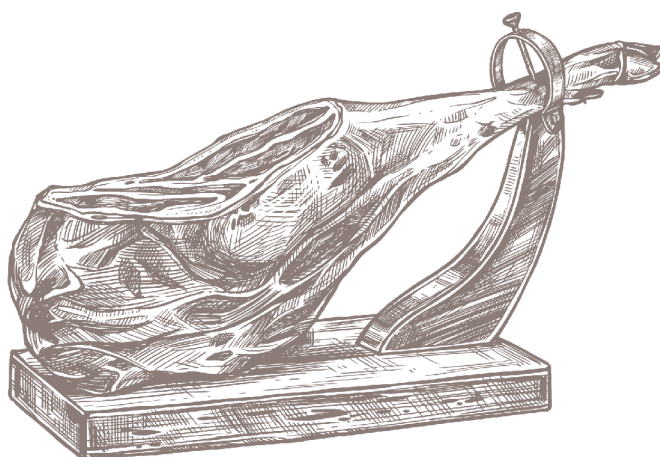
JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

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 (1)	4 €
Maridaje de champagne y jamón con pan soplado (1)	14,5 €
1/2 Ración	16 €
Ración	28 €
Botella de Champagne y Ración (12)	85 €



ESPUMOSOS • SPARKLING WINES • SCHAUWEINE

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

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

IVA incluido/ Taxes included / MwSt. Inbegriffen
Servicio de pan y AOVE – 3,5 € persona/ Bread and EVOO service – €3.5 person/
Brot- und Natives Olivenöl Extra-Service – 3,5 €/Person

TAPAS Y ENTRANTES

TAPAS AND STARTERS • TAPAS UND VORSPEISEN

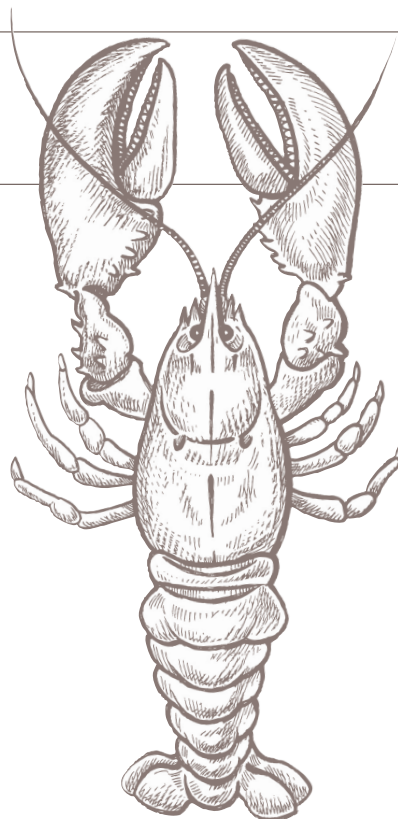
<i>Gazpacho de cerezas con bogavante y huevas</i> (2,4,12)	18,5 €
Cherry gazpacho with lobster and fish roe Kirschgazpacho mit Hummer und Fischrogen	
<i>Ensaladilla de gambas al ajillo</i> (2,3,4,6,9,10,12)	14,5 €
Potato salad with sautéed garlic prawns Kartoffelsalat mit in Knoblauchöl sautierten Garnelen	
<i>Familia de tomates elegidos de nuestro huerto</i>	18,5 €
Selection of tomatoes from our own garden Tomatenauswahl aus unserem eigenen Garten	
<i>Carpaccio de calabacín con stracciatella y aliño de hierbas frescas</i> (5,7,8)	16,5 €
Zucchini carpaccio with stracciatella and fresh herb dressing Zucchini-Carpaccio mit stracciatella und frischem Kräuter-Dressing	
<i>Carpaccio de gambas con vinagreta de albaricoque</i> (2,4,6,8)	22,5 €
Shrimp carpaccio with apricot vinaigrette Garnelen-Carpaccio mit Aprikosen-Vinaigrette	
<i>Steak tartar clásico del Jardín</i> (1,3,4,7,8,11)	22,5 €
Knife-chopped beef tenderloin steak tartar Traditionell geschnittenenes Rinderfilet-Tatar	
<i>Fritura de pescados de Alcúdia</i> (1,2,4,8,12,14)	18,5 €
Fried fish platter from Alcúdia Frittierte Fischplatte aus Alcúdia	
<i>Verduras a la parrilla con romesco</i> (8,12)	14,5 €
Grilled vegetables with romesco sauce Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce	
<i>Mejillones con sobrasada picante e hinojo marino</i> (2,4,7,12,14)	19,5 €
Mussels with spicy sobrasada and sea fennel Muscheln mit scharfer Sobrasada und Meerfenchel	
<i>Tortilla vaga con papada de Joselito</i> (3)	18,5 €
Soft-set omelette with Joselito pork jowl Zartes Omelette mit Joselito-Schweinebäckchen	
<i>Puerros confitados con vinagreta de cacahuete de Sa Pobra</i> (5,6,7,8,12)	15,5 €
Poached leeks with Sa Pobra peanut vinaigrette Confitierter Lauch mit Erdnuss-Vinaigrette aus Sa Pobra	
<i>Croquetas de carne guisada de ternera y ave</i> (4 ud.) (1,3,7)	12,4 €
Beef and chicken stew croquettes Kroketten aus geschmortem Kalbs- und Geflügelfleisch	



IVA incluido/ Taxes included / MwSt. Inbegriffen
 Servicio de pan y AOVE – 3,5 € persona/ Bread and EVOO service – €3.5 person/
 Brot- und Natives Olivenöl Extra-Service – 3,5 €/Person

BOGAVANTE AL GUSTO LOBSTER TO TASTE HUMMER NACH WUNSCH

Bogavante azul pieza 95 € - Peso aproximado 900 g
Blue lobster, 1 piece, 95 € - Approximate weight 900 g
Blaulobster, 1 Stück, 95 € - Ungefähres Gewicht 900 g



A la parrilla con vinagreta de su coral (2,6,10)

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

Gratinado con all i oli asado (1,2,3,4,6,9,10,12)

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

Flambeado con patatas y huevos de corral (+8€) (2,3)

Flambéed with Fried Potatoes and Eggs (+8€)
Flambierte mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern (+8€)

PESCADO • FISH • FISCH

Raviolis de gamba roja mallorquina al hinojo (1,2,3,4,6,7,12)

32 €

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

Rape entero de costa a la parrilla con patata panadera (2,4,12)

39,5 €

Whole grilled coastal monkfish with sliced baked potatoes
Ganzer Küsten-Seeteufel vom Grill mit Bratkartoffelscheiben

Rodaballo salvaje a la parrilla con patata panadera (4,12)

42,5 €

Grilled wild turbot with sliced baked potatoes
Gegrillter wilder Steinbutt mit gebackenen Kartoffelscheiben

Calamar de potera a la parrilla con verduras (2,3,12,14)

26 €

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

Este establecimiento dispone de información sobre los siguientes alérgenos:

This establishment provides information on the following allergies:

Dieses Restaurant stellt Informationen zu folgenden Allergenen bereit:



IVA incluido/ Taxes included / MwSt. Inbegriffen

Servicio de pan y AOVE – 3.5 € persona/ Bread and EVOO service – €3.5 person/

Bröt- und Natives Olivenöl Extra-Service – 3,5 €/Person

CARNE • MEAT • FLEISCH

Solomillo a la mostaza dulce (7,10,12)	34 €
Tenderloin with sweet mustard Filetsteak mit süßem Senf	
Picantón asado con salsa de escaldums (8,12)	23 €
Roast poussin with escaldums sauce Geröstetes Perlhuhn mit Escaldums-Sauce	
Presa ibérica a la parrilla marinada con hierbas (12)	27 €
Grilled Iberian pork shoulder marinated with herbs Gegrillte Iberico-Schulter, mariniert mit Kräutern	
Cochinillo negro mallorquín asado con puré de patatas 30 min (7,12)	38 €
Roasted Mallorcan black suckling pig with mashed potatoes Gebratenes mallorquinisches schwarzes Spanferkel mit Kartoffelpüree	
Chateaubriand a la parrilla para compartir (3,7,12)	75 €
Grilled Chateaubriand beef with béarnaise sauce Gegrilltes Chateaubriand vom Rind mit Béarnaise-Sauce	

GUARNICIONES • SIDE DISHES • BEILAGEN 6 €

Puré cremoso de patatas (7)	Verduras a la parrilla	Ensalada verde	Patatas fritas
Creamy mashed potatoes	Grilled vegetables	Green salad	French fries
Cremiges Kartoffelpüree	Gegrilltes Gemüse	Grüner Salat	Pommes frites

PARA LOS PEQUES FOR THE LITTLE ONES FÜR DIE KLEINEN

Menú infantil (7)	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	
Merluza a la romana con patatas (1,3,4)	
Battered hake with potatoes Parnierter Seehecht mit Kartoffeln	
Albóndigas de la abuela con patatas (1,3,7,8,11,12)	
Grandma's meatballs with potatoes Oma's Hackfleischbällchen mit Kartoffeln	
Escalope de solomillo con patatas (1,3)	
Sirloin escalope with potatoes Filet-Schnitzel mit Kartoffeln	



DCastro
GRUPO GASTRONÓMICO