



Queridos huéspedes,

Estamos muy contentos de darles la bienvenida en nuestro restaurante Jardí los 7 días de la semana.

Horario: de 18:30 a 22:00

Abierto todo el año

A continuación, nuestra selección.



Pa amb oli & Olivas Pan mallorquín asado con tomate Ramallet, Alioli y aceitunas	6.00€
Tabla de jamón Ibérico bellota 75% 100 g Cerdo pata negra curado servido con pan	27.00€
Espárragos y Wasabi Espárragos blanco confitado, helado de wasabi, chutney de espárragos y crema de cacahuete	17.00€
Ceviche Pescado del día, pepino, lima, melón, aguacate y cilantro	18.00€
Negrito y Espárragos Tataki de negrito, espárragos verde, nata agria con sésamo, Yuzu y caldo de hierbas	18.00€
Patatas bravas Salsa de Chili-Chipotle, Patatas confitadas y Alioli (picante)	12.00€
Tortilla "Jardì Style" Cebolla caramelizada, huevo 63º, espuma de patata, patatas fritas y aceite de cebollino	15.00€

Cordero & BBQ Lomo de Cordero, ravioli de cordero, ensalada de pepino y salsa BBQ de cordero	30.00€
Rodaballo & Ajo de Oso Filete de rodaballo, puré de ajo de oso, gnocchi de requesón y salsa de zanahoria con chipotle	30.00€
Coliflor & Arroz venere – vegano Tempura de coliflor salteado en salsa de mango y tamari, arroz, Venere negro, sésamo tostado, cebolletas y ciruelas al grill	22.00€

Chocolate & Regaliz 13.00€
Semifrio de regaliz, crema de chocolate, gel de te negro y naranja

Fresa & Requesón 13.00€
Fresas marinada, requesón con vainilla, masa filo crujiente y sorbete de fresa

Churro & Vacherin 13.00€
Churro, crema de mora y trufa, queso vacherin mont d'Or y Arandanos

Elección del chef

Nuestra selección para los que quieren dejarse sorprender

4 platos para compartir 55€

5 platos para compartir por persona 65€

Solo mesas completas

Estimados huéspedes,

Les damos la bienvenida a nuestro restaurante y esperamos disfruten de nuestros platos elaborados con los mejores ingredientes. Con gusto atenderemos cualquier duda o consulta sobre nuestro menú.

Bon profit
Equipo Jardi



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

100% Callet – Elegante, denso y agradable

68.00€

RIBERA DEL DUERO

Pago de Capellanes

100% Tempranillo – Jugoso y aterciopelado, fruta negra

48.00€

Aalto

100% Tempranillo – Buena estructura, amplia y golosa

56.00€

Silencio de Miros Peñafiel

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

68.00€

Vega Sicilia Valbuena nº 5

Merlot, Tempranillo – gran carácter y individualidad

298.00€

RIOJA

Heraclio Alfaro Finca Estarijo

Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo – fino y elegante

32.00€

Roda I

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

84.00€

Macán

100% Tempranillo – fino, sutil y elegante

120.00€

CASTILLA Y LEON

Quinta Sardonía

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

58.00€

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€