



Pa amb oli & Olivas Geröstetes Malloquinisches Brot mit Ali Oli, Tomate Ramallet und Oliven	5.00€
Iberischer Schinken 75% 100 g Pata Negra Schwein serviert mit Brot	27.00€
Wurzelwerk & Cabrales Kerbelwurzel, Knollen-Ziest, Pastinake, Topinambur, Lila Karotte und Cabrales	14.00€
Patatas bravas Chili-Chipotle Sauce, konfierte Kartoffeln und Ali Oli (pikant)	10.00€
Tortilla "Jardì Style" Karamellisierte Zwiebeln, 63° Ei, Kartoffel Espuma, frittierte Kartoffeln und Schnittlauch Öl	14.00€
.....	
„Lomo con Col“ Ibericoschweinerücken, Spitzkohl, Botifarrones, Sobrasada, Rosinen, Pinienkerne und Pancetta	27.00€
Wolfsbarsch & Wirsing Gebratenes Wolfsbarschfilet, Rahmwirsing, Fregola Sarda und Fischeschäum	28.00€
Blumenkohl & Venere Reis - Vegan Blumenkohl in Tempura gebacken, in Tamari-Mango Sauce geschwenkt, Venere Reis, gerösteter Sesam, Frühlingslauch und gegrillte Pflaumen	19.00€

Schokolade & Espresso Dunkles Schokoladenmousse, Espresso Eis und Daikonkresse	11.00€
Bunyols & Feige Bunyols, Feigen Marmelade, Frischkäse Espuma, Pistazien Eis und Karamellierte Schokolade	11.00€
Iberische Käse Variation Blauschimmelkäse, Manchego und Mahon, Marmelade und Brot	13.00€

### Chef's choice

Unsere Auswahl für alle, die sich nicht entscheiden können

5 Gerichte im Sharing style

Pro Person 55€

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	24.00€	6.00€ copa
Verán Finca Biniagual	34.00€	
Gran Verán Finca Biniagual	68.00€	
Son Prim Cabernet Sauvignon	36.00€	
Santa Catarina Merlot	36.00€	
Sa Cabana Manto negro	28.00€	
Can Sort Cuvée selección	38.00€	
Conde de Suyrot La Tortuga	42.00€	
Binigrau Obac	32.00€	
Bordoy Terra Mares	52.00€	
AN 1	66.00€	

### RIBERA DEL DUERO

Pago de Capellanes	48.00€
Silencio de Muros Peñafiel	68.00€

### RIOJA

Muga crianza	44.00€
Heraclio Alfaro Finca Estarijo	32.00€

### CASTILLA Y LEON

Quinta Sardonía	58.00€
-----------------	--------

### ÁVILA

Jirón de niebla	48.00€
Barrera de sol	48.00€

## VINOS BLANCOS

### MALLORCA

Bordoy Marés Blanc	24.00€	6.00€ copa
Can Sort Blanc de Blancs	30.00€	
Sa Vall Miquel Gelabert	48.00€	
2012 Es Fangar Blanc	32.00€	
Macabeu Toni Gelabert	26.00€	
Sa Cabana Giró Ros	34.00€	
Sa Cabana Giró Ros Edición Especial	38.00€	

## VINOS ROSADOS

### MALLORCA

Bordoy Marés Rosat	24.00€	6.00€ copa
Binigrau rosat E	32.00€	
Can Sort Rosat	32.00€	
Son Fangos Toni Gelabert	26.00€	

### CAVAS

Luna Brut	24.00€	6.00€ copa
Luna Brut Rosat	24.00€	6.00€ copa
Recaredo Terrens Brut Nature	38.00€	
Recaredo Rosat Intens	44.00€	