



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)

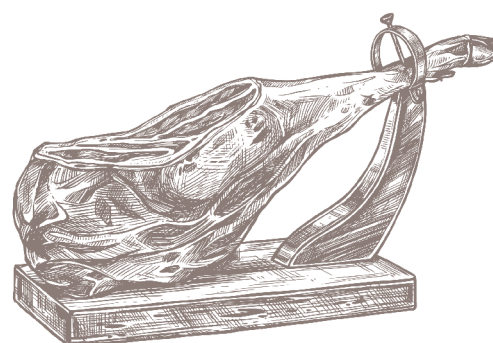
Pieza (2,14)	4,5 €
Maridaje de Champagne y ostra (12,14)	14,5 €
1/2 Docena (14)	26,4 €
1 Docena (14)	48 €



JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

Reserva de la familia Boadas 100% bellota

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 €



MENÚ DEGUSTACIÓN • TASTING MENU

Mesa completa -Bebidas no incluidas-Mín. 2 pax 60 € p.p
Whole table - Drinks excl. -Min. 2 pers./ Ganzer Tisch -Getränke exkl. -Min. 2 Pers.

Gazpacho de cerezas con bogavante y huevas (2,4,12)

Cherry gazpacho with lobster and fish roe

Kirschgazpacho mit Hummer und Fischrogen

Puerros confitados con vinagreta de cacahuete de Sa Pobra (5,6,7,8,12)

Poached leeks with Sa Pobra peanut vinaigrette

Confitierter Lauch mit Erdnuss-Vinaigrette aus Sa Pobra

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

Red prawn ravioli with shrimp sauce with fennel

Rote Garnelenravioli in Garnelensauce mit Fenchel

Solomillo Wellington (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

Beef Wellington

Rinderfilet Wellington

Lemon Pie (1,3,6,7)

SUGERENCIAS SUGGESTIONS • VORSCHLÄGE

<i>Salpicón de Bogavante con vinagreta ElKano</i> (2,12)	24 €
Lobster salad (Salpicón style) with ElKano Vinaigrette	
Hummer-Salat nach Salpicón-Art mit ElKano-Vinaigrette	
<i>Gallo San Pedro frito con cebolla 550gr</i> (1,4,7)	45 €
Fried John Dory with onions	
Gebratener Petersfisch mit Zwiebeln	
<i>Rodaballo salvaje a la parrilla con patata panadera</i> (4,12)	42,5 €
Grilled wild turbot with sliced baked potatoes	
Gegrillter wilder Steinbutt mit Kartoffelscheiben aus dem Ofen	
<i>Solomillo Wellington</i> (1,2,3,4,7,9,10,12,14)	45 €
Beef Wellington	
Rinderfilet Wellington	

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>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 geschnittenes Rinderfilet-Tatar	
<i>Mejillones con sobrasada picante e hinojo marino</i> (2,4,7,12,14)	18,9 €
Mussels with spicy sobrasada and sea fennel	
Muscheln mit scharfer Sobrasada und Meerfenchel	
<i>Puerros confitados con vinagreta de cacahuete de Sa Pobra</i> (5,6,7,8,12)	14,5 €
Poached leeks with Sa Pobra peanut vinaigrette	
Confitierter Lauch mit Erdnuss-Vinaigrette aus Sa Pobra	
<i>Croquetas de carne guisada de ternera y ave (4 ud.)</i> (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

PRINCIPALES MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

<i>Raviolis de gamba roja mallorquina al hinojo</i> (1,2,3,4,6,7,12)	27 €
Red prawn ravioli with shrimp sauce with fennel Rote Garnelenravioli in Garnelensauce mit Fenchel	
<i>Calamar de potera a la parrilla con verduras</i> (2,3,12,14)	26 €
Grilled pot-caught squid with vegetables Gegrillter Tintenfisch aus der Angel mit Gemüse	
<i>Bogavante al gusto</i> (7,10,12)	95 €
Lobster to taste Hummer nach wunsch	
<i>Solomillo a la mostaza dulce</i> (7,10,12)	34 €
Tenderloin with sweet mustard Filetsteak mit süßem Senf	
<i>Presa ibérica a la parrilla marinada con hierbas</i> (12)	27 €
Grilled Iberian pork shoulder marinated with herbs Gegrillte Iberico-Schulter, mariniert mit Kräutern	
<i>Cochinillo negro mallorquín asado con puré de patatas 30 min</i> (7,12)	38 €
Roasted Mallorcan black suckling pig with mashed potatoes Gebratenes mallorquinisches schwarzes Spanferkel mit Kartoffelpüree	
<i>Chateaubriand a la parrilla para compartir</i> (3,7,12)	75 €
Grilled Chateaubriand beef with béarnaise sauce Gegrilltes Chateaubriand vom Rind mit Béarnaise-Sauce	

GUARNICIONES • SIDE DISHES • BEILAGEN 6€

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

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/

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

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