

SI ESTÁS SENTADO EN NUESTRA TERRAZA PODRÁS OBSERVAR EL CÉLEBRE TREN DE SÓLLER PASAR. EL TREN, QUE SE HA CONSERVADO Y MANTENIDO CON SU ASPECTO ORIGINAL, ES UNA JOYA HISTÓRICA QUE UNE EL PASADO CON EL FUTURO DE MALLORCA Y NOS PERMITE OFRECERTE UN VIAJE GASTRONÓMICO ÚNICO EN EL QUE LA BUENA COCINA, LA MÚSICA EN DIRECTO Y EL INTERIORISMO DE VANGUARDIA SE ENCUENTRAN CON LA RIQUEZA CULTURAL DE LA ISLA.
BIENVENID@S AL VIAJE DE RANDEMAR

Eat well.  travel often

IF YOU ARE SITTING ON OUR TERRACE YOU WILL BE ABLE TO WATCH THE FAMOUS SÓLLER TRAIN GO BY. THE TRAIN, WHICH HAS BEEN PRESERVED AND MAINTAINED IN ITS ORIGINAL APPEARANCE, IS A HISTORICAL JEWEL THAT UNITES THE PAST WITH THE FUTURE OF MALLORCA AND ALLOWS US TO OFFER YOU A UNIQUE GASTRONOMIC TRIP IN WHICH GOOD CUISINE, LIVE MUSIC AND INTERIOR DESIGN AVANT-GARDE MEET THE CULTURAL RICHNESS OF THE ISLAND.
WELCOME TO RANDEMAR'S JOURNEY



MILK



GLUTEN



EGG



SOYA



CACAHUETE



NUTS



SESAME



FISH



MOLLUSK



CRUSTACEANS



CELERY



MUSTARD



SULFITS



LUPINE



Entrantes · Starters

OSTRAS GILLARDEAU NO.3 OYSTERS GILLARDEAU NO.3		6,00
PAN DE CRYSTAL CON TOMATE CRUNCHY CRYSTAL BREAD WITH TOMATO		7,50
EDAMAME CON SAL DE Es TRENC EDAMAME WITH SALT FROM Es TRENC		9,50
PATATAS BRAVAS SPICY POTATOES		12,00
ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SALSAS CHILLI DULCE VEGETAL VEGETABLE SPRING ROLLS WITH SWEET CHILLI SAUCE		14,00
MINI ZANAHORIAS ECO A LA BRASA CON PARMENTIER MINI ORGANIC GRILLED CARROTS WITH POTATO PARMENTIER		17,00
ALCACHOFA CONFITADA A LA BRASA GRILLED CONFIT ARTICHOKE		15,50
TACO MEXICANO ARTESANAL DE MAIZ, POLLO ECO BRASEADO, AGUACATE Y CREMA AGRIA. 2 UNIDADES TACOS HOMEMADE CORN TORTILLA WITH ORGANIC GRILLED CHICKEN, AVOCADO & SOUR CREAM. 2 PIECES.		13,50
CALAMARES CRUJIENTES MARINADOS EN ESPECIAS LIBANESAS CON ALIOLI PICANTE DE TAJIN Y CITRICOS CRISPY CALAMARI MARINATED IN LEBANESE SPICES WITH SPICY CITRUS TAJIN AIOLI DIP		19,50
CEVICHE PERUANO CON VERDURAS FRESCAS EN SALSAS DE "LECHE DE TIGRE" PERUVIAN CEVICHE WITH FRESH VEGETABLES IN "LECHE DE TIGRE" SAUCE		18,50
GYOZAS VEGETARIANAS CON WAKAME VEGETARIAN GYOSAS WITH WAKAME		17,50
BURRATA CON PESTO ROJO, TOMATE CHERRY Y ALBAHACA BURRATA WITH SUN DRIED TOMATO PESTO, CHERRY TOMATOES AND BASIL		19,00
MEJILLONES DE ROCA A LA BRASA GRILLED ROCK MUSSELS IN GARLIC		19,00
EMPANADA ARGENTINA, TERNERA CORTADO AL CUCHILLO, SALSAS CRIOLLA ARGENTINE EMPANADA, KNIFE-CUT BEEF, CREOLE SAUCE		5€/U
ANCHOAS DE SANTOÑA CON TOMATE ANCHOVIES FROM SANTOÑA WITH TOMATO		19,50
GAMBA DE SÓLLER CRUJIENTE CON SALSAS PICANTE VALENTINA CRISPY XS SOLLER PRAWN WITH SPICY VALENTINA MAYO		19,00
CALAMARES Y GAMBAS SALTEADOS CON AJO Y GUINDILLAS CALAMAR & PRAWNS WITH GARLIC AND CHILLI'S		25,50
JAMÓN IBERICO DE BELLOTA DE GUIJUELO IBERIC RESERVE HAM FROM GUIJUELO		30,00

Sopas y ensaladas Soups & salads


GAZPACHO DE TEMPORADA / SEASONAL

ESTILO ANDALUZ · ANDALUSIAN STYLE

10,50  

ENSALADA ECO · ECO SALAD

TOMATES ECO DE NUESTRO HUERTO,
CEBOLLA, ACEITE OLIVA, ALBAHACA
TOMATOES FROM OUR ORCHARD, ONION,
OLIVE OIL, BASIL

15,50 

ENSALADA CÉSAR · CAESAR SALAD

18,00    

+ POLLO +CHICKEN 8,00

ENSALADA TAILANDESA · THAI SALAD
CON PATO CRUJIENTE, VERDURAS, MANGO
CACAHUETE Y CILANTRO · WITH CRISPY DUCK,
VEGETABLES, MANGO, PEANUTS AND CILANTRO

22,00    

Paellas · Rices

PAELLA CIEGA NEGRA*

BLACK RICE PAELLA (NO SHELLS)

29,00PP    

PAELLA CIEGA MIXTA*

MIXED PAELLA WITH SEAFOOD, CHICKEN

29,00PP    

PAELLA DE GAMBAS*

PRAWN PAELLA

29,00PP    

PAELLA DE BOGAVANTE*

LOBSTER PAELLA

47,00PP    

PAELLA DE CENTOLLO · SPIDER CRAB PAELLA

37,00    

PAELLA DE CARABINIERO

CARABINIERO BIG SHRIMP PAELLA

40,00    

Todas las paellas son para un mínimo de 2 personas. Precio por persona. All the rices are a 2 person minimum. Price per person

Pasta

BUCATTINI POLPETTA

CON ALBONDIGAS CASERAS
WITH HOMEMADE MEATBALLS

20,00€   

SPAGHETTI CARBONARA

CON GUANCIALE · WITH GUANCIALE

19,00€   

CALAMARATA

MOZZARELLA, TOMATE FRESCO Y ALBAHACA

CALAMARATA

MOZZARELLA, FRESH TOMATE & BASIL

19,50€   

LINGUINI

FRUTTI DI MARE · SEAFOOD

26,00     

RAVIOLI NEGRO CASERO · HOMEMADE
BLACK RAVIOLI
CON BOGAVANTE, VIEIRAS, CREMA DE AZAFRÁN
WITH LOBSTER, SCALLOPS, SAFFRON CREAM

29,00      

Pizza

MARGARITA

TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA
TOMATO, MOZZARELLA, ALBAHACA

15,00  

JAMÓN SERRANO · HAM

TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA, RÚCULA
TOMATOES, MOZZARELLA, BASIL, ROCKET

18,50  

GARDEN PESTO (VEGGIE)

PESTO, QUESO MOZZARELLA, TOMATE CHERRY,
CHAMPIÑONES, CALABACÍN, CEBOLLA ROJA Y
COLIFLOR · PESTO, MOZZARELLA CHEESE, CHERRY
TOMATOES, MUSHROOMS, ZUCCHINI & CAULIFLOWER

18,50  

SALCHICHA ITALIANA · ITALIAN SAUSAGE

TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA · TOMATO,
MOZZARELLA, BASIL

18,50  

BLANCA · WHITE

PARMESANO, ESPINACAS, QUESO DE CABRA Y
ACEITE
DE TRUFA · PARMESAN, SPINACH, GOAT CHEESE,
AND TRUFFLE OIL

20,50  

Carnes • Meats

HAMBURGUESA WAGYU CON QUESO, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA LECHUGA, MAYONESA Y PATATAS FRITAS.....	24,00
WAGYU BEEF CHEESEBURGER WITH TOMATO, CARAMELIZED ONION, LETTUCE, MAYONNAISE & FRENCH FRIES   	
PECHUGA DE POLLO A BAJO TEMPERATURA CON HIERBAS Y LIMÓN DE SOLLER CON PATATAS BABY.....	26,00
CHICKEN BREAST MARINATED IN HERBS AND LEMON FROM SOLLER WITH BABY POTATOES  	
COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ CON PATATAS FRITAS Y COSLAW.....	27,00
STICKY PORK RIBS IN BBQ SAUCE SERVED WITH FRENCH FRIES, COSLAW  	
CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA, CHUTNEY DE PERRA, PATATAS BABY.....	27,00
ORGANIC SLOW COOKED LAMB, PEAR CHUTNEY BABY POTATOES   	
ENTRECÔTE DE VACA, SALSA CAFÉ PARIS, PATATAS FRITAS.....	29,00
BEEF ENTRECÔTE, CAFÉ PARIS SAUCE, FRENCH FRIES   	
SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER DE PARMESANO, CRUJIENTES DE RÚCULA.....	30,00
ACEITE DE TRUFA Y REDUCCIÓN DE OPORTO	
BEEF FILET WITH PARMESAN PARMENTIER, CRUNCHY ROCKET, TRUFFLE OIL AND OPORTO REDUCTION   	

Pescado • Fish

SALMON TERIYAKI, PURÉ DE ZANAHORIA CON CARDAMOMO, WAKAME, PATATA BABY AL HORNO.....	28,00
PAN SEARED SALMON TERIYAKI , CARDAMOM FLAVOURED CARROT PUREE, WAKAME, BABY POTATOES    	
LENGUADO COCINADO AL JOSPER CON SALSA BEURRE BLANC.....	35,00
SOLE FISH COOKED IN JOSPER SERVED WITH BEURRE BLANC SAUCE   	
LUBINA MEDITERRANEA - TOMATE, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y ALBAHACA SERVIDA CON PURE DE PATATA AHUMADO Y PESTO ROJO.....	28,50
MEDITERRANEAN SEA BASS - TOMATO, CAPERS, OLIVES, BASIL, PARSLEY SERVED WITH SMOKED POTATO PURE AND TOMATO PESTO  	
RODABALLO A LA BRASA CON PATATAS BABY Y VERDURAS SALTEADAS.....	40,00
GRILLED TURBOT WITH BABY POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES	
2 PERS. MÍNIMO / PRECIO POR PERSONA · 2 PEOPLE MINIMUM / PRICE PER PERSON 	
BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS	45,00
LOBSTER WITH FRIED EGGS   	
2 PERS. MÍNIMO / PRECIO POR PERSONA · 2 PEOPLE MINIMUM / PRICE PER PERSON	

PAN, ACEITUNAS Y DIP...4€ (POR PERSONA) ...2 PERSONA MINIMO

BREAD, OLIVES AND DIP... 4€ (PER PERSON)...2 PERSON MINIMUM



*Eat
well,
travel
often*

#RANDEMAR