

ENTRANTS | ENTRANTES

1/2 RACIÓ/N

ALLIOLI Alioli		2,2€
PA I OLIVES Pan y aceitunas		1,6€
CALLOS Callos (4 5)	8,5€	12€
FRIT MALLORQUÍ Frito mallorquín	8,5€	12€
LLENGUA AMB TÀPERES Lengua con alcaparras (11)	8,5€	12€
FRIT LOCO Frito Loco (4 5)	9,5€	13€
CARAGOLS Caracoles	9,9€	14,9€
CALAMARS A LA ROMANA Calamares a la romana (1 7 10)	8,5€	12,5€
CROQUETES CASOLANES Croqueta caseras (1 2 7)	8€	12€
ARRÒS BRUT (MIN 2 PER) Arroz brut (min 2 per) (3 7 9)		13,9€
SOPES MALLORQUINES Sopas mallorquinas (1 3 7 9)	8,5€	11,5€
AMANIDA CELLER DE RANDA Ensalada Celler de Randa (2 7)		12€

SUGGERÈNCIES AMB TUMBET
SUGERENCIAS CON TUMBET

1/2 RACIÓ/N

TUMBET Tumbet	8€	12€
OUS FREGITS AMB TUMBET Huevos con tumbet (7)	9,5€	13,5€
ALBERGÍNIES FARCIDES AMB TUMBET Berenjenas rellenas con tumbet (1 7)	12,5€	16€
SÍPIA A LA PLANXA AMB TUMBET Sepia a la plancha con tumbet (10)	13,9€	22€
BACALLÀ ARREBOSSAT AMB TUMBET Bacalao rebozado con tumbet (7 10)		23€
LLOM A LA PLANXA AMB TUMBET Lomo a la plancha con tumbet	9,5€	15,5€
LLOM ARREBOSSAT AMB TUMBET Lomo rebozado con tumbet (1 7)	9,5€	15,5€
COSTELLES DE ME AMB TUMBET Chuletas de cordero con tumbet	13,5€	22€
COSTELLES DE ME ANYELL AMB TUMBET Chuletas de cordero lechal con tumbet	14,5€	23€
BISTEC DE VEDELLA AMB TUMBET Filete de ternera con tumbet		19,5€
ESCALOP DE VEDELLA AMB TUMBET Escalope de ternera con tumbet (1)		19,75€

AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES | ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1 Cereals amb glúten | 2 Lactis | 3 Soia | 4 F. Closca | 5 cacauets | 6 Sèsam |
7 Ous | 8 Mol·luscs | 9 Api | 10 Peix | 11 Sulfits | 12 Mostassa | 13 Tramussos
1 Cereales con gluten | 2 Lácteos | 3 Soja | 4 F. Cáscara | 5 cacahuetes | 6 Sésamo |
7 Huevos | 8 Moluscos | 9 Apio | 10 Pescado | 11 Sulfitos | 12 Mostaza | 13 Altramuces

CR

CELLER RANDA

cuina mallorquina

(+34) 971 66 09 89

info@cellerderanda.com

PRINCIPALS | PRINCIPALES

1/2 RACIÓ/N

OUS FREGITS AMB PATATES FREGIDES Huevos con patatas fritas (7)	8€	10€
CALAMAR FARCIT DE CARN Calamar relleno de carne (3 4 5 7 9 10)	12,5€	19,5€
ALBERGÍNIES FARCIDES Berenjenas rellenas (1 7)	10,5€	14,8€
CONILL AMB CEBÀ Conejo con cebolla (3 7 9 11)		14€
SIPIA A LA PLANXA Sepia a la plancha (1 10)	12,5€	21€
BISTEC DE VEDELLA Filete de ternera		18€
ESCALOP DE VEDELLA Escalope de ternera (1)		18,5€
COSTELLES DE ME Chuletas de cordero (1)	12€	21€
COSTELLES DE ME ANYELL Chuletas de cordero lechal (1)	13,5€	22€
PORCELLA ROSTIDA Lechona asada (11)		18,5€
ESPATLLA DE ME ROSTIDA Paletilla de cordero asada (11)		19,5€
LLOM AMB COL Lomo con col (3 4 5 7 9)	9,5€	15,9€
LLOM A LA PLANXA Lomo a la plancha	7€	10,5€
LLOM ARREBOSSAT Lomo rebozado (1 7)	7,5€	11€
COLOM A LA PLANXA Palomo a la plancha		17€
COLOM AMB COL Palomo con col (3 4 5 7 9)		19,5€
PICANTÓ A LA PLANXA Picantón a la plancha		16€
PICANTÓ AMB COL Picantón con col (3 4 5 7 9)		19,5€
GUÀTLERES A LA PLANXA Codornices a la plancha	9,9€	14€
CONILL A LA PLANXA Gazapo a la plancha		17€

GUARNICIONS GUARNICIONES		
PATATES FREGIDES Patatas fritas		4,8€
ENSALADA VERDA Ensalada verde		3,9€

POSTRES | POSTRES

TARTA DE PASTANAGA Tarta de zanahoria (1 4 7)	5,9€
TARTA DE LLIMONA Tarta de limón (1)	5,9€
TARTA DE XOCOLATA Tarta de chocolate (1 2 4 7)	5,9€
TARTA DE FORMATGE Tarta de queso (1 2 7)	5,9€
GATÓ AMB GRANITZAT Gató con granizado (2 4 5 7)	6€
CARDENAL Cardenal (1 2)	5,9€
TARTA DE WHISKY Tarta de whisky (1)	6,5€
TIRAMISÚ Tiramisú (1 2 7)	5,9€
PÚDING Pudin (1)	4€
GRANISSAT Granizado (2 4 7)	4,2€
PINYA NATURAL Piña natural	5,5€

VI | CAVA | VINO Y CAVA

COPA BOTELLA

NEGRES TINTO		
Ederra crianza		16€
Viña Pomal crianza		23€
Legaris roble		24€
Butibalausí		24€
Desig	3€	12€
Vi de la casa negre Vino de la casa tinto	2€	7€
1/2Vi de la casa negre 1/2 Vino de la casa tinto	2€	4€
ROSAT ROSADO		
Desig	3€	12€
Vi de la casa rosat Vino de la casa rosado	2€	6€
BLANC BLANCO		
Raimat Chardonnay		16€
Boyante verdejo	3€	11€
Macià Batle		20€
Desig	3€	12€
Vi de la casa blanc Vino de la casa blanco	2€	6€
CAVA		
Cava de la casa	3€	12€

STARTERS | VORSPEISEN

1/2RATION

ALIOLI Alioli		2,2€
BREAD AND OLIVES Brot und Oliven (1)		1,6€
TRIPE Kutteln(4 5)	8,5€	12€
FRIT MALLORQUÍN Frito mallorquín	8,5€	12€
TONGUE WITH CAPERS Zunge mit Kapern (11)	8,5€	12€
FRITO LOCO Frito Loco (4 5)	9,5€	13€
SNAILS Schnecken	9,9€	14,9€
FRIED CALAMARI Frittierte Calamari (1 7 10)	8,5€	12,5€
CROQUETES CASOLANES Hausgemachte Kroketten (1 2 7)	8€	12€
ARROZ BRUT “RICE CASSEROLE” (MIN 2 PER) Arroz brut (min 2 per) (3 7 9)		13,9€
MALLORCAN SOUPS Mallorquinische Suppen (1 3 7 9)	8,5€	11,5€
SALAD CELLER DE RANDA Celler de Randa’s Salad (2 7)		12€

SUGGESTIONS WITH TUMBET
VORSCHLÄGE MIT TUMBET

1/2RATION

TUMBET Tumbet	8€	12€
EGGS WITH TUMBET Eier mit Tumbet (7)	9,5€	13,5€
STUFFED EGGPLANT WITH TUMBET Gefüllte Aubergine mit Tumbet (1 7)	12,5€	16€
GRILLED CUTTLEFISH WITH TUMBET Gegrillter Tintenfisch mit Tumbet (10)	13,9€	22€
BREADED COD WITH TUMBET Paniertes Kabeljau mit Tumbet (7 10)		23€
GRILLED PORK LOIN WITH TUMBET Gegrillte Schweinelende mit Tumbet	9,5€	15,5€
BREADED PORK LOIN WITH TUMBET Paniertes Schweinelende mit Tumbet (1 7)	9,5€	15,5€
LAMB CHOPS WITH TUMBET Lammkoteletts mit Tumbet	13,5€	22€
SUCKLING LAMB CHOPS WITH TUMBET Milchlammkoteletts mit Tumbet	14,5€	23€
BEEF STEAK WITH TUMBET Rindersteak mit Tumbet		19,5€
VEAL ESCALOPE WITH TUMBET Kalbsschnitzel mit Tumbet(1)		19,75€

ALLERGIES AND INTOLERANCES | ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN
1 Cereals with gluten | 2 Dairy products | 3 Soy | 4 Nuts | 5 Sesame seeds | 6 Egg |
7 Shellfish (molluscs) | 8 Shellfish (crustaceans) | 9 Celery | 10 Fish | 11 Sulphites
1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Milchprodukte | 3 Soja | 4 Schalenfrüchte | 5 Sesam | 6 Ei |
7 Weichtiere | 8 Krustentiere | 9 Sellerie | 10 Fisch |11 Sulfite| 12 senf | 13 Lupinen

CR

CELLER RANDA
cuina mallorquina
(+34) 971 66 09 89
info@cellerderanda.com

MAINS | HAUPTGERICHT

1/2RATION

EGGS WITH FRENCH FRIES Eier mit Pommes frites (7)	8€	10€
STUFFED CALAMARI Gefüllter Tintenfisch (3 4 5 7 9 10)	12,5€	19,5€
STUFFED EGGPLANT Gefüllte Aubergine(1 7)	10,5€	14,8€
RABBIT WITH ONION Kaninchen mit Zwiebeln (3 7 9 11)		14€
GRILLED CUTTLEFISH Gegrillter Tintenfisch (1 10)	12,5€	21€
BEEF STEAK Rindersteak		18€
VEAL ESCALOPE Kalbsschnitzel (1)		18,5€
LAMB CHOPS Lammkoteletts (1)	12€	21€
SUCKLING LAMB CHOPS Milchlammkoteletts (1)	13,5€	22€
ROAST SUCKLING PORK Spanferkelbraten (11)		18,5€
ROAST LAMB SHOULDER Ofenlammschulter (11)		19,5€
PORK LOIN WITH CABBAGE Schweinelende mit Kohl (3 4 5 7 9)	9,5€	15,9€
GRILLED PORK LOIN Gegrillte Schweinelende	7€	10,5€
BREADED PORK LOIN Paniertes Schweinelende (1 7)	7,5€	11€
GRILLED PIGEON Gegrillte Taube		17€
PIGEON WITH CABBAGE Taube mit Kohl (3 4 5 7 9)		19,5€
GRILLED SPRING CHICKEN Junges Hähnchen vom Grill		16€
SPRING CHICKEN WITH CABBAGE Junges Hähnchen mit Kohl (3 4 5 7 9)		19,5€
GRILLED QUAIL Gegrillte Wachtel	9,9€	14€
GRILLED RABBIT Gegrilltes Kaninchen		17€

GARNISHES BEILAGEN		
FRENCH FRIES Pommes frites		4,8€
GREEN SALAD Grüner Salat		3,9€

DESSERTS | NACHTISCH

CARROT CAKE Karottenkuchen (1 4 7)	5,9€
LEMON PIE Zitronentarte (1)	5,9€
CHOCOLATE CAKE Schokoladenkuchen (1 2 4 7)	5,9€
CHEESECAKE Käsekuchen (1 2 7)	5,9€
GATÓ WITH GRANITA Gató mit Granita (2 4 5 7)	6€
CARDENAL CAKE Cardenal-Kuchen (1 2)	5,9€
WHISKY CAKE Whiskykuchen (1)	6,5€
TIRAMISU Tiramisu (1 2 7)	5,9€
PUDDING Pudding(1)	4€
GRANITA Granita (2 4 7)	4,2€
FRESH PINEAPPLE FrISChe Ananas	5,5€

WINE & CAVA | WEIN & CAVA

GLAS/SBOTTLE /
FLASCHE

RED ROT		
Ederra crianza		16€
Viña Pomal crianza		23€
Legaris roble		24€
Butibalausí		24€
Desig	3€	12€
Home red wine Hauswein Rot	2€	7€
1/2 House red wine 1/2 Hauswein Rot	2€	4€
ROSÉ		
Desig	3€	12€
Home rosé wine Hauswein Rosé	2€	6€
WHITE WEISS		
Raimat Chardonnay		16€
Boyante verdejo	3€	11€
Macià Batle		20€
Desig	3€	12€
Home white wine Hauswein Weiß	2€	6€
CAVA		
Home Cava Haus-Cava	2,5€	12€