

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 CRYSTAL CON TOMATE  CRUNCHY CRYSTAL BREAD WITH TOMATO	7,50
EDAMAME CON SAL DE ES TRENC EDAMAME WITH SALT FROM ES TRENC 	9,50
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
ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SALSA CHILLI DULCE VEGETAL VEGETABLE SPRING ROLLS WITH SWEET CHILLI SAUCE 	14,00
ALCACHOFA CONFITADA A LA BRASA GRILLED CONFIT ARTICHOKE 	15,50
GYOZAS VEGETARIANAS CON WAKAME VEGETARIAN GYOSAS WITH WAKAME 	17,50
CEVICHE PERUANO CON VERDURAS FRESCAS EN SALSA "LECHE DE TIGRE" PERUVIAN CEVICHE WITH FRESH VEGETABLES IN "LECHE DE TIGRE" SAUCE 	18,50
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 	19,50
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
JAMÓN IBERICO DE BELLOTA DE GUIJUELO IBERIC RESERVE HAM FROM GUIJUELO	30,00
LOBSTER ROLL-SALSA TÁRTARA EN PAN BRIOCHE LOBSTER ROLL-TARTER SAUCE IN BRIOCHE BREAD 	32,00
PULPO ENTERO A LA BRASA SOBRE PURE DE PATATAS WHOLE BRAISED OCTOPUS ON POTATO PUREE 	200GR. 1 PEOPLE 31,00 360GR. 2 PEOPLE 48,00

Sopas y ensaladas Soups & salads

GAZPACHO DE TEMPORADA / SEASONAL

ESTILO ANDALUZ · ANDALUSIAN STYLE

10,50  

ENSALADA GRIEGA · GREEK SALAD

FETA, SANDÍA, PEPINO, YOGUR GRIEGO Y
HIERBABUENA

FETA CHEESE, WITH WATERMELON,
CUCUMBER, GREEK, YOGURT AND MINT

15,50  

ENSALADA CÉSAR · CESAR 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 CENTOLLO · SPIDER CRAB PAELLA*

38,50PP    

PAELLA DE CARABINERO · CARABINIERO BIG SHRIMP

PAELLA

45,00PP    

PAELLA DE BOGAVANTE*

LOBSTER PAELLA

47,00PP    

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€    

BUCATTINI POLPETTA

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 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   	
ENTRECÔTE DE VACA, SALSA CAFÉ PARIS, PATATAS FRITAS	32,00
BEEF ENTRECÔTE, CAFÉ PARIS SAUCE, FRENCH FRIES    	
CHULETAS DE CORDERO LECHAL CON CROSTA DE HIERBAS, MOSTAZA Y PISTACHO CON PURÉ DE ZANAHORIAS	33,00
SUCKLING LAMB CHOPS WITH HERB CRUST, MUSTARD & PIETACHO SERVED WITH CARROT PUREE    	
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
PAN SEARED SALMON TERIYAKI , CARDAMOM FLAVOURED CARROT PUREE, WAKAME, BABY POTATOES     	
LUBINA MEDITERRANEA - TOMATE, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y ALBAHACA SERVIDA CON PURE DE PATATA AHUMADO Y PESTO ROJO.....	29,50
MEDITERRANEAN SEA BASS - TOMATO, CAPERS, OLIVES, BASIL, PARSLEY SERVED WITH SMOKED POTATO PURE AND TOMATO PESTO    	
LENGUADO COCINADO AL JOSPER CON SALSA BEURRE BLANC	42,00
SOLE FISH COOKED IN JOSPER SERVED WITH BEURRE BLANC SAUCE   	
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	45,00
LOBSTER WITH FRIED EGGS    	
2 PERS. MÍNIMO / PRECIO POR PERSONA · 2 PEOPLE MINIMUM / PRICE PER PERSON	
PAN MASA MADRE CON MANTEQUILLA, ACEITUNAS Y ALIOLI.....	4,00€ POR PERSONA
SOURDOUGH BREAD WITH BUTTER, OLIVES AND ALIOLI.....	4,00€ PER PERSON



*Eat
well,
travel
often*

#RANDEMAR