

Il giardino



Desde · Since
· 1997 ·



SIGNATURE COCKTAILS

Existen mezclas que trascienden el cristal y cuentan un relato. Esta selección presenta cinco combinaciones exclusivas que rinden homenaje a los pilares de este proyecto.

Cuatro cócteles inspirados en la vitalidad de nuestros hijos y un quinto que lleva el sello personal de quien hoy les da la bienvenida. Una invitación a brindar con los sabores que dan vida a nuestro hogar.

Bienvenidos a nuestra mesa.

There are blends that transcend the glass and tell a story. This selection presents five exclusive combinations that pay homage to the pillars of this project.

Four cocktails inspired by the vitality of our children, and a fifth that bears the personal touch of the person welcoming you today. An invitation to toast with the flavors that give life to our home.

Welcome to our table.

SPRITZ GIARDINO

Licor de naranja, Aperitivo de Pomelo, Cava
Orange Liqueur, Grapefruit apéritif, Cava
15,00

MAXIME - (Gin basil Fizz) - STARTER COCKTAIL

Gin Mascori, jarabe de Albahaca, limonada, Vegg white / Mascori Gin, Basil syrup,
Lemonade, Vegg white
15,00

EMMA - (Mallorcan Passion Mule) - PASTA COCKTAIL

Hierbas De Mallorca, Maracuyá, Zumo De Limón, Ginger Beer, Vegg white /
Mallorcan herbs, Maracuya, lemon juice, Ginger Beer, Vegg white
15,00

CHLOE - (Citrus Punch) - FISH COCKTAIL

Aperitivo de limón, Lemon Bitters, jarabe de cardamomo, Tónica / Lemon
Aperitif,
Lemon Bitters, Cardamom Syrup, Tonic
15,00

CHIARA - (Red Fruit Smoked Sour) - MEAT COCKTAIL

Pisco Mezcal, Frutos del Bosque, Zumo de Lima, Vegg white / Pisco,
Mezcal, Red Fruits, Lime Juice, Vegg white
15,00

CAROL - (Palo Brownie) - DESSERT COCKTAIL

Palo, Nata, Sirope Chocolate, Espuma de mermelada de naranja amarga / Palo,
Cream, Chocolate Syrup, Bitter orange marmalade foam
15,00

ENTRANTES

Zuppa del giorno 11,50

Sopa del día

Soup of the day

Tagessuppe

Soupe du jour

Bruschetta il giardino 13,50

Pan tostado con tomate, mousse de burrata, polvo de jamón Ibérico y albahaca.

Toasted bread with tomato, burrata mousse, Iberia ham powder and basil.

Geröstetes brot mit Tomaten, Burrata-Mousse und Eichelschinken Pulver und Basilikum.

Pain grillé, tomates, mousse de burrata, poudre de jambon Ibérique et basilic

Carpaccio di Manzo 19,50

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano

Beef carpaccio with rocket salad and Parmesan

Rindercarpaccio mit Rucula und Parmesan

Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan

Pomodori e Burrata 17,90

Tomate y Burrata

Tomato and Burrata

Tomaten und Burrata

Tomate et Burrata

Insalata di formaggio di capra gratinato con miele, pomodoro, guanciale e noci 19,50

Ensalada con queso de cabra gratinado con miel, tomate, guanciale y nueces

Salad with goat cheese au gratin with honey, tomato, guanciale and walnuts

Salat mit Ziegenkäse Gratin, Honig, Tomaten, Guanciale und Walnüssen

Salade de chèvre gratinée au miel, tomates, guanciale et noix

Impepata di cozze 21,00

Mejillones salteados con ajo, perejil, salsa de tomate, flambeado al cognac

Sautéed mussels with garlic, parsley, tomato sauce, flambéed with cognac

Sautierte Muscheln mit Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce, flambiert mit Cognac

Moules sautées à l'ail, persil, sauce tomate, flambées au cognac

Insalata di mare con cozze, vongole, calamari e vinaigrette agli agrumi. . . . 23,00

Mescla de hojas verdes con mejillones, almejas, calamares y una vinagreta de cítricos

Mixed greens with mussels, clams, squid and a citrus vinaigrette

Gemischter Salat mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und einer Zitrusvinaigrette

Salade de jeunes pousses, moules, palourdes, calamars et vinaigrette aux agrumes

Tartare di tonno con cipolle rosse, mango, lime accompagnato da una vinaigrette di soia, zenzero e sesamo 24,50

Tartar de atún con cebolla morada, mango y lima acompañado de vinagreta de soja, jengibre y sésamo

Tuna tartare with red onions, mango, lime, served with a soy, ginger and sesame vinaigrette

Thunfischtatar mit roten Zwiebeln, Mango, Limette, begleitet von einer Soja-, Ingwer- und Sesamvinaigrette

Tartare de thon aux oignons rouges, mangue, citron vert accompagné d'une vinaigrette au soja, gingembre et sésame

Antipasto all'Italiana misto 22,00

Entrantes Italianos mixtos

Mixed Italian Starters

Gemischte italienische Vorspeisen

Assortiment d'entrées Italiennes

Pan , mantequilla y aioli 3,00

Grissini, Bread, butter, aioli, bread stick

PASTA

Tenemos pasta sin gluten / We have gluten free pasta

Paccheri Neri guanciale, burrata e gamberetti 24,90

Pasta a la tinta de calamar con salsa de tomate, «guanciale» (como panceta), burrata, gambas y albahaca.

Black ink pasta with tomato sauce, « guanciale » (like bacon), burrata, shrimps and basil.

Pasta mit Tintenfisch Tinte, Tomatensausse, "Guanciale" (wie ein Speck), Burrata, Garnelen und Basilikum.

Pâtes à l'encre de calamar, sauce tomate, « guanciale » (sorte de bacon), gambas et basilic.

Linguine ai frutti di mare 29,50

Linguine con almejas, mejillones, gambas, calamares, langostinos, vino blanco, tomate cherry y aceite de oliva.

Linguine with clams, mussels, prawns, squid, king prawns, white wine, cherry tomato and olive oil.

Linguine mit Muscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Hummerkrabbe, Weißwein, Kirschtomaten und Olivenöl.

Linguine aux palourdes, moules, gambas, calamars, langostines, vin blanc, tomate cerise et huile d'olive.

Tortelloni ai porcini con salsa di porcini e panna 27,50

Tortelloni de setas porcini con salsa de setas porcini y crema

Porcini mushroom tortelloni with porcini mushroom and cream sauce

Tortelloni mit Steinpilzen, dazu Steinpilzsauce und Sahne

Tortellonis aux cèpes, sauce aux cèpes et crème

Spaghetti Vongole 28,50

Spaghetti con almejas, ajo, aceite de oliva, vino blanco y perejil

Spaghetti with clams, garlic, olive oil, white wine and parsley

Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, Weißwein und Petersilie

Spaghetti aux palourdes, ail, huile d'olive, vin blanc et persil

Spaghetti ai tre pomodori 21,00

Spaghetti con tres tipos de tomates (diferentes texturas) y albahaca.

Spaghetti with three different type of tomato (different texture) and basil.

Spaghetti mit drei Tomatensorten (verschiedene Texturen) und Basilikum.

Spaghetti aux trois types de tomates (differentes textures) et basilic.

EXTRA BURRATA 5,90

Ravioli ripieni di ricotta di bufala e spinaci primavera. 26,50

Ravioli relleno de ricotta di bufala, mousse de espárragos, polvo de aceitunas negras, mantequilla aromatizada.

Ravioli filled with bufala ricotta, asparagus mousse, black olive powder, flavored butter.

Ravioli gefüllt mit Ricotta aus Buffelmilch Spargelmousse, schwarzes Olivenpulver, aromatisierte Butter.

Ravioli farcis à la ricotta de bufala, mousse d'asperges, poudre d'olives noires, beurre aromatisé.

Lasagna Classica 23,00

Lasagna con bolognesa

Lasagna with bolognese sauce

Lasagne mit Bolognese

Lasagne à la bolognaise

Orechiete al pesto (basilico, olio d'oliva, pinoli) 24,00

Orechiete con pesto (albahaca, aceite de oliva, piñones)

Orechiete with pesto (basil, olive oil, pine nuts)

Orechiete mit Pesto (Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne)

Orechiete au pesto (basilic, huile d'olive, pignons de pin)

Ingrediente extra / Extra Ingredient

Burrata 5,90

Guanciale / Pancetta Italiana / Italian bacon / Speck / bacon Italien 4,50

Gamberetti Garnelen / Gambas / Shrimps / crevette 7,00



CARNE

Filetto di manzo con salsa bordolese (vino rosso, burro e scalogno) 38,90

Solomillo de ternera con salsa Bordelaise (vino tinto, mantequilla y chalote)
Beef tenderloin with Bordelaise sauce (red wine, butter and shallot)
Rinderfilet mit Bordelaise-Sauce (Rotwein, Butter und Schalotten)
Filet de bœuf sauce bordelaise (vin rouge, beurre et échalote)

Tagliata di manzo con rucola e grana. 31,50

Entrecote de ternera cortada a rodajas acompañada de rúcula, parmesano y patato
Sliced beef entrecote served with rocket salad, parmesan cheese and potato
Rindfleisch-Entrecôte in Scheiben, serviert mit Rucola, Parmesan und Kartoffeln.
Entrecôte de bœuf tranchée servie avec roquette, parmesan et pommes de terre

Petto di pollo ruspante, salsa parmigiano, funghi e puré di patate 27,90

Pechuga de pollo de corral, salsa de parmesano, champiñones, puré de patata
Farm-yard chicken breast, parmesan sauce, mushrooms, mashed potatoes
Freilandhahnchen Brust, Parmesansauce, Pilze, Kartoffelpüree
Suprême de poulet campagnard, sauce parmesan, champignons, écrasé de pommes de terre

Petto d’anatra con salsa all’arancia, purea dello chef. 29,90

Magret de pato con salsa de naranja , puré del chef
Duck breast with orange sauce, chef's purée
Entenbrust mit Orangensauce, Chef-Püree
Magret de canard sauce à l’orange, purée du che

Stinco di agnello in stile ossobuco con risotto alla milanese 29,50

Codillo de cordero al estilo ossobuco con risotto al azafran
Lamb shank ossobuco style with saffron risotto
Osso Bucco-Stil-Schnur Schaft, Safran Risotto
Souris d’agneau style Ossobuco servie avec un risotto au safran

Steak tartare di manzo servita con insalata e patatine fritte 28,90

Steak tartar de ternera servido con ensalada y patatas fritas
Beef steak tartare served with salad and fries
Rindersteak-Tartar serviert mit Salat und Pommes Frites
Steak tartare de bœuf servi avec salade et frites

PESCADO

Calamari alla griglia con pesto e limone, accompagnati da un risotto alla milanese 25,50

Calamares a la plancha con pesto, limón, acompañado de un risotto al azafrán
Grilled squid with pesto and lemon, accompanied by a saffron risotto
Gegrillter Tintenfisch mit Pesto und Zitrone, Safranrisotto
Calamars grillés au pesto et au citron, accompagnés d’un risotto au safran

Salmone al sapore di limone con purea del Chef 28,50

Salmón a la plancha marinado con una salsa de limón y puré del Chef
Marinated grilled salmon with lemon sauce and Chef purée
Marinierter gegrillter Lachs mit Zitronensauce und Rotkohlpüree
Saumon grillé mariné avec une sauce au citron et purée du Chef

Branzino al cartoccio 29,90

Filete de lubina en papillote con salsa de mantequilla y limón acompañado de verdura a la plancha
Sea bass filet baked en foil with butter and lemon sauce with grilled vegetables
Wolfsbarschfilet en Papillote mit Butter und Zitronensauce, gegrilltem Gemüse
Filet de bar en papillote sauce beurre et citron accompagné de légumes grillés

Filetto di merluzzo con ratatouille e pesto 28,00

Filete de merluza con ratatouille y salsa pesto
Cod fillet with ratatouille and pesto sauce
Kabeljaufilet mit Ratatouille und Pestosauce
Filet de cabillaud à la ratatouille et sauce pesto

Tataki di tonno con verdure croccante e salsa teriyaki 39,50

Tataki de atún con verduras crujientes y salsa teriyaki
Tuna Tataki With crunchy vegetables and teriyaki sauce
Thunfisch Tataki mit knackigem Gemüse und Teriyaki-Sauce
Tataki de thon accompagné de légumes croquants et de sauce teriyaki

Contorni / Guarnicion extra / Side dish / Beilage / Accompagnement extra

Rucola y parmesano / Rocket and parmesan / Roquette et parmesan. 7,00
Ensalada mixta / Mixed salad / salade mixte 5,00
Patatas fritas o patato/chips or sauté potatoes/frites ou pomme de terre sautées. . 6,00
Verduras / vegetables / légumes sautés 6,00
Risotto alla Milanese / Risotto con azafrán / Saffron Risotto/ Risotto au safran . . . 7,00



MENÚ PARA NIÑOS

Petto di pollo alla piastra. 12,50

Pechuga de pollo plancha

Grilled chicken breast

Gegrillte Hahnchenbrust

Blanc de poulet grillé

Fileto di branzino alla piastra. 14,00

Filete de lubina a la plancha

Grilled seabass fillet

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

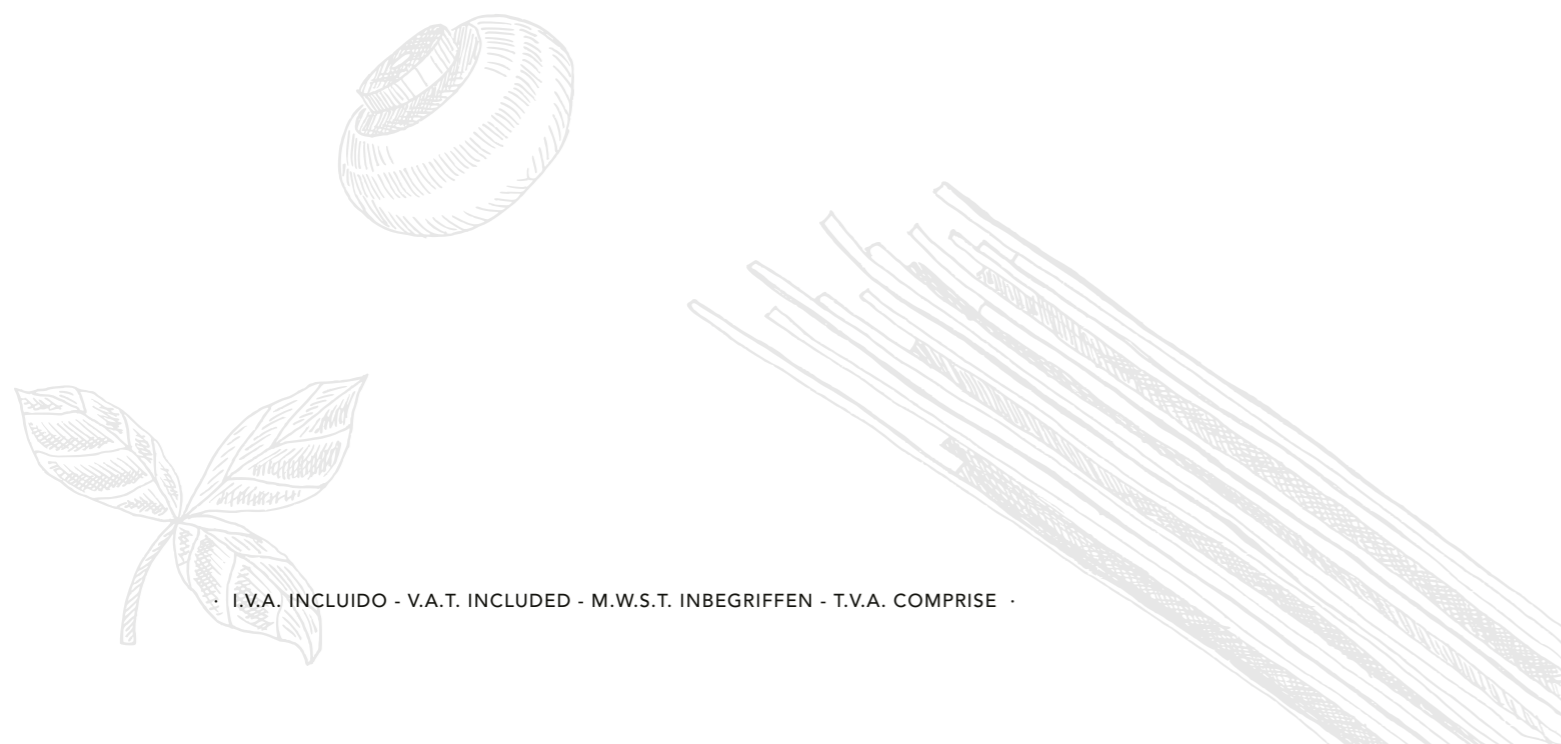
Filet de bar grillé

Spaghetti o penne con salsa (tomate, bolognese, 4 quesos, carbonara)12,00

Spaghetti or penne with sauce (tomato, bolognese, 4 cheese, carbonara)

Spaghetti oder Penne mit Sauce (tomate, bolognese, 4 käse, carbonara)

Spaghetti ou penne sauce (tomate, bolognaise, 4 fromages, carbonara)



· I.V.A. INCLUIDO - V.A.T. INCLUDED - M.W.S.T. INBEGRIFFEN - T.V.A. COMPRISE ·

Disponemos de información sobre alérgenos, consultad a nuestro personal

We have information about allergens, consult our staff

Wir haben Informationen über Allergene, konsultieren Sie unsere Mitarbeiter

Nous avons information sur les allergènes, consultez notre personnel



Por favor, discúlpennos por la espera, pero todos nuestros productos son frescos y preparados en ese momento

Please excuse us for the wait but all our products are fresh and prepared at the time

Bitte entschuldigen Sie uns für das Warten, aber alle unsere Produkte sind frisch und zu der Zeit zubereitet

Veuillez-nous excuser pour l'attente mais tous nos produits sont frais et préparés au moment



Il giardino



Desde · Since
· 1997 ·

RESERVAS / BOOKING: 971 53 43 02

www.ilgiardino.es