

Biografía

Daniel de Castro

Mallorquín, nacido en Salamanca el 18 de diciembre de 1973, ha sido el impulsor y director de todos los negocios gastronómicos puestos en marcha por el Grupo Jardín. Formado en sala y bodega en los mejores restaurantes de Madrid, Extremadura y País Vasco, abrió en el año 1996 su primer restaurante: Danny's, un "fast food" en el que se elaboraban los productos cocinados ofrecidos al cliente, algo insólito en las zonas turísticas de Mallorca. En ese mismo año, dos meses más tarde, inauguró el Restaurante Jardín, en la misma manzana que el Danny's.



Este restaurante, situado en un agradable jardín que da nombre al grupo gastronómico, sirve desde sus inicios comida mediterránea. En el año 2005 inició el servicio de catering integral, considerado en la actualidad como uno de los más prestigiosos de Mallorca, reclamado para ser servido en las fiestas isleñas de mayor categoría.

En el año 2003 su hermana Macarena pasó a ser jefa de cocina. Los dos hermanos, propietarios del Grupo Jardín, trabajan conjuntamente complementándose y acrecentando sus conocimientos en dos ámbitos diferenciados dentro del mundo de la gastronomía. Dani es un experto en Sala y Bodega. Macarena lo es en cocina.

En el año 2011, amplían de nuevo su negocio, abriendo el Bistró del Jardín en la planta baja, en la terraza, de la manzana en la que está ubicado el Grupo. Abren una nueva cocina en la primera planta, especialmente creada para preparar el menú degustación ofrecido en el Restaurante Jardín, clasificado como uno de los más prestigiosos de Mallorca.

El negocio se amplía constantemente. Cuentan con un equipo que se amplía y adecua de acuerdo con los servicios solicitados por los clientes. El servicio de Jardín Catering se está convirtiendo en líder del sector en la isla de Mallorca. La experiencia, la profesionalidad y la innovación constante son las razones que le han llevado a ocupar este espacio. Se les reclama para la organización integral de cualquier tipo de evento en espacios propios o seleccionados por los clientes: Bodas, cenas de gala, fiestas, eventos de empresa, eventos particulares, convenciones y congresos. Y también ofrecen: buffet, servicio de camareros, barra libre, coctelería, música, floristería e iluminación. La capacidad de su negocio y su actividad les permite organizar desde encuentros íntimos de grupos reducidos a grandes, o muy grandes, eventos.

Daniel de Castro es el gestor de la dirección, organización y asesoramiento de este servicio, su hermana lo es de la cocina. La experiencia y habilidad de estos dos hermanos y el equipo humano estable que les acompaña, marcan la diferencia de esta empresa.

Otro componente destacado de este grupo gastronómico es el esmero en la selección de vinos. Cuentan con una bodega de más de 300 vinos internacionales, nacionales y locales, cavas y champagnes. Los profesionales del Catering, del Bistró y del Restaurante Jardín son expertos en la coctelería más avanzada.