

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

EMPANADA ARGENTINA, TERNERA CORTADO AL CUCHILLO, SALSA CRIOLLA ARGENTINE EMPANADA, KNIFE-CUT BEEF, CREOLE SAUCE 	6€/U
OSTRAS GILLARDEAU NO. 3  OYSTERS GILLARDEAU NO.3	6,00
PAN DE MASA MADRE CON TOMATE Y AJO CONFITADO  SOURDOUGH BREAD WITH TOMATO AND CONFIT GARLIC 	8,50
EDAMAME CON SAL DE ES TRENC  EDAMAME WITH SALT FROM ES TRENC	9,50
TACO MEXICANO ARTESANAL DE MAIZ, FOLLO ECO BRASEADO, AGUACATE Y CREMA AGRIA. 2 UNIDADES  TACOS HOMEMADE CORN TORTILLA WITH ORGANIC GRILLED CHICKEN, AVOCADO & SOUR CREAM. 2 PIECES	13,50
ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SALSA CHILLI DULCE VEGETAL  VEGETABLE SPRING ROLLS WITH SWEET CHILLI SAUCE 	14,00
ALCACHOFA CONFITADA A LA BRASA (3 UND)  GRILLED CONFID ARTICHOKE	15,50
GYOZAS VEGETARIANAS CON WAKAME  VEGETARIAN GYOSAS WITH WAKAME	17,50
GAMBAS AL PANKO CON MAYONESA DE VALENTINA  PANKO BREADED PRAWNS WITH SPICY MAYONNAISE 	19,00
BURRATA CON PESTO ROJO, TOMATE CHERRY Y ALBAHACA  BURRATA WITH SUN DRIED TOMATO PESTO, CHERRY TOMATOES AND BASIL	19,00
MEJILLONES AL JOSPER CON NUESTRA SALSA  MUSSELS COOKED IN JOSPER WITH OUR SAUCE	19,00
TATAKI DE ATÚN EN SALSA PONZU CON ENSALADA WAKAME  TUNA TATAKI IN PONZU SAUCE TOPPED WITH WAKAME SALAD 	22,00
CALAMARES CRUJIENTES MARINADOS EN ESPECIAS LIBANESAS CON ALIOLI PICANTE DE TAJIN Y CITRICOS  CRISPY CALAMARI MARINATED IN LEBANESE SPICES WITH SPICY CITRUS TAJIN ALIOLI DIP	19,50
JAMÓN IBERICO DE BELLOTA DE GUIJUELO IBERIC RESERVE HAM FROM GUIJUELO	32,00
LOBSTER ROLL-SALSA TÁRTARA EN PAN BRIOCHE  LOBSTER ROLL-TARTER SAUCE IN BRIOCHE BREAD 	35,00
PAN MASA MADRE CON MANTEQUILLA, ACEITUNAS Y ALIOLI.....4,00€ POR PERSONA  SOURDOUGH BREAD WITH BUTTER, OLIVES AND ALIOLI.....4,00€ PER PERSON 	

Sopas y ensaladas Soups & salads

GAZPACHO DE TEMPORADA / SEASONAL
ESTILO ANDALUZ · ANDALUSIAN STYLE
12,00  

ENSALADA GRIEGA · GREEK SALAD
FETA, SANDÍA, PEPINO, YOGUR GRIEGO Y
HIERBABUENA
FETA CHEESE, WITH WATERMELON, CUCUMBER,
GREEK, YOGURT AND MINT
15,50  

ENSALADA ECO · ECO SALAD
TOMATES ECO DE NUESTRO HUERTO, CEBOLLA, ACEITE
OLIVA, ALBAHACA
TOMATOES FROM OUR ORCHARD, ONION, OLIVE OIL,
BASIL
15,50 

ENSALADA TAILANDESA · THAI SALAD
CON PATO CRUJIENTE, VERDURAS, MANGO CACAHUETE
Y CILANTRO · WITH CRISPY DUCK, VEGETABLES,
MANGO, PEANUTS AND CILANTRO
22,00   

Paellas · Rices

PAELLA DE PULPO Y GAMBAS DE SÓLLER*
OCTOPUS & SÓLLER PRAWN PAELLA
34,00PP    

PAELLA CIEGA MIXTA*
MIXED PAELLA WITH SEAFOOD, CHICKEN
29,00PP    

PAELLA DE GAMBAS*
PRAWN PAELLA
29,00PP    

PAELLA NEGRA CON GAMBA ROJA DE SÓLLER Y ALIOLI
BLACK PAELLA WITH RED PRAWNS
30,00PP     

PAELLA DE CARABINERO · CARABINIERO BIG SHRIMP
PAELLA
45,00PP    

PAELLA DE BOGAVANTE*
LOBSTER PAELLA
48,00PP    

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

CALAMARATA
MOZZARELLA, TOMATE FRESCO Y ALBAHACA
MOZZARELLA, FRESH TOMATE & BASIL
21,00€   

SPAGHETTI CARBONARA
CON GUANCIALE · WITH GUANCIALE
22,00€    

SPAGHETTI
CON ALBONDIGAS CASERAS
WITH HOMEMADE MEATBALLS
23,00€    

LINGUINI
FRUTTI DI MARE · SEAFOOD
28,00     

RAVIOLI NEGRO CASERO · HOMEMADE
BLACK RAVIOLI
CON BOGAVANTE, VIEIRAS, CREMA DE AZAFRÁN
WITH LOBSTER, SCALLOPS, SAFFRON CREAM
32,00       

Pizza

MARGARITA
TOMATE, MOZZARELLA, ALBAHACA
TOMATO, MOZZARELLA, ALBAHACA
16,00  

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 BAJA TEMPERATURA CON HIERBAS Y LIMÓN DE SOLLER CON PATATAS BABY.....	26,00
CHICKEN BREAST SUPREME WITH MINI DRUMETTE MARINATED IN HERBS AND LEMON FROM SOLLER WITH BABY POTATOES  	
COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ CON PATATAS FRITAS	28,00
STICKY PORK RIBS IN BBQ SAUCE SERVED WITH FRENCH FRIES  	
ENTRECÔTE DE VACA CON PATATAS FRITAS	32,00
BEEF ENTRECÔTE, FRENCH FRIES    SALSA PIMIENTA / GREEN PEPPER SAUCE.....	4,50
	SALSA ROQUEFORT / ROQUEFORT SAUCE 4,50
	
SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER DE PARMESANO, CRUJIENTES DE RÚCULA.....	35,00
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
SALMON TERIYAKI CARROT PUREE WITH CARDAMOM, WAKAME, BABY POTATOES     	
LUBINA MEDITERRANEA - TOMATE, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y ALBAHACA SERVIDA CON PURE DE PATATA AHUMADO Y PESTO ROJO	29,80
MEDITERRANEAN SEA BASS - TOMATO, CAPERS, OLIVES, BASIL, PARSLEY SERVED WITH SMOKED POTATO PURE AND TOMATO PESTO    	
LENGUADO COCINADO AL JOSPER	44,00
SOLE FISH COOKED IN JOSPER 	
RODABALLO A LA BRASA CON PATATAS BABY Y VERDURAS SALTEADAS.....	43,00
GRILLED TURBOT WITH BABY POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES 	
2 PERS. MÍNIMO / PRECIO POR PERSONA · 2 PEOPLE MINIMUM / PRICE PER PERSON	
BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS	48,00
LOBSTER WITH FRIED EGGS    	
2 PERS. MÍNIMO / PRECIO POR PERSONA · 2 PEOPLE MINIMUM / PRICE PER PERSON	

Guarniciones• Side Dishes

PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES.....	7,00	PATATÓ / BABY POTATOES.....	7,50
ARROZ BLANCO / WHITE RICE	7,00	ENSALADA MIXTA / MIXED SALAD...	8,50 
VERDURAS SALTEADAS / SAUTÉED VEGETABLES	9,50	COSLAW.....	8,00  
PATATAS FRITAS CON PAMERSANO Y ACEITE DE TRUFA			
FRENCH FRIES WITH PARMESAN AND TRUFFLE OIL... I	2,00  		

(NO SE SIRVEN SOLAS / SERVED ONLY WITH A MAIN DISH)



*Eat
well,
travel
often*

#RANDEMAR