



























A taste of Elegance

El Jardín con el Chef Miguel de la Fuente y su equipo, apuesta por una cocina de producto en la que priman la temporada y el sabor. Platos honestos que combinan tradición y guiños internacionales, pensados para disfrutarse con calma en un entorno único.

El Jardín, with Chef Miguel de la Fuente and his team, is committed to a product-driven cuisine where seasonality and flavour take centre stage. Honest dishes that combine tradition with international touches, designed to be enjoyed at a relaxed pace in a unique setting.

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Pan de Coca y Tomate de Colgar Raspado, Sal en Escama y AOVE 	11
Toasted Rustic Bread with Grated Tomato, Sea Salt Flakes & EVOO   	
Jamón Ibérico de Bellota del Valle de los Pedroches	41
Acorn-fed Iberian ham from the Valle de los Pedroches	
Croquetas de Berenjena Ahumada con Dip de Kéfir y Polvo de Kalamata 	19
Smoked Eggplant Croquettes with Kefir Dip and Kalamata Olive Dust    	
Croquetas Cremosas de Carabineros, Kewpie y Tobiko Wasabi	22
Creamy Scarlet Prawn Croquettes, Kewpie & Wasabi Tobiko      	
Anchoa del Mar Cantábrico en Gofre, Trufufo y Albahaca	19
Cantabrian Anchovy on Waffle with Truffle and Basil     	
Nuestra Ensaladilla con Gamba Doble y Aliño de Ají Amarillo	21
Our Potato Salad with Double Prawns and Yellow Chili Dressing      	

ENTRANTES / STARTERS

Verduras a la Parrilla con Tofu y Semillas de Chía Grilled Vegetables with Tofu and Chia Seeds	27
Tiradito de Vieiras, Aguachile, Alga Hijiki y Mahonesa de Chipotle Scallop Tiradito with Aguachile, Hijiki Seaweed and Chipotle Mayonnaise	26
Ensalada de Tomates de Verano, Vinagreta de Soja y Cecina de Black Angus Summer Tomato Salad with Soy Vinaigrette and Black Angus Cured Beef	23
Ajo Blanco de Anacardos, Anguila Ahumada, Fruta del Dragón y Botarga Cashew Ajoblanco with Smoked Eel, Dragon Fruit and Bottarga	18
Tataki de Atún Rojo, Escabeche Cítrico, Kumquat y Tobiko Red Tuna Tataki with Citrus Escabeche, Kumquat and Tobiko	27
Aguacate Asado con Salpicón de Bogavante y Ensalada Yum Roasted Avocado with Lobster Salad and Yum Greens	26
Ñoquis de Patata en Salsa de Parmesano, Manzana Verde y Perlas de Arenque Potato Gnocchi in Parmesan Sauce with Green Apple and Herring Pearls	22

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Merluza de Pincho con Piquillos Dulces y Alcachofas Confitadas Line-Caught Hake with Sweet Piquillo Peppers and Candied Artichokes	37
Lomo de Rapito con Gamba Blanca, Pilpil y Ratte Monkfish Fillet with White Prawn, Pil-Pil Sauce, and Ratte Potatoes	36
Lubina con Muselina de Limón y Espárragos Trigueros Glaseados Sea Bass with Lemon Mousseline and Glazed Green Asparagus	35
Solomillo de Vaca con Patatas Revolconas, Tirabeques y Jugo de Tempranillo Beef Tenderloin with Mashed Paprika Potatoes, Snow Peas and Tempranillo Jus	44
Paletilla de Lechal Deshuesada con Endivia en Vinagreta de Mostaza Deboned Suckling Lamb Shoulder with Endive in Mustard Vinaigrette	42
Pollo Picanton Asado con Especies Cataris y Arroz Largo Spicy Roasted Chicken with Qatari Spices and Long-Grain Rice	31
Steak Tartar con Foie a la plancha, Encurtidos y Mahonesa de Siracha Steak Tartare with Grilled Foie Gras, Pickles and Sriracha Mayonnaise	38



Por favor infórmenos sobre cualquier alergia o intolerancia para poder proporcionarle toda la información necesaria.
Kindly inform us of any allergies or intolerances so we provide you with all necessary information.

un día
sin postre
es como un día
sin sol

POSTRE / DESSERT

Surtido de Fruta Fresca Fresh Fruit Assortment	12
Helado Vainilla, Chocolate, Fresa, Limón, Frambuesa Ice Cream Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Raspberry	12
Flan de Coco con Jalea de Piña y Caramelo Tropical Coconut Flan with Pineapple Gelée and Tropical Caramel	12
Panacota de Vainilla y Nueces Vanilla Panna Cotta with Walnuts	12
Tarta Tatin con Helado de Vainilla Apple Tatin with Vanilla Ice Cream	12

INFUSION & CAFÉ / TEA & COFFEE

Selección de Té English Breakfast Earl Grey Rooibos Darjeeling Tea selection English Breakfast Earl Grey Rooibos Darjeeling	6
Ristretto Espresso Cortado Latte Cappuccino Americano	6
Chocolate Caliente Hot Chocolate	6
Café Vienés Café Vienois	10
Café Irlandés Irish Coffee	14

DIGESTIVO / DIGESTIVE LIQUEUR

Orujo Blanco Orujo Hierbas Pacharán Fernet Branca	10,5
Amaretto Limoncello Sambuca Frangelico Grand Marnier	10,5
Anís Castellana y Chinchón	18,5

VINO DULCE / SWEET WINE

Pedro Ximénez	8,5
Tokaji Aszú 3 Puttonyos Sauternes Chateau St. Michel	12,5
Oporto Graham's L.B.V. Taylor's 10 YO Tawny	12,5
Taylor's 20 YO Tawny	18,5
Noval Old Tawny 10 YO	14,4
Noé Pedro Ximénez V.O.R.S	20

BRANDY Y COGNAC / BRANDY AND ARMAGNAC

Carlos I Carlos III Duque de Alba Jaime I Cardenal Mendoza	13,5
1866	21,5
Luis Felipe	26,5
Hennessy VOPS Remy Martin VSOP	15,5
Hennessy XO	30
Bas Armagnac Dartigalonge	18,5

CÓCTEL / COCKTAIL

Espresso Martini White Russian Whisky Sour Manhattan Amaretto Sour	20
Old Fashion Negroni Mojito Moscow Mule Cosmopolitan	

Precios en Euros / All prices in Euros



IVA Incluido / VAT Included