CASTELLANO

Jardín Sa Torre

CARTA · COCINA MEDITERRÁNEA

TAPAS

Pan con alioli casero y olivas — **2,50 €**
Servicio por persona.

Gambas al ajillo — **19 €**
Con ajo, guindilla y aceite de oliva.

Croquetas caseras surtidas — **12,50 €**
Seis unidades: dos de rabo de toro, dos de bacalao y dos de jamón ibérico.

Chipirones a la andaluza — **17 €**
Enharinados y fritos hasta quedar dorados y crujientes.

Tabla de queso — **9,90 €**
Selección de quesos.

ENTRANTES

Vitello tonnato — **16 €**
Ternera cocinada a baja temperatura, salsa tonnata, anchoas, alcaparras y rúcula.

Ensalada César con pollo — **16 €**
Pechuga cocinada a baja temperatura, cogollos, hoja de roble, parmesano, picatostes y salsa César casera.

Steak tartar — **28 €**
Solomillo cortado a cuchillo, aliño tradicional, yema y crostini crujientes.

Mejillones a la marinera — **18 €**
Mejillones cocinados en salsa marinera.

Ensalada de burrata — **18 €**
Burrata fresca con acompañamiento y aliño de la casa.

Pulpo a la gallega — **27 €**
Pulpo sobre patata cocida, pimentón, AOVE y sal Maldon.

Ensalada César mediterránea — **17 €**
Seis gambones salteados con ajo y AOVE, cogollos, hoja de roble, mahonés semicurado, picatostes y salsa César casera.

PASTAS

Linguine con gambas — **21 €**
Pasta con gambas, salsa americana y tomates cherry confitados.

Tagliatelle ai funghi — **19 €**
Salsa cremosa de portobellos, gírgolas y setas frescas.

MENÚ INFANTIL

Fingers de pollo — **16 €**
Con patatas fritas.

Linguine con tomate — **16 €**
Salsa de tomate suave y parmesano.

Jardín Sa Torre

CARTA · COCINA MEDITERRÁNEA

PESCADOS

Lubina a la plancha **24 €**
Lubina a la plancha con guarnición de verduras salteadas.

Calamar a la plancha **20 €**
Calamar a la plancha sobre cama de cebolla rehogada, picada de ajo y perejil, acompañado de patata baby.

CARNES

Entrecot a la pimienta verde **26 €**
Lomo alto de Simmental, salsa de pimienta verde y patatas baby.

Solomillo, foie y Pedro Ximénez **36 €**
Solomillo de Simmental, foie gras, salsa de Pedro Ximénez y espárragos verdes.

Chuletón madurado para 2 personas **69 €**
Chuletón de Simmental, servido a la piedra caliente.

Paletilla de cordero **32 €**
Cocinada lentamente con su pequeña guarnición.

Pluma de cerdo ibérico **28 €**
Con salsa de mostaza y guarnición de chutney de manzana.

Entraña a la parrilla **24 €**
Entraña de cebón irlandés a la parrilla con guarnición de patatas fritas.

Hamburguesa de Wagyu **18 €**
Carne de Wagyu, lechuga, tomate, cebolla, queso, bacon y pepinillos, acompañada de patatas fritas caseras.

GUARNICIONES ADICIONALES

Patatas fritas **8 €**

Verduras salteadas **8 €**

Patató al romero y ajo **8 €**

POSTRES

Tiramisú casero **6,50 €**

Tarta de queso casera **9 €**

Pavlova **9 €**

Crema catalana **6,90 €**

Cada plato principal incluye una pequeña guarnición fijada por cocina. Las guarniciones adicionales se sirven y cobran aparte.

IVA incluido · Consulte sobre alérgenos

ENGLISH

Jardín Sa Torre

MENU · MEDITERRANEAN CUISINE

TAPAS

Bread with homemade aioli and olives **2,50 €**
Per person.

Garlic prawns **19 €**
With garlic, chilli and olive oil.

Assorted homemade croquettes **12,50 €**
Six pieces: two oxtail, two cod and two Iberian ham.

Andalusian-style baby squid **17 €**
Lightly floured and fried until golden and crisp.

Cheese board **9,90 €**
A selection of cheeses.

STARTERS

Vitello tonnato **16 €**
Veal cooked at low temperature, tonnata sauce, anchovies, capers and rocket.

Chicken Caesar salad **16 €**
Chicken breast cooked at low temperature, lettuce hearts, oak leaf lettuce, Parmesan, croutons and homemade Caesar dressing.

Steak tartare **28 €**
Hand-cut beef fillet, traditional seasoning, egg yolk and crisp crostini.

Mussels marinera **18 €**
Mussels cooked in marinera sauce.

Burrata salad **18 €**
Fresh burrata with accompaniments and house dressing.

Galician-style octopus **27 €**
Octopus on boiled potatoes, paprika, extra virgin olive oil and Maldon salt.

Mediterranean Caesar salad **17 €**
Six large prawns sautéed with garlic and extra virgin olive oil, lettuce hearts, oak leaf lettuce, semi-cured Mahón cheese, croutons and homemade Caesar dressing.

PASTA

Linguine with prawns **21 €**
Pasta with prawns, sauce Américaine and confit cherry tomatoes.

Tagliatelle ai funghi **19 €**
Creamy sauce with portobello mushrooms, oyster mushrooms and fresh mushrooms.

CHILDREN'S MENU

Chicken fingers **16 €**
With chips.

Linguine with tomato sauce **16 €**
Mild tomato sauce and Parmesan.

VAT included · Please ask about allergens

ENGLISH

Jardín Sa Torre

MENU · MEDITERRANEAN CUISINE

FISH

Griddled sea bass — **24 €**
Griddled sea bass with sautéed vegetables.

Griddled squid — **20 €**
On a bed of softened onions, with chopped garlic and parsley, served with baby potatoes.

MEAT

Rib-eye steak with green peppercorn sauce — **26 €**
Simmental rib-eye, green peppercorn sauce and baby potatoes.

Beef fillet, foie gras and Pedro Ximénez — **36 €**
Simmental beef fillet, foie gras, Pedro Ximénez sauce and green asparagus.

Aged bone-in rib steak for 2 people — **69 €**
Simmental bone-in rib steak, served on a hot stone.

Lamb shoulder — **32 €**
Slow-cooked and served with a small side dish.

Iberian pork pluma — **28 €**
With mustard sauce and a side of apple chutney.

Grilled skirt steak — **24 €**
Grilled Irish steer skirt steak with chips.

Wagyu burger — **18 €**
Wagyu beef, lettuce, tomato, onion, cheese, bacon and pickles, served with homemade chips.

EXTRA SIDE DISHES

Chips — **8 €**

Sautéed vegetables — **8 €**

Baby potatoes with rosemary and garlic — **8 €**

DESSERTS

Homemade tiramisu — **6,50 €**

Homemade cheesecake — **9 €**

Pavlova — **9 €**

Crema catalana — **6,90 €**

Each main course includes a small side dish selected by the kitchen. Extra side dishes are charged separately.

VAT included · Please ask about allergens

DEUTSCH

Jardín Sa Torre

SPEISEKARTE · MEDITERRANE KÜCHE

TAPAS

Brot mit hausgemachter Aioli und Oliven **2,50 €**
Pro Person.

Garnelen mit Knoblauch **19 €**
Mit Knoblauch, Chili und Olivenöl.

Hausgemachte Krokettenauswahl **12,50 €**
Sechs Stück: je zwei mit Ochsenschwanz, Kabeljau und iberischem Schinken.

Baby-Tintenfische auf andalusische Art **17 €**
In Mehl gewendet und goldbraun knusprig frittiert.

Käseplatte **9,90 €**
Eine Auswahl verschiedener Käsesorten.

VORSPEISEN

Vitello tonnato **16 €**
Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch, Tonnata-Sauce, Sardellen, Kapern und Rucola.

Caesar-Salat mit Hähnchen **16 €**
Bei niedriger Temperatur gegarte Hähnchenbrust, Salatherzen, Eichblattsalat, Parmesan, Croûtons und hausgemachtes Caesar-Dressing.

Steak Tatar **28 €**
Von Hand geschnittenes Rinderfilet, traditionelle Würzung, Eigelb und knusprige Crostini.

Miesmuscheln nach Seemannsart **18 €**
Miesmuscheln in Marinera-Sauce.

Burrata-Salat **18 €**
Frische Burrata mit Beilagen und Dressing des Hauses.

Oktopus auf galicische Art **27 €**
Oktopus auf gekochten Kartoffeln, Paprikapulver, nativem Olivenöl extra und Maldon-Salz.

Mediterraner Caesar-Salat **17 €**
Sechs große Garnelen mit Knoblauch und nativem Olivenöl extra, Salatherzen, Eichblattsalat, halbgereifter Mahón-Käse, Croûtons und hausgemachtes Caesar-Dressing.

PASTA

Linguine mit Garnelen **21 €**
Mit Garnelen, Sauce Américaine und confierten Kirschtomaten.

Tagliatelle ai funghi **19 €**
Cremige Sauce mit Portobello-Pilzen, Austernpilzen und frischen Pilzen.

KINDERGERICHTE

Hähnchen-Fingers **16 €**
Mit Pommes frites.

Linguine mit Tomatensauce **16 €**
Milde Tomatensauce und Parmesan.

MwSt. inklusive · Bitte fragen Sie nach Allergenen

Jardín Sa Torre

SPEISEKARTE · MEDITERRANE KÜCHE

FISCH

Wolfsbarsch von der Grillplatte **24 €**
Wolfsbarsch von der Grillplatte mit sautiertem Gemüse.

Kalmar von der Grillplatte **20 €**
Auf geschmorten Zwiebeln, mit gehacktem Knoblauch und Petersilie sowie Babykartoffeln.

FLEISCH

Entrecôte mit grüner Pfeffersauce **26 €**
Simmentaler Hochrippe, grüne Pfeffersauce und Babykartoffeln.

Rinderfilet, Foie gras und Pedro Ximénez **36 €**
Simmentaler Rinderfilet, Foie gras, Pedro-Ximénez-Sauce und grüner Spargel.

Gereiftes Rib-Steak für 2 Personen **69 €**
Simmentaler Rib-Steak am Knochen, auf heißem Stein serviert.

Lammschulter **32 €**
Langsam gegart und mit einer kleinen Beilage serviert.

Pluma vom iberischen Schwein **28 €**
Mit Senfsauce und Apfel-Chutney als Beilage.

Gegrilltes Saumfleisch **24 €**
Saumfleisch vom irischen Ochsen, gegrillt und mit Pommes frites serviert.

Wagyu-Burger **18 €**
Wagyu-Rindfleisch, Salat, Tomate, Zwiebel, Käse, Bacon und Gewürzgurken, dazu hausgemachte Pommes frites.

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Pommes frites **8 €**

Sautiertes Gemüse **8 €**

Kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch **8 €**

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu **6,50 €**

Hausgemachter Käsekuchen **9 €**

Pavlova **9 €**

Crema catalana **6,90 €**

Jedes Hauptgericht enthält eine kleine, von der Küche festgelegte Beilage. Zusätzliche Beilagen werden separat berechnet.

MwSt. inklusive · Bitte fragen Sie nach Allergenen