



EL GRAN DÍA
.....
JARDÍN
.....
& CATERING

TU GRAN DÍA

Un día cualquiera de otoño. O de primavera. O de verano. Y tienes algo que celebrar. Es el día soñado, el más deseado. Es el día en que todo saldrá perfecto. Porque sabes cómo. Y sabes con quién. Porque tenemos muchas recetas, y todos los ingredientes. Y porque tenemos un equipo de apasionados e innovadores cocineros, siempre dispuestos a sorprenderte con sus sugerencias. Y con su sabiduría, y, sobre todo, con su profundo respeto por la profesión, por el gusto por los detalles, por la exigencia en la elección de los alimentos. Y por saber perfectamente que sólo funciona una cosa: ofrecer lo mejor. En la forma, en el fondo, en todos y cada uno de los detalles. Y no importa que se trate de un bautizo o de una inauguración, de una comunión, de una comida de negocios, o de una boda... nuestra filosofía, nuestro objetivo, nuestro único interés, es sobrepasar las expectativas. Tus expectativas.

Porque, sencillamente, es tu gran día.

EL MENÚ

El menú que te proponemos en Jardín & Catering está pensado para que un día tan especial sea aún más especial. Te proponemos la mejor opción.

El menú consta de 12 variedades de aperitivos, para luego continuar con un entrante, un plato principal y un postre, y la mejor y más completa selección de vinos y cavas de nuestra bodega.

En las páginas que siguen te presentamos el contenido de nuestra carta especial para celebraciones donde puedes confeccionar tu propio menú.



LOS APERITIVOS

Chupitos, cucharitas, montaditos, brochetas... Decidirte no te va a resultar nada fácil. Pero una cosa es segura: elijas lo que elijas, no puedes empezar tu celebración de mejor manera.



LOS APERITIVOS | 1

BROCHETAS Y FRITURAS

- Tempura de gambas con virutas de queso mahonés y salsa de curry
- Tempura de calamar e hinojo con mayonesa de wasabi
- Secreto a la parrilla con emulsión de piquillo
- Pescadito frito adobado
- Alcachofa con mayonesa de aceitunas negras
- Berenjenas fritas
- Nuestras bravas

- Buñuelos de bacalao
- Pollo rebozado con crujiente de patata
- Lomo alto
- Presa ibérica con emulsión de piquillo
- Croquetas de:
 - Pollo
 - Jabugo
 - Bacalao
 - Sobrasada
 - Espinacas
 - Boletus

CHUPITOS

- Crema de melón con jamón
- Cremoso de patata con hongos
- Gazpacho de cerezas con bogavante
- Crema de alcachofas con su crujiente
- Ajoblanco con anchoa y uva
- Espuma de boletus con vieira
- Crema fría de puerros con bogavante
- *Crudités*
- Caldo de hinojo con langostinos
- Calabaza con berberechos

LOS APERITIVOS | 2

MONTADITOS Y NUESTRAS COCAS

- Paté de champiñón con pimientos asados
- Escalivada con paté de aceitunas negras
- Delicia de sobrasada con mahonés
- Taco de foie con pan especiado y gelatina de PX
- Tartar de ternera
- Tartar de salmón
- Jamón ibérico
- Quesos de diferentes D.O.

- Coca de champiñones con su paté
- Coca de berenjenas con pimientos
- Coca de cebolla con sobrasada
- Coca de sardina con tomate y albahaca
- Coca de cerdo negro con crema de cebolla

CUCHARITAS

- Berberechos con *trempó* y gelatina
- Boquerón en vinagre con pomelo rojo y cebollino
- Queso de cabra, mermelada de tomate y crujiente de maíz
- Pulpo a la gallega
- Vieira asada con quinoa negra

LOS APERITIVOS | 3

MINI CUENCOS

- Salmorejo con atún y *tabule*
- Arroces cremosos: hongos y verduras; frutos del mar; *botifarró* y pato
- Fideuá de marisco
- Brandada de bacalao con patata y pimienta
- Tartar de Atún
- Frito de verduras
- Ceviche
- Ensaladita de corvina marinada
- Ensaladita de aguacate con tomate y yuca

ASIÁTICO

- Maki de atún
- Sushi de salmón
- Maki de verduras
- Cono de alga con tartar de pescado blanco y guacamole
- Rollitos vietnamitas
- Pollo al curry verde
- Rollitos de carne con salsa agridulce
- Rollitos de verduras con salsa de tomate dulce

LATITAS

- Escabeche de mejillón
- Pulpo encebollado
- Sepia con *trempó*

EN LA MESA

Ha llegado la hora de sentarse a la mesa. A partir de aquí, puedes seguir confeccionando tu menú.



EL MENÚ | 1

PRIMEROS PLATOS

- Parmentier de gambas y hongos con jugo de trufa
- Gazpacho de cerezas con bogavante asado
- Ensalada de queso de cabra gratinado con mermelada de tomate y nueces
- Bogavante con cebolla (incremento de 3 EUR por persona)
- Ensalada de bogavante con patata rota, salmorejo y vinagreta de erizos de mar (incremento 3 EUR or persona)
- Pulpo a la parrilla con patata rota y mayonesa de oliva
- Caldereta de verano con bogavante y jugo reducido de chipirón
- Ensalada de pato en escabeche
- Corvina marinada
- Crema de verduras de temporada con lágrimas de bacalao
- Vieira asada con crema de apionabo y polvo de Jabugo
- Ensalada de quinoa con vieiras salteadas
- Atún rojo marinado en soja con brotes de ensalada y cuscús

EL MENÚ | 2

PESCADOS

- Pescado de la bahía con salteado de hinojo y gambas
- Merluza con velo de espinacas y acelgas, gambas y salsa de oporto
- Bacalao gratinado con alioli de ajo asado y pisto de verduras
- Rape confitado con ibérico y tumbet
- Rape asado con tirabeques y confitura de tomate
- Rodaballo asado con fideuá de marisco
- Bacalao en escarcha con patata rota y espinacas

CARNES

- Carrilleras de ternera al vino tinto con crema de espinacas y verduras salteadas
- Presa ibérica marinada con patata asada y emulsión de piquillo
- Solomillo de ternera, asado con salsa de vino tinto, patata panadera y tirabeques
- Carré de cordero cocinado a baja temperatura con salteado de hongos y patata
- Paletilla de cordero lechal con puré y verduras de temporada
- Cochinillo asado con patata y manzana

EL MENÚ | 3

POSTRES

- Tarta de chocolate en texturas con helado de leche merengada
- Torrija caramelizada con sopa helada de vainilla y crujiente de café
- Mascarpone con fresas maceradas y tierra de chocolate
- Fruta de temporada (higos, cerezas, piña, manzana) con vainilla y toffee
- Crema de queso fresco con frutos del bosque y galleta de mantequilla
- Sopa de piña, jengibre y lima con fruta de temporada y sorbete de manzana verde

BODEGA Y SOBREMESA

- Vinos tintos Reservas D.O. Rioja, Ribera del Duero y Mallorca
- Vinos blancos de las D.O. Rueda, Mallorca y Penedés
- Cava Brut Nature
- Aguas
- Café (Marabans), té e infusiones
- Licores



LO + ORIGINAL

Este nuevo menú que te proponemos te da la oportunidad de compartir con tus invitados un momento divertido y dinámico durante el aperitivo.

La idea es elaborar un aperitivo más extenso con estaciones como las que sugerimos a continuación como ejemplo. Tras el aperitivo se ofrecería un único plato principal y postre.



LO + ORIGINAL | 1

18 Sabrosos bocados de los cuales 9 se reparten en estaciones.

RINCÓN MALLORQUÍN

- Frito de marisco
- Sobrasada
- Queso con D.O.
- Acompañado de mermeladas, panes y frutos secos

ESTACIÓN DE PARRILLA O CARNE A LA PLANCHA

- Presa ibérica con emulsión de piquillo
- Lomo alto
- Pollo campero con mayonesa de mostaza

ESTACIÓN DE TORTILLAS

- Tortillitas de patata hechas al momento...
 - De Jamón
 - De verduras
 - De pescado

DESDE COCINA 9 APERITIVOS

- Tempura de gambas con mahonés y curry
- Gazpacho de cerezas
- Atún con *tabule*
- Brandada de bacalao
- Arroz cremoso de verduras y hongos
- Taco de foie con pan especiado y gelatina PX
- Pulpo a la gallega
- Coca de sardina con tomate y albahaca
- Queso de cabra con mermelada de tomate y maíz

LO + ORIGINAL | 2

EN MESA

- La chef Maca de Castro aconsejará a los clientes el plato principal según sus gustos

POSTRE

- Chocolate en texturas con helado de leche merengada

BEBIDAS

- Estación de bebidas con refrescos y selección de diferentes D.O. de vino y cava

CAFÉ Y LICORES

- 3 horas de barra libre

*Cabe la posibilidad de realizar cualquier cambio en el menú de entre la extensa selección de extras que detallamos a continuación. Y ofrecemos diferentes mobiliarios para las estaciones. Es preferible consultar precios.

AÑADE ALGO +

Y si deseáis incluir algún aperitivo más, tenemos una gran selección de estaciones que os sugerimos a continuación.



ESTACIONES | 1

Cada estación ofrece entre 3 y 4 aperitivos de los que detallamos a continuación.

PARRILLA

- Presa ibérica con emulsión de piquillo
- Secreto con salsa teriyaki
- Lomo alto
- Hamburguesitas
- Pollo campero con mahonesa de mostaza
- Sobrasada
- *Botifarró*
- Verduras de temporada
- Patata asada

* Se dispone de una estación con cocinero, parrilla o plancha, menaje y mobiliario.

JAMÓN IBÉRICO

- Jamón ibérico al corte

* Se dispone una mesa con un cortador y un jamón ibérico.

RINCÓN MALLORQUÍN & QUESOS

- Frito de marisco
- Frito de verduras
- Frito de cordero
- Sobrasada
- Quesos de D.O.
- Cocas de verduras
- Empanadas de carne
- Ensaimadas

* Se dispone de un carro de campo, acompañado de mermeladas, panes y frutos secos.

* El alquiler del carro bajo disponibilidad.

EMBUTIDOS

- Jamón ibérico
- Lomo de caña
- Salchichón
- Chorizo

* Se dispone de un carro de campo, acompañado de pa amb oli, galletas de Inca, crackers o similar.

* El alquiler del carro bajo disponibilidad.

TORTILLITAS

Tortillitas hechas al momento...

- De patata
- De Jamón
- De verduras
- De pescado y marisco

* Se dispone de una estación con cocinero, fogón, mini sartén para la elaboración, menaje y mobiliario.

ASIÁTICO

- Maki de atún
- Sushi de salmón
- Maki de verduras
- Rollitos vietnamitas
- Pollo al curry verde
- Rollitos de carne y de verduras

* Se dispone de una estación con servicio, menaje y mobiliario.

ESTACIONES | 2

ARROCES

- Arroz cremoso de verduras y hongos
- Arroz cremoso de marisco
- Fideuá de marisco, verduras ó carne

* Se dispone de una estación con servicio, menaje y mobiliario.

FREIDURÍA

- Pescadito frito
- Buñuelos de bacalao
- Tempura de calamar con mayonesa de wasabi
- Berenjenas fritas
- Nuestras bravas
- Pollo rebozado con crujiente de patata
- Tempura de gambas con mahonés y curry

* Se dispone de una estación con cocinero, fogón, parisina, menaje y mobiliario.

MARISCO

- Gamba roja de Mallorca (cocida o a la plancha)
- Navajas a la plancha
- Cangrejo real cocido

* Precio según mercado.

* Se dispone de una estación con cocinero, plancha, menaje y mobiliario.

OSTRAS & CAVIAR

- Ostras
- Champagne
- Caviar

* Precio según mercado.

* Se dispone de una estación con abridor de ostras, menaje y mobiliario.

VEGETARIANA

- *Crudités*
- Croquetas de boletus
- Croquetas de espinacas
- Coquita de escalivada con paté de aceituna
- Coquita de crema de cebolla con champiñones
- Ensaladita de aguacate con tomate
- Alcachofa con mayonesa de aceitunas negras
- Cremoso de patata con hongos
- Crema de alcachofa con su crujiente
- Paté de champiñón con pimientos asados
- Brocheta de frutas

* Se dispone de una estación con servicio, menaje y mobiliario.

ESTACIONES | 3

POSTRES

- Manzana al azafrán con cremoso de vainilla y toffee
- Chocolate en texturas con helado de leche merengada
- Sopa de fresas con espuma de yogur y caramelo de aceituna
- Mascarpone con fresas maceradas y tierra de chocolate
- Crema de queso fresco con frutos del bosque y galleta de mantequilla

* Se dispone de una estación presentado en vasitos con servicio y mobiliario.

COCTELERIA

- Mojitos
- Daikiris de sabores
- Caipirinhas

VINOS

Selección de diferentes D.O. de vinos tintos y blancos

CHAMPAGNE

Selección de diferentes referencias de champagne blanco y rosado

JUGOS

Selección de diferentes zumos naturales y jugos de frutas

GIN, WHISKY, VODKA, RON

Selección de diferentes referencias de destilados

DIGESTIVOS

Selección de diferentes referencias de grapas, hierbas y licores

CAFÉ & TÉ

Selección de diferentes referencias y procedencias.

PUROS

Selección de diferentes referencias de puros

ESTACIONES | 4

RESOPÓN GOLOSO

- Hamburguesitas
- Mini serranitos
- Perritos calientes
- Kebabs
- Patatas fritas

* Todo dispuesto en una parrilla con cocinero para servir al momento.

POSTRES

- Brocheta de frutas
- Ensaimada
- Chocolate a la taza
- *Petit fours*

RESOPÓN DE LA TIERRA

- *Pa amb oli*
- Embutidos ibéricos
- Quesos de las islas
- Sobrasada

CARRITO DE CHUCHES

- Se dispone un carrito con gran variedad de chucherías

MENU NIÑOS

- Entrante: Croquetas
- Principal a elegir entre: Pollo rebozado con crujiente de patata y chips o Merluza empanada con patatas fritas
- Solomillo de ternera con patata panadera y verduras
- Postre: Helado

* Se pueden seleccionar diferentes productos de las diferentes opciones que detallamos para elaborar un resopón personalizado.

* El precio de cada estación dependerá de la selección de aperitivos o referencias que uno elija por lo que se precisa un presupuesto personalizado. Hay que tener en cuenta que este menú es más costoso que el menú clásico que ofrecemos con anterioridad debido a la cantidad de personal de cocina, menaje extra y previa producción en cocina de producto.

PRECIO Y CONDICIONES

- Precio del menú: 130 eur (I.V.A. no incluido). Este precio incluye: 12 variedades de aperitivos, un entrante, un plato principal y un postre. Bebidas para el aperitivo: cava, cóctel de cava, cerveza, martini, refrescos y agua. Bebidas para la cena: vino blanco, vino tinto, cava, agua, cafés e infusiones. El plato de bogavante con cebolla y la ensalada de bogavante tienen un incremento de 3 eur/pax.
- Precio del menú lo + original: 130 eur (I.V.A no incluido). Este precio incluye: las 3 estaciones que se detallan, 9 aperitivos, un plato principal y un postre. Bebidas para el aperitivo: cava, cóctel de cava, cerveza, martini, refrescos y agua. Bebidas para el menú: vino blanco, vino tinto, cava, agua, cafés e infusiones. El plato de bogavante con cebolla y la ensalada de bogavante tiene un incremento de 3eur/pax.
- Estos dos menús incluyen: 3 hrs de barra libre (hora extra: 7 eur/pax. Se calculará 75% de los invitados). Menaje y mobiliario incluidos. Silla chavary, barras de la discoteca con iluminación LED. Prueba de boda para 2 pax. Precio especial para degustar el menú: 50 eur. Servicio de camareros: uno para cada 10 comensales.
- Menú niños: 45 euros por niño.
- Menú para el personal contratado por los clientes: se ofrecerá el mismo menú que en el evento por 45 euros por persona.
- Coctelería: Ofrecemos cocteleros tanto para el aperitivo como para la barra libre. Preparamos los siguientes cócteles originales: Mojityos, Caipirinhas, Daiquiris, Cosmopolitan, Cocktail Hugo, etc. Consultar precios.
- Jamonero: ofrecemos jamón ibérico al corte con cortador profesional de un jamón. Precio 650eur.
- Ofrecemos platos de cocina mallorquina tradicional.
- Precio servicio exclusivo: contar con la participación de Maca en un evento privado que suponga su asistencia durante todo el evento, tiene un coste adicional más el suplemento por persona del menú seleccionado.
- Condiciones válidas para más de 100 comensales. Para números inferiores, consultar precios.
- En el caso de realizar un evento fuera de nuestras instalaciones y sea necesaria la contratación de un generador de corriente eléctrica, el Restaurante Jardín no se hará cargo de los gastos.
- Condiciones de pago: depósito de 2.000 eur en concepto de reserva (en caso de anulación del servicio, no se reembolsará dicha cantidad). Se abonará el 50% del total de la factura 30 días antes del evento. La cantidad restante deberá ser abonada 3 días antes del evento.

La confirmación final del menú será de 15 días antes del evento y número de comensales será de 8 días. En el caso de que no se confirme el menú con esta antelación, la decisión final correrá a cargo de Restaurante Jardín & Catering, debido a la importancia que supone el pedido de los productos para la elaboración del menú final. Se facturará el número de comensales confirmados en este periodo.

Si hay alguna baja no se podrá tener en cuenta y si, por el contrario, aumenta el número de comensales se facturará el coste respectivo al final del evento.

SERVICIO EXCLUSIVO

Maca de Castro, chef y propietaria del Restaurante Jardín ofrece la posibilidad de un servicio exclusivo. Maca participaría personalmente en el evento privado que usted contrate. Un servicio exclusivo que dará una prestancia especial al contenido gastronómico y social de la celebración, prueba de ello la concesión de una estrella Michelin.

Este servicio exclusivo empieza con una primera toma de contacto entre el cliente y Maca comentado en común ideas y detalles que deseen ofrecer a sus invitados, eligiendo un menú elaborado personalmente y exclusivamente por la chef para esta ocasión.

Se ofrecerá la posibilidad de elegir un maridaje acorde con el menú al igual que un servicio exclusivo que disponga de: sumiller, maître, menaje, mobiliario, entretenimiento y decoración.

El coste de este servicio se valorará en función de las opciones seleccionadas.



EVENTOS ESPECIALES Y CORPORATIVOS

Disponemos de establecimientos propios para elaborar cualquier evento privado o corporativo

Restaurante Jardín: capacidad interior 120 pax

Bistro del jardín: capacidad interior y exterior 80 pax

Dannys gastrobar: capacidad interior 50 pax

Para más información póngase en contacto con nosotros

Teléfono 971 89 23 91

GRACIAS POR SU CONFIANZA

Maca de Castro, Chef, y Dani de Castro,
Director de Jardín & Catering





INFO Y RESERVAS INFO@RESTAURANTEJARDIN.COM • T 971 892 391 / 661 564 700 • WWW.RESTAURANTEJARDIN.COM