

MENU

SOPAS + ENSALADAS

SOUPS & SALADS

Gazpacho estilo Andaluz Gazpacho soup Andalusian style	8,50
Ensalada Tomates Mallorca ECO variados, cebolla, aceite oliva, albahaca ORGANIC Mallorca Tomato salad, onion, olive oil, basil	13,50
Ensalada Griega con feta de cabra y un toque de sandia & menta Greek salad with goat cheese feta and twist of watermelon & mint + Langostino +Prawns	14,50 +4,50
Ensalada tailandesa con pato crujiente, verduras, mango cacahuete y cilantro Thai salad with crispy duck, vegetables, mango, peanuts and cilantro	15,00

Para empezar

starters

Anchoas de Santoña con tomate/ Anchovies from Santoña with tomato	18,50
Ostras Gillaudeau no.3 / Oysters Gillaudeau no.3	4,50 /und
Pan de Crystal con tomate / Crunchy Crystal bread with tomato	4,75
Edamame con sal de Es Trenc / Edamame with salt from Es Trenc	9,00
Rollitos de Primavera con salsa chilli dulce Vegetable spring rolls with sweet chilli sauce	10,50
Hummus clásico con pan pita Classic Hummus & pita bread	12,00
Alcachofa confitada a la brasa Grilled confit artichoke	14,00
Tacos Mexicanos con pollo campero, mango y aguacate Mexican Tacos with free range chicken, mango & avocado	14,50
Calamares crujientes marinados en especias libanesas acompañados con alioli picante de tajin y cítricos Crispy calamari marinated in Lebanese spices accompanied with spicy citrus tajin aioli dip	15,50
Ceviche Peruano con verduras frescas en salsa de "leche de tigre" Peruvian Ceviche with fresh vegetables in "leche de tigre" sauce	16,50
Burrata con pesto rojo, tomate cherry, ensalada de rúcula, albahaca Burrata with sun dried tomato pesto, cherry tomatoes, fresh rocket salad & basil	16,50
Mejillones de roca a la brasa Grilled rock mussels in garlic	16,50
Langostinos Saganaki cocinado a fuego lento en salsa de tomate y albahaca servidos con queso feta desmenuzado Prawn Saganaki slow cooked in tomato basil sauce served with crumbled feta cheese	18,00
Pulpo a la brasa con pure de patata, cremoso pimienton de la vera y ajo confitado Grilled octopus with mashed potato, red pepper cream and garlic confit	18,50
Tataki de atún en salsa ponzu con ensalada de wakame Tuna Tataki in ponzu sauce topped with wakame salad	19,50
Calamar con Gambas saltadas con ajo y guindillas Calamar and Prawns with garlic and chilli's	22,00
Jamón Iberico de bellota, pan de cristal, tomate Iberic Reserve Ham, crystal crunchy bread, tomato	25,50

CAVIAR	10 g.	48,00
	30 g.	140,00
	50 g.	230,00
	100 g.	460,00

CAVIAR

Spaghetti Bolognese	13,50
Spaghetti Carbonara	13,50
Rigatoni, tomates, mozzarella fresco, albahaca Rigatoni, tomatoes, fresh mozzarella cheese, basil	16,50
Linguini frutti di mare Seafood linguine	19,00
Ravioli negro casero con Bogavante, vieiras, crema y azafrán Homemade black ravioli with lobster, scallops, cream and saffron	22,50

Los platos de la carta pueden contener trazas de alérgenos. Para las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega, lo comuniquen a nuestro personal.
The dishes above may contain traces of allergens. For those individuals who have food allergies or food intolerances we ask you to please inform our waiters.

carnes - meats

Hamburguesa con queso casera con tomate, cebolla caramelizada lechuga, mayonesa y patatas fritas Beef cheeseburger with tomato, caramelised onion, lettuce, mayonnaise & french fries	17,00
Pechuga de pollo a bajo temperatura con hierbas y limon de Soller con patatas baby Chicken breast marinated in herbs and lemon from Soller with baby potatoes	18,00
Costillas de cerdo en salsa BBQ con patatas fritas Sticky pork Ribs in BBQ sauce served with french fries	21,50
Cordero cocinado a baja temperatura, chutney de perra, patatas baby Organic slow cooked lamb, pear chutney baby potatoes	22,50
Rib Eye Angus Negro con patatas fritas Black Angus Ribeye with french fries	25,50
Solomillo de ternera con parmentier de parmesano, crujientes de rucula, aceite de trufa y reduccion de oporto Beef filet with parmesan parmentier, crunchy rocket, truffle oil and oporto reduction	25,50

pescado fish

Salmon teriyaki, puré de zanahoria con cardamomo, wakame, patata baby al horno Pan seared salmon teriyaki, cardamom flavoured carrot puree, wakame, baby potatoes	22,50
Lenguado cocinado al Jospier con salsa beurre blanc Sole fish cooked in Jospier served with beurre blanc sauce	27,00
Lubina mediterranea - tomate, alcaparras, aceitunas, albahaca, perejil servida con pure de patata ahumado y pesto rojo Mediterranean Sea bass - tomato, capers, olives, basil, parsley served with smoked potato pure and tomato pesto	26,00
Rodaballo a la brasa con patatas bebe y verduras salteadas 2 pers. minimum / price p.p.	32,00
Grilled turbot with baby potatoes and sautéed vegetables	35,00
Bogavante con huevos fritos 2 pers. minimum / price p.p.	
Lobster with fried eggs	

paella

Paella Ciega Negra 2 pers. minimum / price p.p.	18,50
Black Rice Paella (no shells)	
Paella Ciega mixta 2 pers. minimum / price p.p.	18,50
Mixed Paella with seafood, chicken and vegetables (no shells)	
Paella de gambas 2 pers. minimum / price p.p.	19,00
Prawn Paella	
Paella de Bogavante 2 pers. minimum / price p.p.	35,00
Lobster Paella	

RICES

PIZZAS


Pizza Margarita tomate, mozzarella, albahaca Pizza Margarita tomato, mozzarella, albahaca	14,00
Pizza Jamón serrano, tomate, mozzarella, albahaca, rúcula Pizza serrano Ham, tomatoes, mozzarella, basil, rocket	17,50
Pizza Pesto Vegetariana, pesto, queso mozzarella, tomate cherry, champiñones, calabacín, cebolla roja y coliflor PESTO Graden Pizza, pesto, mozzarella cheese, cherry tomatoes, mushrooms, zucchini & cauliflower	17,50
Pizza Salchicha Italiana, tomate, mozzarella, albahaca Italian Sausage Pizza, tomato, mozzarella, basil	17,50
Pizza Blanca con parmesano, espinacas, queso de cabra y aceite de trufa White Pizza with parmesan, spinach, goat cheese, and truffle oil	19,50

Pan, aceitunas y Ali-Oli (por persona) Bread, olives and aioli (per person)	2,50
---	------

Sólo se realizará una cuenta por mesa . We only make one bill per table.
Servicio no incluido. Tip not included.

PASTA!

TVA INCLUDED



RaNdemar Little Ones

Pizza & pasta & more

Pizza Margarita	10,00
Pizza Pepperoni	10,00
Spagetti Bolognese	10,00
Spagetti Carbonara	10,00
Milanesa de pollo con patatas fritas Chicken milanese with french fries	12,50

.....

ZUMOS JUICES

Manzana, arándanos, mango, melocotón, piña, tomate
Apple, cranberry, mango, peach, pineapple, tomato

BEBIDAS NATURALES · HOMEMADE DRINKS

Naranja de Sóller / Sóller Orange	4,50
Limonada casera / Homemade Lemonade	6,50
Té helado casero / Homemade Iced Tea	6,50

“I DON'T WANT TO GROW UP, I ALWAYS BE A RANDEMAR KID”

LUCA & ALEXI

IVA INCLUDED



ALGO DULCE

SOMETHING SWEET



Randemar Creme Brulee, rica base de crema aromatizada con vainilla de Madagascar decorada con una tapa de azúcar caramelizada

Randemar Creme Brulee, rich custard base flavoured with Madagascar vanilla topped with layer of caramelised sugar

8,50€

Brownie de chocolate servido con un helado "Dulce de Leche"

Chocolate brownie served with a "Dulce de leche" ice cream

8,50€

Tarta de nuez acompañada con helado de vainilla

Walnut pie accompanied with vanilla ice cream

8,50€

Helado - 2 bolas

(Chocolate Belga , Madagascar Vanilla, Oreo, Almendra, Fresa)

Ice cream - 2 scoops

(Belgian Chocolate, Madagascar Vanilla, Oreo, Almond, Strawberry)

6,00€

Sorbete - 2 bolas (Frambuesa, Mango, Limón con hierba buena)

Sorbet selection - 2 scoops (Raspberry, Mango, Lemon with spearmint)

7,50€

VINO DULCE / SWEET WINE

D.O. Binisalem (Mallorca) Jose Ferrer "Veritas Blanc" 8,00€

D.O. Montilla / Moriles PX (Pedro Ximenez) 8,00€

