



Dear guests,

We look forward to welcoming you to the Jardí restaurant 7 days a week.

Opening hours: from 6:30 p.m. to 10:00 p.m

Year round

Below is our selection



Pa amb oli & Olivas Roasted Majorcan bread with Ramallet Tomato, Aioli and olives	6.00€
Iberian ham 75% 100 g Cured Pata Negra Pork served with bread	27.00€
Asparagus & Wasabi White asparagus confit, wasabi ice cream, asparagus chutney and peanut cream	17.00€
Ceviche Catch of the day, lime, watermelon, avocado and cilantro	18.00€
Beef & Cucumber Beef Tataki, fermented cucumber, pineapple vinaigrette and black garlic cream	18.00€
Patatas bravas Chili-Chipotle Sauce, potato confit and Ali Oli (spicy)	12.00€
Tortilla "Jardì Style" Caramelized onions, 63° egg, potato spume, fried potatoes and chives	15.00€
<hr/>	
Guinea Fowl & Broccoli Seared breast of guinea fowl, broccolini, broccoli pure, medlar chutney, fondant potato	29.00€
Sea bass & Fennel Seared filet of European sea bass, fermented fennel, kumquats black pepper beurre blanc	30.00€
Cauliflower & Venere rice - Vegan Cauliflower Tempura tossed in Mango-Tamari Sauce, black Venere Rice, toasted sesame, spring onions and grilled plums	22.00€

Orange & Chocolate 13.00€
Orange Sorbet, white chocolate ganache, caramelized
white chocolate and orange blossom foam

Rhubarb & Basil 13.00€
Marinated Rhubarb, Brioche, Rhubarb basil ice cream
and strawberry rhubarb stock

Churro & Reblochon 13.00€
Churro, blackberry truffle cream, Reblochon cheese
and lingonberries

Chef's choice

Our selection for those who can't decide

4 Dishes to share per person 55€

5 Dishes to share per person 65€

full tables only

Dear guests,

We wish you a warm welcome to our restaurant and a pleasant experience. In case of allergies or intolerances, please get in touch with our staff.

Bon Profit

YourTeam Jardí



Jordi

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	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€