



Jardí

HOTEL · RESTAURANT

★ ★ ★ ★

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie 7 Tage die Woche im Restaurant Jardí begrüßen zu dürfen.

Öffnungszeiten: von 18:30 bis 22:00 Uhr

Ganzjährig geöffnet

Nachfolgend unsere Auswahl.



Pa amb oli & Olivas Geröstetes Mallorquinisches Brot mit Ali Oli, Tomate Ramallet und Oliven	6.00€
Iberischer Schinken 75% 100 g Pata Negra Schwein serviert mit Brot	27.00€
Spargel & Wasabi Konfierter weißer Spargel, Wasabi Eis, Spargel Chutney und Erdnusscreme	17.00€
Ceviche Fang de Tages, Limette, Wassermelone, Avocado und Koriander	18.00€
Rind & Gurke Tataki vom Rind, fermentierte Gurke, Ananas Vinaigrette schwarze Knoblauchcreme	18.00€
Patatas bravas Chili-Chipotle Sauce, konfierte Kartoffeln und Ali Oli (pikant)	12.00€
Tortilla "Jardí Style" Karamellisierte Zwiebeln, 63° Ei, Kartoffel Espuma, frittierte Kartoffeln und Schnittlauch Öl	15.00€
<hr/>	
Perlhuhn & Brokkoli Gebratene Perlhuhnbrust, Brokkolini, Fondant Kartoffel, und Mispel Chutney	29.00€
Wolfsbarsch & Fenchel Gebratenes Wolfsbarschfilet, Fenchelsalat, Wan Tan Kumquat Gel und schwarze Pfeffer Beurre Blanc	30.00€
Blumenkohl & Venere Reis - Vegan Blumenkohl in Tempura gebacken, in Tamari-Mango Sauce geschwenkt, Venere Reis, gerösteter Sesam, Frühlingslauch und gegrillte Pflaumen	22.00€

Orange & Schokolade 13.00€
Orangensorbet, weiße Schokoladen Ganache, karamellierte
weiße Schokolade und Orangenblüten Espuma

Rhabarber & Basilikum 13.00€
Marinierter Rhabarber, Brioche, Rhabarber Basilikum Eis,
und Erdbeerrhabarber Sud

Churro & Reblochon 13.00€
Churro mit Brombeer Trüffelcreme, Reblochon
und Preiselbeeren

|

Chef's choice

Unsere Auswahl für alle, die sich nicht entscheiden können

4 Gerichte im Sharing style pro Person 55€

5 Gerichte im Sharing style pro Person 65€

Nur ganze Tische

Liebe Gäste,

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.
Bon Profit

Ihr Team Jardí



VINOS TINTOS

MALLORCA

Bordoy Marés

Cabernet Sauvignon, Merlot – Fresco, frutal, buena estructura

24.00€

8.00€ copa

Verán Finca Biniagual

Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot – Afrutado con taninos redondos

34.00€

Gran Verán Finca Biniagual

Manto Negro, Syrah - Noble y meloso

68.00€

Son Prim Cabernet Sauvignon

100% Cabernet Sauvignon – Potente y frutal

36.00€

Santa Catarina Merlot

100% Merlot – con mucho fruta negra, potente, buena acidez redondo y largo

36.00€

Sa Cabana Manto negro

100% Manto negro -

28.00€

Can Sort Cuvée selección

Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot – 14 meses en barricas

42.00€

Conde de Suyrot Sa Llebre

Manto Negro, Cabernet Sauvignon – Seco y terroso con cuerpo medio y frescor equilibrado

42.00€

Bordoy Terra Mares

Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon – estructurado, y fresco, taninos maduros
12 meses en barricas

52.00€

Ses Hereves Toni Gelabert

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah – extenso, gustoso, vivo y de gran extracción

50.00€

Gran Vinya Son Caules Miquel Gelabert

100% Callet – sedoso y elegante, con mucho cuerpo, redondo y equilibrado

54.00€

AN/1

68.00€

100% Callet – Elegante, denso y agradable

RIBERA DEL DUERO

Pago de Capellanes

48.00€

100% Tempranillo – Jugoso y aterciopelado, fruta negra

Aalto

56.00€

100% Tempranillo – Buena estructura, amplia y golosa

Silencio de Miros Peñafiel

68.00€

100% Tempranillo – potente, elegante y vivaz con una ligera astringencia final

Vega Sicilia Valbuena nº 5

298.00€

Merlot, Tempranillo – gran carácter y individualidad

RIOJA

Heraclio Alfaro Finca Estarajo

32.00€

Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo – fino y elegante

Roda I

84.00€

Tempranillo, Graciano y Garnacha – fresco y envolvente con el tanino fino

Macán

120.00€

100% Tempranillo – fino, sutil y elegante

CASTILLA Y LEON

Quinta Sardonía

58.00€

Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec

ÁVILA

Jirón de niebla

48.00€

Barrera de sol

48.00€

VINOS BLANCOS

MALLORCA

Bordoy Marés Blanc

Prensal, Chardonnay, Giró Ros – Amable, frutal y fresco

24.00€

8.00€ copa

Can Sort Blanc de Blancs

Sauvignon Blanc y Prensal – afrutado de melocotón, seco y poco ácido

30.00€

Can Sort Sauvignon Blanc

100% Sauvignon Blanc – discretas notas de frutales y mineral con una agradable acidez

32.00€

Can Sort Viognier

100% Viognier – notas de fruta fresca de pera y ciruela

32.00€

Can Sort Giro Ros

100% Giro Ros – gran volumen con un fuerte carácter y especiado

35.00€

Can Sort Ricardò

Riesling y Chardonnay – mineral, especiado, potente y expresivo

35.00€

Sa Vall Miquel Gelabert

Viognier, Giro Blanc y Pinot Noir – muy largo en boca, fresco y bien equilibrado con mucho cuerpo

48.00€

2012 Es Fangar Blanc

Muscat, Chardonnay y Prensal Blanc – fresco, goloso, buena acidez

32.00€

Sa Cabana Giró Ros Edición Especial

100% Giró Ros - gran volumen con un fuerte carácter y especiado, barrica

38.00€

VINOS ROSADOS

MALLORCA

Bordoy Marés Rosat

Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet – Fresco, Amplio y frutal

24.00€

8.00€ copa

Can Sort Rosat

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Manto Negro – Afrutado con aroma a fresas

32.00€

CAVAS

Luna Brut

24.00€

8.00€ copa

Luna Brut Rosat

24.00€

8.00€ copa

Recaredo Terrens Brut Nature

38.00€

Recaredo Rosat Intens

44.00€