

Recomendaciones 2023

PARA COMPARTIR.....

Bombones de brandada de bacalao toques de curry y pico de gallo.....14.90 €
Gifts of cod with curry sauce to share.
Apéritif de cabillaud avec sa touche curry à partager.

Gambones salteados con setas, salsa teriyaki y mayonesa de tamarindo **Nuevo17.50 €**
Prawns with mushrooms, teriyaki sauce and tamarin mayonnaise.
Crevettes sautées aux champignons, sauce teriyaki et mayonnaise au tamarin.

Pulpo braseado sobre crema de patatas, aceite de ajo confitado y pimentón de la vera21.00 €
Grilled octopus with potato cream, confit garlic oil and paprika.
Poulpe grillé servi avec crème de pomme de terre, huile à l'ail confit et paprika.

Nuestra versión de Steak Tartar de solomillo de ternera (carne de solomillo de ternera, alcaparras, pepinillos, mayonesa de mostaza, cebolla y yema de huevo)23.80 €
Our Steak Tartare (Sirloin meat, capers, pickles, mustard mayonnaise, onion and an egg yolk).
Notre version du Steak Tartare (filet mignon, câpres, cornichons, mayonnaise à la moutarde, oignon et jaune d'oeuf).

Setas salteadas sobre parmentier de boletus, huevo escalfado, virutas de foie Micuit, pan crujiente y parmesano21.00 €
Sautéed mushrooms with boletus cream, poached egg, foie strips, crispy bread and Parmesan cheese.
Champignons poêlés avec crème de boletus, oeuf poché, lanières de foie, pain croûté et parmesan.

Alcachofas salteadas con jamón ibérico y hummus de garbanzos..... 16.80 €
Sautéed artichokes with Iberian ham and hummus of chickpeas.
Artichauts sautés avec jamón ibérique et houmous de pois chiches.

Croquetas caseras de jamón ibérico y toques de mayonesa de soja (8 ud.) 14.50 €
Homemade iberian ham croquettes.
Croquettes maison de jambon ibérique.

Carpaccio de solomillo de ternera con vinagreta de mostaza y miel, virutas de queso parmesano y orégano..... 18.50 €

Sirloin veal carpaccio with mustard and honey sauce, Parmesan cheese shavings and origan.

Carpaccio de filet mignon de veau à la vinaigrette miel et moutarde avec copeaux au parmesan.

Morcilla de Burgos con cebolla caramelizada al Pedro Ximénez y nuestro pisto..... 15.80 €

Burgos black pudding with Pedro Ximenez caramelized onions and our vegetables and tomato sauce.

Bouidin noir de Burgos avec oignons caramélisés au Pedro Ximénez et avec notre sauce tomate.

INDIVIDUALES.....

“Farcellets” de manitas de cerdo, pasas y piñones con reducción de vino dulce, setas, foie

y parmesano..... 19.80€

Pig's trotters rolls, raisins and pine nuts, served with sweet wine sauce, mushrooms, foie and parmesan cheese.

Pieds de porc en rouleaux, raisins secs et pignons, accompagnés d'une sauce au vin doux, ses champignons, foie et Parmesan.

Entrecot estilo Jardín de 280 gr. (gratinado al horno con nata, verduras y queso fundido)26.00 €

Beef “Jardín” Entrecote, gratin with cream, cheese and some vegetables.

Entrecôte “Jardín” de boeuf, gratin à la crème et au fromage, avec légumes.

Cordero confitado en aceite de oliva y ajo sobre parmentier de patata y verduritas.....21.00 €

Lamb confit in olive and garlic oil with soft potato cream and vegetables.

Agneau confit à l'huile d'olive et à l'ail avec parmentier de pomme de terre et des légumes.

Lingote de cochinito deshuesado con cuscús, verduras, jugo de carne, salsa de manzana y yogur griego21.00 €

Pressed suckling pig with couscous, vegetables, homemade meat juice, apple sauce and greek yogurt.

Cochon de lait pressé avec couscous, légumes, jus de viande, compote de pommes et yaourt grec.

Canelones de carrilleras de ternera sobre salsa de queso azul y reducción de Pedro Ximénez 16.00 €

Veal cheek Cannelloni with blue cheese sauce and Pedro Ximenez reduction.

Cannelloni de joues de veau à la sauce au fromage bleu et réduction de Pedro Ximénez.

Ensaladas

Salads – Salades

Ensalada de burrata de búfala, tomate valenciano, pesto rojo, pesto verde, membrillo, rúcula y fresas

Nueva..... 16.00 €

Burrata's cheese salad, with tomatoes from Valencia, green and red pesto sauce, quince, arugula and strawberries.

Salade de fromage Burrata, avec tomates valenciennes, sauce au pesto vert et rouge, coing, roquette et des fraises.

Ensalada templada de Foie Micuit, bacon crujiente, pasas, jamón ibérico y vinagreta de romero

y miel. 17.80 €

Foie Micuit (duck liver) salad, lettuce, crunchy bacon, raisins, Iberian ham and honey sauce.

Salade de Foie Micuit, laitue, bacon, raisins secs, jambon ibérique et vinaigrette au miel.

Ensalada de queso de cabra15.80 €

Goat cheese Salad / Salade de fromage de chèvre

Surtido de lechugas, tomatitos confitados, cebolla crujiente, frutos secos, espuma de queso de cabra, vinagreta de miel, fresas y láminas de manzana ácida.

Lettuce, candied tomatoes, crispy onions, dried fruits, goat cheese mousse, honey sauce, strawberries and green apple slices.

Laitue, tomates confits, oignon croustillant, fruits secs, mousse de fromage de chèvre, vinaigrette au miel, fraises et lamelles de pomme acide.

Ensalada de pollo crujiente15.80 €

Chicken Salad / Salade de Poulet.

Surtido de lechugas, tomatitos cherry, pollo crujiente, pasas, pan tostado, orégano, virutas de parmesano, salsa rosa y suave de piña.

Lettuce, cherry tomatoes, crispy chicken, raisins, toasted bread, origan, parmesan cheese shavings, pink sauce and pineapple compote.

Laitue, tomates cerise, poulet croustillant, raisins secs, pain grillé, origan, copeaux de parmesan, sauce rosé et compote à l'ananas.

Pastas

Ahora nuestras pastas disponibles sin gluten (excepto raviolis)
Now pastas available gluten free, (except ravioli)

Ravioli rellenos de queso de cabra, con tomate natural, aroma de romero y virutas de parmesano15.50 €
Ravioli stuffed with goat cheese, fresh tomatoes, rosemary and Parmesan cheese.
Raviolis farcis au fromage de chèvre, tomate fraîche, romarin et fromage Parmesan.

Ravioli de funghi sobre crema suave de foie, jamón de pato y virutas de foie micuit16.50 €
Ravioli stuffed with mushrooms, foie cream, duck ham and foie micuit shavings.
Raviolis farcis aux champignons, crème de foie, jambon de canard et copeaux de foie micuit.

Tagliatelle a la crema con frutos del mar (gambas, almejas y corvina) Recomendado 16.80 €
Tagliatelle in cream with sea food (with prawns, clams and croaker).
Tagliatelle à la crème aux fruits de mer (avec crevettes, palourdes et croasseur).

Spaghetti :

A la boloñesa con queso parmesano 14.50 €
Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese.
Spaghetti bolognaise avec fromage Parmesan.

A la carbonara 14.50 €
With bacon, cream and Parmesan cheese.
Avec bacon, crème et fromage Parmesan.

Al pesto (salsa casera de albahaca, ajo, parmesano y crema de mozzarella) 14.50 €
With pesto sauce (homemade basil sauce, garlic, Parmesan cheese and mozzarella cream).
Au Pesto (sauce maison au basilic, ail, fromage Parmesan et crème de mozzarella).

Lasaña casera de carne 14.80 €
Beef's meat and cheese lasagna.
Lasagne de boeuf et fromage.

Pizzas

También sin gluten (extra cargo 2,50€)

Also gluten free

Pizza El Jardín 12.90 €
(tomate, mozzarella, jamón serrano y champiñones)

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms.

Tomate, mozzarella, jambon cru et champignons.

Pizza Margaritha 12.20 €
(tomate, mozzarella y albahaca)

Tomato, mozzarella and basil.

Tomate, mozzarella et basilic.

Pizza Prosciutto 12.90 €
(tomate, mozzarella y jamón york)

Tomato, mozzarella and ham.

Tomate, mozzarella et jambon blanc.

Pizza Regina 12.90 €
(tomate, mozzarella, jamón york y champiñones)

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms.

Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons.

Pizza Napolitana 13.90 €
(tomate, mozzarella, anchoas , aceitunas negras)

Tomato, mozzarella, anchovies and black olives.

Tomate, mozzarella , anchois et olives noires.

Pizza Pepperoni 12.90 €
(tomate, mozzarella, pepperoni y bacon)

Pizza 4 Quesos 12.90 €
(tomate, mozzarella, parmesano, emmental y roquefort)

4 Cheeses Pizza.

Pizza 4 Fromages.

Pizza 4 Estaciones 11.80 €
(tomate, mozzarella, salchichón ibérico, champiñones, cebolla y pimiento)

Tomato, mozzarella, iberian salami, mushrooms, onions and peppers.

Tomate, mozzarella, salami ibérique, champignons, oignons et poivrons.

Pizza Americana 12.90 €
(tomate, mozzarella, bacon y huevo)

Tomato, mozzarella, bacon and egg.

Tomate, mozzarella, bacon et oeuf.

Pizza Barbacoa 12.90 €
(tomate, mozzarella, carne picada y salsa barbacoa)

Tomato, mozzarella, mince meat and barbecue sauce.

Tomate, mozzarella, viande hachée et sauce barbecue.

Pizza Romana12.90€

(tomate, mozzarella, atún y huevo)

Tomato ,mozzarella tuna and egg.

Tomate, mozzarella, ton et oeuf.

Pizza Vegetariana.....13.90 €

(tomate, mozzarella, berenjena, champiñones, pimientos, y cebolla)

Tomato, mozzarella, aubergine, mushrooms, pepper and onion.

Tomate, mozzarella, aubergine, champignons, poivron et oignon.

Pizza Marinera 14.90 €

(tomate, mozzarella, pimiento rojo, cebolla, gambas y palito de cangrejo)

Tomato, mozzarella, red pepper, onions, prawns and crab.

Tomate, mozzarella, poivre rouge, oignons, crevettes et crabe.

Pizza Tropical12.90 €

(tomate, mozzarella, jamón York, bacon y piña)

Tomato, mozzarella, cooked ham, bacon and pineapple.

Tomate, mozzarella, jambon blanc, bacon et ananas.

Pizza Mediterránea13.90 €

(tomate, mozzarella, queso de cabra, tomatitos cherry y albahaca)

Tomato, mozzarella, goat cheese , cherry tomatoes and basil.

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, tomates cerises et basilic.

Pizza Diábolo.....12.90 €

(tomate, mozzarella, chorizo ibérico, champiñones y guindilla)

Tomato, mozzarella, Iberian pepperoni, mushrooms and chilli pepper.

Tomate, mozzarella, pepperoni ibérique, champignons et chili.

Pizza Carbonara12.90 €

(tomate, mozzarella y salsa carbonara)

Tomato, mozzarella, carbonara sauce.

Tomate, mozzarella, sauce carbonara.

Pizzas Gourmet

Pizza Curry13.90 €

Tomate, mozzarella, pollo, cebolla, nata y curry.
Tomato, mozzarella, chicken, onions, cream and curry.
Tomate, mozzarella, poulet, oignon, crème et curry.

Pizza de burrata, pesto y albahaca14.50€

Tomato, mozzarella, burrata cheese, pesto sauce and basil.
Tomate, mozzarella, fromage burrata, sauce au pesto et basilic.

Pizza Italiana 14.50 €

Tomate, mozzarella, mortadela de pistacho, láminas de parmesano y rúcula.
Tomato, mozzarella, pistachio mortadella, Parmesan and arugula salad.
Tomate, mozzarella, pistache, mortadelle, Parmesan et roquette.

Pizza Nórdica.....15.90 €

Tomate, mozzarella, salmón, cebolla roja y alcaparras.
Tomato, mozzarella, salmon, red onions and capers.
Tomate, mozzarella, saumon, oignon rouge et câpres.

Pizza Parisina15.90 €

Tomate, mozzarella, foie, jamón de pato y pimientos asados.
Tomato, mozzarella, foie, duck ham and roasted peppers.
Tomate, mozzarella, foie, jambon de canard et poivrons rouges grillés.

Pizza Ibérica15.90€

Tomate, mozzarella, jamón ibérico, cebolla y rúcula.
Tomato, mozzarella, Iberian ham, onions and arugula salad.
Tomate, mozzarella, jambon ibérique, oignons et roquette.

Pizza "Terra nostra"15.90€

Tomate, mozzarella, alcachofas, cebolla, ajo y tomillo.
Tomato, mozzarella, artichokes, onions, garlic and thyme.
Tomate, mozzarella, artichauts, oignons, ail et le thym.

El
Jardín

Carnes

Meats – Viandes

Entrecot de ternera de 300 gr 24.00 €

280 gr Beef's Entrecôte.

Entrecôte de Veau de 280 gr.

Solomillo de ternera de 280 gr 26.50 €

Beef Sirloin steak.

Filet mignon de boeuf.

Secreto ibérico, parmentier de patata trufada y aceite de albahaca **Nuevo 18.50 €**

Iberian pork with truffled potato parmentier and basil oil.

Porc ibérique avec parmentier de pomme de terre truffé et huile de basilic.

Confit de pato con reducción de vino

tinto y ciruelas 21.00 €

Duck with red wine sauce and plums.

Confit de canard et sauce au vin rouge et prunes.

Costillas de cerdo ibérico a la barbacoa.

Recomendado 16.80 €

Iberian pork ribs with homemade barbecue sauce.

Côtes de porc avec la sauce barbecue maison.

Hamburguesa Gourmet..... 15.50 €

Hamburguesa casera de 200 gr.aprox. de entrecot de ternera, lechuga, queso de cabra, cebolla crujiente, jamón ibérico, mermelada de tomate, patatas fritas y pan Brioche.

Homemade beef burger (200 gr), lettuce, goat cheese, crispy onions, iberian ham, tomato jam, chips and Brioche bread.

Hamburger maison au boeuf (200 gr.), laitue, fromage de chèvre, oignons croustillants, jambon ibérique, confiture de tomate, pommes frites et pain Brioche.

Todas las carnes van acompañadas de su guarnición.

All meats are served with vegetables and chips.

Tous les viandes sont accompagnées de légumes et frites.

Pescados

Fish – Poissons

Dados de bacalao en tempura, con salsa al estilo hindú, con curry y alioli de ajo negro

Recomendado20.50 €

Cod with Indian style sauce, curry and black garlic “alioli”.

Cabillaud avec sauce indienne, curry et “alioli” à l’ail noir.

Lomitos de lubina a la plancha o espalda (con ajo y perejil) con verduritas y patatas”20.50 €

Grilled sea bass fillets or with garlic oil served with vegetables and chips.

Filets de Bar grillés ou avec huile d’ail avec légumes et pommes de terre.

Lubina a la Tailandesa con curry verde y leche de coco21.50 €

Sea bass thai-style, with green curry and coconut milk, served with vegetables and chips.

Bar façon thaï, avec curry vert et lait de coco, accompagné de légumes et pommes de terre.

El
Jardín

Postres

Home – Dessert

Postre de la casa: Semifrío de mascarpone con manzana caramelizada y helado de mango

Gluten Free8.90 €

House's dessert: Apple cake with mascarpone served with mango ice-cream.

Dessert de la Maison: Tarte aux pommes revisitée à la mascarpone accompagnée de sa glace saveur mangue.

Bastoncillos crujientes rellenos de crema con salsa de frutos rojos **Nuevo**.....8.90 €

Crispy cream-filled sticks with red fruits sauce.

Bâtonnets croustillants fourrés à la crème avec sauce aux fruits rouges.

Brownie casero de chocolate con nueces

y helado de vainilla **Gluten Free**.....8.90 €

Chocolate brownie with walnuts and vanilla ice-cream.

Brownie maison aux noix et sa glace à la vanille.

Torrija y helado de leche merengada8.90 €

French Toast with meringue milk ice-cream.

Pain perdu revisité avec glace au lait meringué.

Nuestro Tiramisú de Baileys y turrón (café, nata, turrón, Baileys y mascarpone)8.90 €

Our special Baileys and nougat tiramisu.

Notre tiramisu au Baileys et nougat.

Sorbete de limón al cava **Gluten Free**8.50 €

Lemon sorbet with cava.

Sorbet au citron et au champagne.



Carta de alérgenos disponible, consulte a nuestro personal.
Allergen menu available.