

MALLORCA LA CARTA

PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Mayo 2011 - NÚM 55

Sobremesa con...

**JOSE LUIS
ROSES FERRER**

peso neto 77g e

El Jardín del éxito



La pasión por la gastronomía y el buen hacer de la familia De Castro han sido las claves para que el equipo entero del respetado y reconocido

restaurante Jardín de Alcúdia; se haya convertido en un grupo homogéneo y profesional con un solo objetivo: seguir satisfaciendo a sus clientes con una calidad suprema, una creatividad inigualable y diferentes dimensiones para poder llegar a todo el mundo.

pág.16

El buen ambiente del **Jardín** se nota antes incluso de pasar a cualquiera de las salas, aún sin ni siquiera prestar atención a la magnífica y cuidada decoración o ver la completa y fantástica carta...la atmósfera que envuelve al restaurante situado en el municipio de Alcúdia se desprende básicamente de su equipo. Los hermanos De Castro, Daniel y Macarena, se han rodeado de profesionales y amigos para mantener vivo un sueño que con la coyuntura económica no es nada fácil de sostener; aún así, el éxito de sus ideas es imparable y de cada vez más, el restaurante se convierte en un rincón maravilloso, exclusivo y accesible a la vez.

La calidad es su mayor estandarte, una calidad que adecuan a las posibilidades de todos abriendo nuevos conceptos en el establecimiento. *“Estrenamos la terraza de abajo como el Bistró del Jardín, un lugar en el que*

se podrán degustar recetas de siempre de la carta del restaurante que muchos clientes nos pedían y tendrá un ambiente más divertido, distendido e informal”, explica Daniel. El famoso *“Steak Tartar”*, *“Huevos de la abuela”*, *“Gazpacho de cerezas”* o la *“lasagna de pescado y marisco”* son algunas de las recetas que se podrán degustar. Además, este nuevo espacio del restaurante ofrecerá unos precios asequibles para que los clientes tengan un mejor acceso a las tapas y platos clásicos del **Jardín** elaborados con productos de temporada y principalmente productos de Baleares.

Maca en la cocina, Dani en la sala

Son como la noche y el día, lo que a uno le falta, al otro le sobra y se com-

plementan tan bien que el tándem que forman no puede más que dar resultados excelentes. Macarena al frente de la cocina revolucionó el restaurante con su llegada en el 2001; su creatividad y talento innato combinado con su gran dominio de la técnica la han convertido en una chef referente del panorama balear. *“Es introvertida, no le gusta improvisar, es calculadora y muy constante, trabaja con sabores de toda la vida, mantiene el gusto de las versiones tradicionales dándoles autenticidad”*, define Dani a su hermana.

Él en cambio es comunicativo, extrovertido y mucho más nervioso; se ocupa de la sala y el departamento de catering del Jardín; otra vertiente del negocio que permite contar con las maravillosas y únicas creaciones del restaurante con un servicio exquisito y con la máxima atención a los detalles. Dicen que no hay truco para hacer las cosas tan bien como les salen, dicen





que sólo constancia y pasión por el comer. Algo que les transmitió desde pequeños el progenitor de la familia. *“Mi padre es el motor, tiene mucho empuje, es un enamorado de la gastronomía, desde pequeños nos ha llevado a comer en los mejores restaurantes, nos ha enseñado a valorar la calidad del producto, su origen, su sabor”*, explican los hermanos. Todo ese bagaje gastronómico les ha permitido encontrar la clave para ofrecer la máxima calidad en todos los niveles, desde el Danny’s de recetas ligeras y comida rápida, pasando por el nuevo Bistró abierto todos los días por la noche excepto los lunes y acabando con el delicioso y afamado menú cena degustación del **Restaurante Jardín** los fines de semana. Múltiples propuestas gastronómicas para todos los gustos y con la máxima facilidad y bienestar para el cliente.

Competencia sana y compañerismo

A pesar de las diferencias, los dos hermanos comparten la competitividad; su perfeccionismo y afán por hacer las cosas bien les ha llevado a manejarse y adaptarse a los tiempos que corren sin bajar un ápice en calidad e implicando a todo un equipo. *“Sin el equipo sería imposible llevar a cabo las ideas que tenemos, el personal es competente y trabajador, son nuestros amigos y compañeros”*, explican.

Además, ofrecen la oportunidad a muchos cocineros jóvenes de la Escuela de Hostelería de Alcudia para trabajar con ellos e incluso facilitarles el camino para coger experiencias fuera de la comunidad. *“La competencia es buena, el compañerismo entre cocineros es*

importante; enseñar y aprender de los demás es una filosofía sana que además hace que queramos mejorar día a día”. Y no sólo de los cocineros, escuchar al cliente es también una base importante de su filosofía gastronómica.

Además de la apertura del nuevo **Bistró del Jardín** donde saborear las recetas clásicas y nuevas propuestas del equipo de cocina; el restaurante también plantea ofrecer precios cerrados para poder cenar en el restaurante y además quedarse a dormir por un precio cerrado de suite y menú degustación. Una idea que seguro tendrá un gran éxito entre los muchos clientes que el establecimiento tiene por toda la isla.

Incansables en propuestas para el futuro e inagotables en su trabajo diario, **Maca** y **Dani**, siguen luchando junto a su equipo para seguir

manteniendo el **Jardín** como uno de los restaurantes referente de las Islas. Un lugar mágico en el que el corazón, la educación, el genio y la perseverancia se advierten en cada receta; **el Jardín del Edén** es un paraíso gastronómico para disfrutar de los sabores de siempre impregnados de modernidad y creatividad; las tapas, los platos, los menús degustación, su catering de eventos, sus recetas ligeras...cada una de las partes de su oferta culinaria transformada en una flor que llena este jardín del éxito.



pág.17

RESTAURANTE JARDÍN
Tritons, S/N, Alcudia
971 892 391
www.restaurantejardin.com