

Il giardino



Desde · Since
· 1997 ·

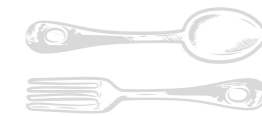


**Disponemos de información sobre
alérgenos, consultad a nuestro personal**

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

ENTRANES

Zuppa del giorno 10,50

Sopa del día
Soup of the day
Tagessuppe
Soupe du jour

Bruschetta il giardino 10,90

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 18,50

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, Burrata e Rucola. 16,50

Tomate cherry, burrata y rúcula
Cherry Tomato, Burrata and Rucola
Kirschtomate, Burrata und Rucola
Tomate cerise, Burrata et roquette

Insalata con pasta sfoglia di formaggio di capra e miele 18,00

Ensalada con hojaldre de queso de cabra y miel
Salad with goat cheese and honey in a puff pastry
Salat mit Ziegenkäse und Honig-Blätterteig
Salade avec feuilleté au fromage de chèvre et miel

Impepata di cozze 18,00

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

Salmone marinato con wakame, salsa di iogurt e erba cipolline 14,50

Salmón marinado con wakame y salsa de yogurt con cebollino
Marinated salmon with wakame and chive yogurt sauce
Marinierter Lachs mit Wakame und Schnittlauch-Joghurt-Sauce
Saumon mariné avec wakame et sauce au yaourt à la ciboulette

Tartare di tonno con cipolle rosse, mango, lime accompagnato da una vinaigrette di soia, zenzero e sesamo 18,90

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

Carpaccio di polipo con guacamole e salsa vergine 23,00

Carpaccio de pulpo con guacamole e salsa virgen
Octopus carpaccio with guacamole and virgin sauce
Oktopus-Carpaccio mit Guacamole und Virgin-Sauce
Carpaccio de poulpe au guacamole et sauce vierge

Antipasto all'Italiana misto 17,00

Entrantes Italianos mixtos
Mixed Italian Starters
Gemischte italienische Vorspeisen
Assortiment d'entrées Italiennes

PASTA

Tenemos pasta sin gluten / We have gluten free pasta

Paccheri Neri guanciale, burrata e gamberetti 21,00

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.

Tagliatelle ai frutti di mare 29,50

Tagliatelle con almejas, mejillones, gambas, calamares, langostinos, vino blanco, tomato cherry y aceite de oliva.

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

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

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

Tortelloni ai porcini con crema di parmigiano e porcini 25,50

Tortelone con setas "Porcini", crema de parmesano y setas

Tortelone with "Porcini" wild mushroom, parmesan cream and Porcini

Tortelone mit Steinpilz "Porcini", Parmesancreme und Porcini

Tortelone aux cèpes "Porcini", crème de parmesan et Porcini

Spaghetti Vongole 27,50

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 18,00

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. 24,50

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.

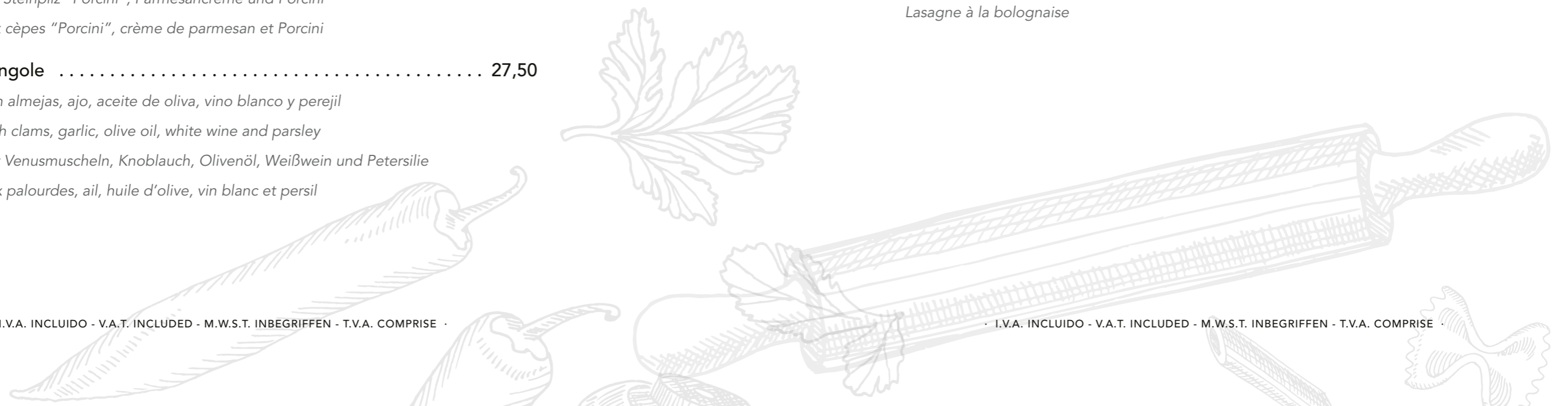
Lasagna Classica 19,50

Lasagna con bolognesa

Lasagna with bolognese sauce

Lasagne mit Bolognese

Lasagne à la bolognaise



CARNE

Filetto di manzo con salsa al pepe verde 35,90

Filete de ternera con salsa de pimienta verde
Beef fillet with green pepper sauce
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce
Filet de boeuf sauce au poivre vert

Entrecote maturo (350 gr) salsa all'erba cipollina, patate novelle e rucola . . 29,50

Entrecot madurado (350 gr), salsa de cebollino, patató y rúcula
Matured entrecote (350 gr), chives sauce, new potatoes and rocket salad
Gereiftes Entrecôte (350 gr), Schnittlauchsauce, neue Kartoffeln und Rucola
Entrecôte maturée (350 gr), sauce ciboulette, pomme de terre grenaille et roquette

Petto di pollo ruspante, salsa parmigiano, funghi e puré di patate 24,90

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, salsa al miele e zenzero, purea del Chef 26,50

Magret de pato, salsa de miel y jengibre, puré del Chef
Duck breast, honey and ginger sauce, Chef purée
Entenbrust, Honig-Ingwer-Sauce, püree
Magret de canard, sauce au miel et gingembre, purée du Chef

Guancia di maiale brasata al sidro e patate schiacciate 26,50

Carrillera de cerdo a la sidra y patata aplastada
Cider-braised pork cheek and crushed potato
In Apfelwein geschmorte Schweinebacke und zerdrückte Kartoffeln
Joue de porc braisé au cidre et pomme de terre écrasé

Steak tartare di manzo servita con insalata e patatine fritte 24,50

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

Coscia di polipo con pak choi, maionese con peperoncino

affumicato e zafferano, purea del Chef 31,50

Pata de pulpo con pack choi, mayonesa de guindilla ahumada y azafrán, puré del Chef
Octopus leg with pak choi, smoked chilli and saffron mayonnaise, Chef puree
Oktopuskeule mit Pak Choi, geräuchertem Chili und Safranmayonnaise, püree
Pâte de poulpe avec pak choi, mayonnaise au piment fumé et safran, purée du Chef

Salmone al sapore di limone con purea del Chef 27,50

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 28,50

Filete de lubina en papillote con salsa de mantequilla y limón acompañado de verdura a la plancha
Sea bass fillet 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 26,00

Filete de bacalao 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

Tonno con salsa al miele e zenzero, pak choi i puré di cavolo rosso 36,50

Atún con salsa de miel e jengibre, pak choi y puré del col lombarda
Tuna with honey and ginger sauce, pak choi and red cabbage puree
Thunfisch mit Honig-Ingwer-Sauce, Pak Choi und Rotkohlpüree
Thon sauce miel et gingembre, pak choi et purée de chou rouge



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)



Il giardino



Desde · Since
· 1997 ·

RESERVAS / BOOKING: 971 53 43 02

www.ilgiardino.es