



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

TAPAS Y ENTRANTES

TAPAS AND STARTERS • TAPAS UND VORSPEISEN

Ensaladilla de gambas y sus crujientes (2,3,10,12) 14,5 €

Shrimp salad with crispy elements
Garnelensalat mit knusprigen Elementen

Corvina marinada con aguacate acevichado (1,11) 16 €

Marinated meagre with seasoned avocado
Marinierter Adlerfisch mit gewürzter Avocado

Steak tartar clásico del Jardín (1,3) 22,5 €

Classic steak tartare "Jardín style"
Klassisches Steak-Tatar nach Jardín-Art

Fritura de gallo San Pedro con cebolla (1,3,4) 23 €

Fried John Dory with onion
Frittierter Petersfisch mit Zwiebeln

Verduras de primavera a la parrilla con romesco (1,2,8,14) 14,5 €

Grilled spring vegetables with romesco sauce
Gegrilltes Frühlingsgemüse mit Romesco-Sauce

Tortilla vaga de gamba roja y patata (2,3) 19 €

Omelette with red prawns and potatoes
Omelett mit roten Garnelen und Kartoffeln

Puerros confitados con vinagreta de cacahuete de Sa Pobra (5,7,8,12,14) 17 €

Confit leeks with peanut vinaigrette and house dressing
Confierte Lauchstangen mit Erdnuss-Vinaigrette und Hausdressing

Croquetas de ternera y ave guisadas (4 unidades) (1,3,7) 14 €

Braised beef and poultry croquettes (4 units)
Kroketten aus geschmortem Rind und Geflügel (4 Stück)

Croquetas de espinacas (1,3,7) 13 €

Spinach croquettes
Spinatkroketten

Ensalada de tirabeque, burrata y almendras (7,8) 14,5 €

Snow pea salad with burrata and almonds
Zuckerschotensalat mit Burrata und Mandeln

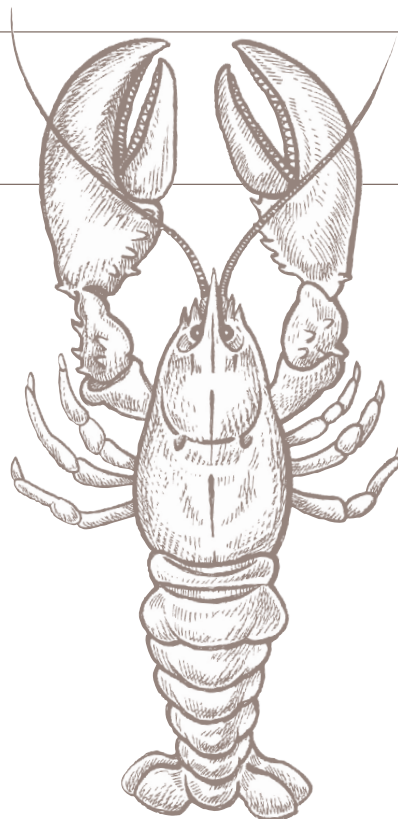
Carpaccio de ventresca de atún con fresas y cacahuete (4,8) 24 €

Tuna belly carpaccio with strawberries and peanuts
Carpaccio vom Thunfischbauch mit Erdbeeren und Erdnüssen



**BOGAVANTE AL GUSTO
LOBSTER TO TASTE
HUMMER NACH WUNSCH**

Bogavante azul pieza 95 € - Peso aproximado 800 g
Blue lobster, 1 piece, 95 € - Approximate weight 800 g
Blaulobster, 1 Stück, 95 € - Ungefähres Gewicht 800 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 al hinojo (1,2,3,4,6,7, 12)

Prawn ravioli with fennel
Ravioli mit Garnelen und Fenchel

27 €

Calamar de potera con verduras de temporada (2,3,12,14)

Line-caught squid with seasonal vegetables
Handgeangelter Kalmar mit saisonalem Gemüse

27 €

Rigatoni con mejillones de Menorca y sobrasada picante (1,14,7)

Rigatoni with Menorcan mussels and spicy sobrasada
Rigatoni mit Miesmuscheln aus Menorca und scharfer Sobrasada

25 €

Rodaballo del país a la parrilla con su pil-pil (4,12)

Grilled local turbot with pil-pil sauce
Gegrillter heimischer Steinbutt mit Pil-Pil-Sauce

43 €

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:



CARNE • MEAT • FLEISCH

- Solomillo a la mostaza dulce** (7,10,12) 36 €
Beef tenderloin with sweet mustard
Rinderfilet mit süßer Senfsauce
- Cochinillo de Mallorca asado con puré de patata** (7,12) 38 €
Roast Mallorcan suckling pig with mashed potatoes
Gebratenes mallorquinisches Spanferkel mit Kartoffelpüree
- Preso ibérica marinada a la parrilla** (12) 27 €
Grilled marinated Iberian pork presa
Gegrilltes mariniertes Iberico-Presa
- 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 €

<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>

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
- Macarrones con tomate del huerto** (1)
Macaroni with garden tomato sauce
Makkaroni mit Gartentomatensauce
- 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