



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

From Tuesday to Saturday we serve you our usual selection of dishes as well as the chef's choice menu.

On Sundays and Mondays we spoil you with a reduced selection of dishes

Below is our selection



Tuesday until Saturday

Pa amb oli & Olivas Roasted Majorcan bread with Ramallet Tomato, Ali Oli and olives	6.00€
Iberian ham 75% 100 g Cured Pata Negra Pork served with bread	27.00€
Quail & Artichoke Stuffed quail "chop", seared artichoke, artichoke puree And fermented red cabbage	15.00€
Kohlrabi & Buckwheat Kohlrabi baked in salt dough, buckwheat salad, dill mayonnaise And Kohlrabi cream	14.00€
Ceviche & Cilantro Ceviche from our catch of the day, cucumber, red onion And cilantro ice cream	16.00€
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 oil	15.00€
.....	
Lamb & Cucumber Seared lamb loin, cucumber salad, lamb ravioli and BBQ lamb sauce	28.00€
Lubina & Fennel Seared European Sea bass filet, black rice, fennel salad And fish sauce	29.00€
Cauliflower & Venere rice - Vegan Cauliflower Tempura tossed in Mango-Tamari Sauce, black Venere Rice, toasted sesame, spring onions and grilled plums	20.00€

Chocolate & Saffron Crema Catalana with dark chocolate and saffron, lemon granitee	12.00€
Lemon & Chorizo Lemon lava cake, caramel tuille, chorizo ice cream	13.00€
Strawberry & Rhubarb Strawberry salad, braised rhubarb, yogurt ice cream# and strawberry sauce	13.00€

Chef's choice

Our selection for those who can't decide

5 Dishes to share

per person 60€

2 Persons and up – 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



Sunday and Monday

Pa amb oli & Olivas Roasted Majorcan bread with Ramallet Tomato, Ali Oli and olives	5.00€
Iberian ham 75% 100 g Cured Pata Negra Pork served with bread	27.00€
Iberian cheese assortment Daily changing flavors	13.00€
Patatas bravas Chili-Chipotle Sauce, potato confit and Ali Oli (spicy)	10.00€
Tortilla "Jardì Style" Caramelized onions, 63° egg, potato spume, fried potatoes and chives oil	14.00€
Catch of the day Fish, preparation and condiments can vary	28.00€
"Secreto" of Iberian Pork & Boniato Seared Secreto of Iberian pork, sweet potato puree And green asparagus	28.00€
Cauliflower & Venere rice - Vegan Cauliflower Tempura tossed in Mango-Tamari Sauce, black Venere Rice, toasted sesame, spring onions and grilled plums	19.00€
Crema Catalana Dark Chocolate, saffron and lemon granite	12.00€



VINOS TINTOS

MALLORCA

Bordoy Marés

Cabernet Sauvignon, Merlot – Fresco, frutal, buena estructura

24.00€

6.00€ 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 Estarijo

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€

6.00€ 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€

6.00€ copa

Can Sort Rosat

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

32.00€

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€