



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

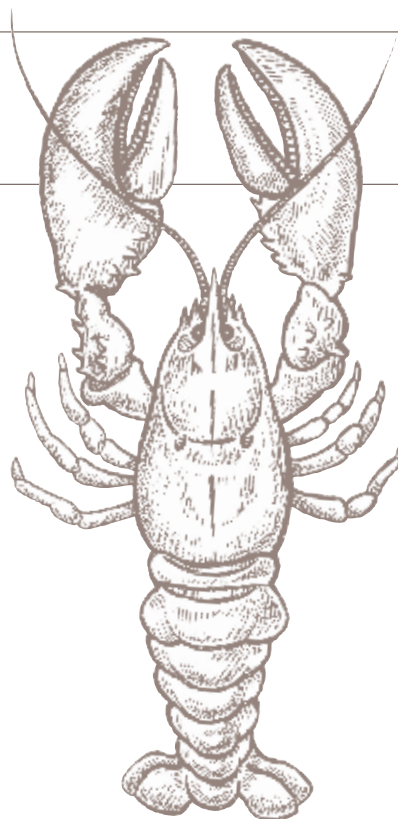
TAPAS AND STARTERS • TAPAS UND VORSPEISEN

Jamón de bellota ibérico de Extremadura (100 g) (1)	30 €
Acorn-fed Iberian ham from Extremadura (100 g) Iberischer Bellota-Schinken aus Extremadura (100 g)	
Paté del Jardín con encurtidos caseros (1,7,10,12)	16 €
Jardín pâté with homemade pickles Jardín-Pastete mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse	
Berenjenas asadas con hierba luisa y cacahuete picante (3,5,7)	18 €
Roasted aubergines with lemon verbena and spicy peanuts Geröstete Auberginen mit Zitronenverbene und scharfen Erdnüssen	
Ensaladilla de gambas y sus crujientes (2,3,10,12)	16 €
Shrimp salad with crispy elements Garnelensalat mit knusprigen Elementen	
Corvina marinada con aguacate acevichado (1,4,11)	20 €
Marinated meagre with seasoned avocado Marinierter Adlerfisch mit gewürzter Avocado	
Steak tartar clásico del Jardín (1,3,4)	23 €
Classic steak tartare "Jardín style" Klassisches Steak-Tatar nach Jardín-Art	
Verduras a la parrilla con romesco (1,2,8,14)	15 €
Grilled vegetables with romesco sauce Gegrilltes Gemüse 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)	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 calabacín, burrata y almendras (7,8)	16 €
Zucchini salad with burrata and almonds Zucchini-salat 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 (2,10)

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

Gratinado con all i oli asado (2,3,10)

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 (1,2,3,7,12)

Prawn ravioli with fennel
 Ravioli mit Garnelen und Fenchel

28 €

Calamar de potera con verduras de temporada (3,10)

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

27 €

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

Fresh pasta with Menorcan mussels and spicy sobrasada
 Frische Pasta 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)	38 €
Beef tenderloin with sweet mustard Rinderfilet mit süßer Senfsauce	
Cochinillo de Mallorca asado con puré de patata (7,12)	39 €
Roast Mallorcan suckling pig with mashed potatoes Gebratenes mallorquinisches 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	
Pato a la parrilla con salsa de Pedro Ximénez (12)	30 €
Grilled duck with Pedro Ximénez sauce Gegrillte Entenbrust mit Pedro-Ximénez-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	
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