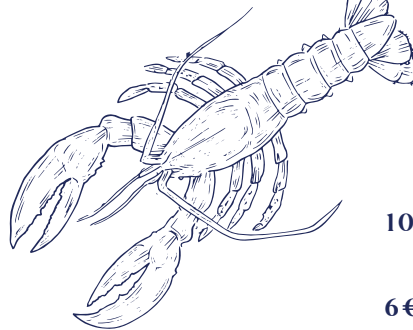


Pescados



CAVIAR 30GR /50GR
CAVIAR - KAVIAR

100€/200€



OSTRA UD
OYSTER - AUSTER

6€



CALAMAR
SQUID / BLACK UNKER / CALMAR

25€



CALAMAR DE POTERA
SQUID - BLACK UNKER - CALAMAR

80€/Kg



GAMBAS 200 GR
PRAWNS - GARNELEN - CREVETTES

39€ / L.
47€ / XL



CIGALAS 250 GR
PRAWNS - GARNELEN - CREVETTES

45€ / L.
55€ / XL



LANGOSTA MALLORQUINA
SPINY LOBSTER/ HUMMER / LANGOUSTE

160€/Kg



BOGAVANTE
LOBSTER - HUMMER - HOMARD

110€/Kg



RAOR
RAZORFISH - SCHERMESSERFISH - RASON

28€



CAPROIG
REDSNAPER - GRAGENKOPF - RASCASSE ROUGE

90€/Kg



GALLO SAN PEDRO
JOHN DORY - PETER FISCH - SAINT-PIERRE

90€/Kg



SERVIOLA
YELLOWTAIL - CITRONFISCH - SÉRIOLE COURONNÉE

70€/Kg



MERO
GROUPE - BLOSS - MÉROU

90€/Kg



DENTON
DENTEX - ZAHNBRASSEN - DENTÉ COMMUN

90€/Kg



PARGO
READBREAM - ROTHBRASSE - PAGRE COMMUN

80€/Kg



RODABALLO
TURBOT - STEINBUTT - TURBOT

68€ /Kg



LENGUADO
SOLE - SEEZUNGE - UNIQUE

38€ /Ud.



LUBINA - SAL
SEABASS IN SALT - WOLFSBARSCH IN SALZ - BAR AU SEL

68€/Kg



DORADA - SAL
SEA BREAM WITH SALT- DORADE SEIEN SIE
TROCKEN MIT SALZ - DORADA À LA SAL

68€/Kg



LUBINA A LA PLANCHA
GRILLED SEA BASS - GEGRILLTER WOLFSBARSCH-
BAR GRILLÉ

32€ /Ud.



DORADA A LA PLANCHA
GRILLED SEA BREAM - GEGRILLTE DORADE -
DAURADE GRILLÉE

32€ /Ud.





Entrantes

Starters . Vorsätze . Entrées

CROQUETAS CASERAS 17€

HOMEMADE CROQUETTES
HAUSGEMACHTE KROKETTEN
CROQUETTES MAISON



ORTIGUILLAS DE MAR 20€

MEDITERRANEAN SNAKELOCKS
MEERES WACHSROSE
ANÉMONES DE MAR



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 36€ EN PAN DE CRISTAL

IBERIAN HAM IN CRYSTAL BREAD
IBERISCHER EICHELSCHINKEN IN KRISTALLBROT
JAMON IBÉRIQUE DE GLAND EN PAIN DE CRISTAL



MEJILLONES EN SALSA CLAR 19€

MUSSELS IN HOT SAUCE
MUSCHELN IN SCHARFER SOBE
MOULES À LA SAUCE PIQUANTE



CALAMAR A LA ANDALUZA 24€

FRIED SQUID
TINTENFISCH ANDALUSISCHE
CALMAR À L'ANDALOUSE



ANCHOAS CANTÁBRICO 19€

CANTABRIAN ANCHOVIES
KANTABRISCHE SARDELLEN
ANCHOIS CANTABRIQUES



PIMIENTOS DE PADRÓN 17€

PADRON PEPPERS
PADRON-PAPRIKA
POIVRONS DE PADRON



GYOZAS DE MERLUZA 19€ Y LANGOSTINOS

HAKE AND PRAWN GYOZAS
SEEHECHT- UND GARNELEN-GYOZAS
GYOZAS AU MERLU ET CREVETTES



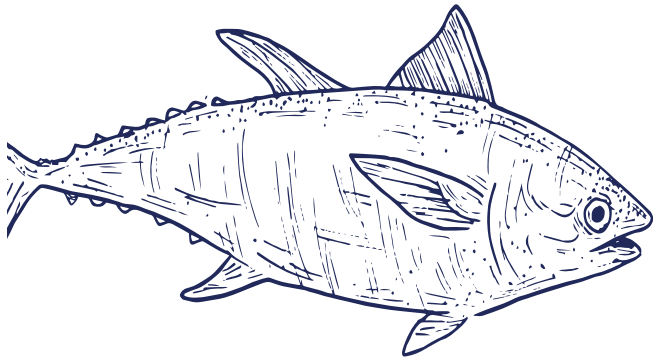
PULPO CON PARMENTIER 24€ DE PATATA

OCTOPUS WITH POTATO PARMENTIER
OKTOPUS MIT KARTOFFELPARMENTIER
POULPE AU PARMENTIER DE POMMES



Ensaladas y Ceviches

Salads and Ceviches . Salate und Ceviches . Salades et Ceviches



ENSALADA DE BURRATA 19€ CON TOMATES

BURRATA SALAD WITH TOMATO
BURRATA-SALAT MIT TOMATEN
SALADE BURRATA AUX TOMATES



ENSALADA TIBIA 18€ DE QUESO DE CABRA

WARM SALAD GOAT CHEESE
WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT
SALADE DE CHÈVRE CHAUD



ENSALADA DE TOMATE 21€ CEBOLLA MORADA Y VENTRESCA DE ATÚN

TOMATO, RED ONION AND TUNA BELLY SALAD
SALAT AUS TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN UND THUNFISCHBAUCH
SALADE DE TOMATES, OIGNONS ROUGES ET VENTRÈCHE DE THON



CEVICHE DE PULPO 24€

OCTOPUS, CHERRY AND RED ONION CEBICHE
TINTENFISCH-, KIRSCH- UND ROTE ZWIEBEL-CEVICHE
CEVICHE DE POULPE, CERISE ET OIGNON ROUGE



CEVICHE DE LUBINA 24€

SEA BASS CEBICHE
WOLFSBARSCH-CEVICHE
CEVICHE DE LOUP DE MER



ESCABECHE DE PESCADO 24€

MARINADE FISH
MARINADE FISCH
MARINADE POISSON



TARTAR DE SALMÓN 26€

SALMON TARTAR
LACHSTATAR
TARTARE DE SAUMON



Arroces y Paellas

Rice and paellas . Reis und Paellas . Riz et Paellas

PAELLA DE VERDURAS 24€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

VEGETABLE PAELLA (MINIMUN 2 PERSONS)

GEMÜSEPAELLA (MINDESTENS 2 PERSONEN)

PAELLA AUX LÉGUMES (MINIMUM 2 PERSONNES)

PAELLA CAMPERA 24€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

CARNE Y VERDURAS

PAELLA MEAT AND VEGETABLES (MINIMUN 2 PERSONS)

PAELLA-FLEISCH UND GEMÜSE (MINDESTENS 2 PERSONEN)

PAELLA VIANDE ET LÉGUMES (MINIMUM 2 PERSONNES)

PAELLA DE 28€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

PESCADO Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD PAELLA (MINIMUN 2 PERSONS)

PAELLA MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN (MINDESTENS 2 PERSONEN)

PAELLA AUX POISSONS ET FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PERSONNES)



PAELLA, MELOSO O CALDERETA 38/65€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

DE BOGAVANTE O LANGOSTA

PAELLA, HONEYED OR STEW LOBSTER OR LOBSTER STEW (MINIMUN 2 PERSONS)

PAELLA, MIT HONIG ODER EINTOPFHUMMER ODER HUMMEREINTOPF (MINDESTENS 2 PERSONEN)

PAELLA, AU MIEL OU EN RAGOÛTHOMARD OU HOMARD (MINIMUM 2 PERSONNES)



ARROZ NEGRO CON 28€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

CHIPIRONES CRUJIENTES Y ALIOLI

BLACK RICE WITH CRISPY CUTTLEFISH AND ALIOLI (MINIMUN 2 PERSONS)

SCHWARZER REIS MIT KNUSPRIGEM TINTENFISCH UN ALIOLI (MINDESTENS 2 PERSONEN)

RIZ NOIR AUX DE PETIT CALAMARS CROUSTILLANTS ET AÏOLI (MINIMUM 2 PERSONNES)



ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA 38€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

“EL NUESTRO”

SEMI DRY RICE WITH SHRIMP (MINIMUN 2 PERSONS)

MELONENREIS AUS ROTEM GAMBA (MINDESTENS 2 PERSONEN)

RIZ CRÈMEUX AUX CREVETTES ROUGES (MINIMUM 2 PERSONNES)



ARROZ CALDOSO 29€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

DE PESCADO DE ROCA

SOUPY RICE WHIT ROCKFISH (MINIMUN 2 PERSONS)

SUPPENFISCHREIS MIT ROCKFISCH (MINDESTENS 2 PERSONEN)

RIZ DANS SON AU POISSON DE ROCHE (MINIMUM 2 PERSONNES)



ARROZ DE LOS PEDROS 26€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

VERDURAS CHOPITOS Y GAMBAS

VEGETABLES MINI SQUID AND PRAWNS(MINIMUN 2 PERSONS)

GEMÜSE MINI - TINTENFISCH UND GARNELEN (MINDESTENS 2 PERSONEN)

LÉGUMES MINI CALAMARS ET CREVETTES (MINIMUM 2 PERSONNES)



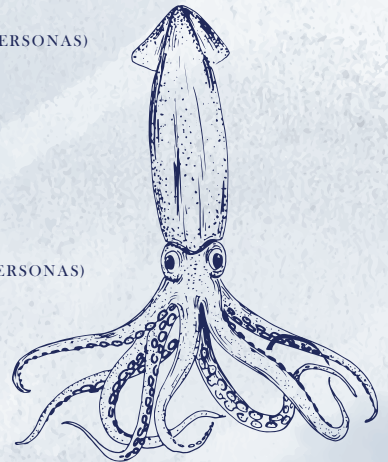
FIDEUA CIEGA 28€ PER PERSON (MÍNIMO 2 PERSONAS)

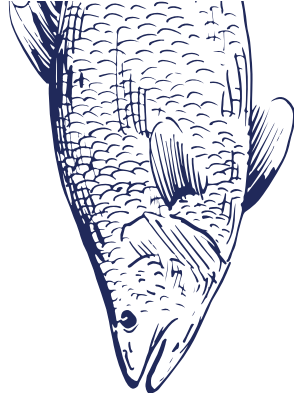
DE PESCADO Y MARISCO

BLIND NOODLE WITH FISH AND SEAFOOD (MINIMUN 2 PERSONS)

BLINDNUDELN MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN (MINDESTENS 2 PERSONEN)

POISSON AVEUGLE ET FRUITS DE MER NOUILLE (MINIMUM 2 PERSONNES)





Carnes

Meats . Fleischgerichte . Viandes

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY 19€

BEEF SIRLOIN CARPACCIO

RINDERFILET-CARPACCIO

CARPACCIO DE SURLONGE DE BŒUF

SOLOMILLO DE BUEY 200GR CON 37€

SALSA DE PIMIENTA

BEEF SIRLOIN 200 GR WITH PEPPER SAUCE

RINDERFILET 200 GR MIT PFEFFER SAUCE

SURLONGE DE BŒUF 200 GR SAUCE AU POIVRE



STEAK TARTARE 34€

TERNERA PICADA CRUDA

STEAK TARTAR

STEAK-TARTAR



HAMBURGUESA CASERA "ES RAOR" 23€

HOMEMADE HAMBURGER "ES RAOR"

HAUSGEMACHTER HAMBURGER "ES RAOR"

HAMBURGER MAISON "ES RAOR"



Guarniciones

Side dishes . zu beglieten . Pour accompagner

PATATAS FRITAS CASERAS 5€

HOMEMADE POTATO CHIPS

KARTOFFELCHIPS

LES FRITES

VERDURAS A LA PLANCHA 6€

GRILLED VEGETABLES

GEGRILLTES GEMÜSE

LÉGUMES GRILLÉS

ESPINACAS 6€

SPINACH

SPINAT

ÉPINARD

ENSALADA MINI 6€

MINI SALAD

MINISALAT

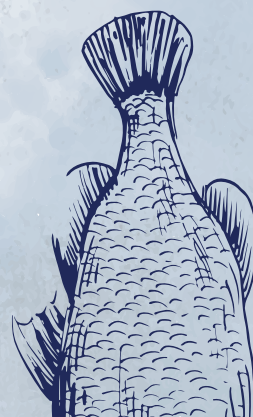
MINI-SALADE

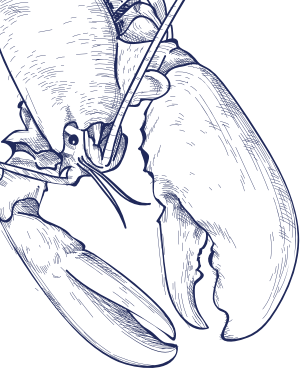
PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS 4€

BREAD, AIOLI AND OLIVES

BROT, AIOLI UND OLIVEN

PAIN, AÏOLI ET OLIVES





Postres

Desserts . Nachspeisen . Desserts

PANNA COTTA CON SORBETE DE MANGO 9€

PANNA COTTA WITH MANGO SORBET
PANNA COTTA MIT MANGOSORBET
PANNA COTTA AU SORBET À LA MANGUE



CREMA CATALANA 9€

CATALAN CREAM
KATALANISCHE CREME
CRÈME CATALANE



TARTA DE ZANAHORIA 9€

CARROT CAKE
KAROTTENKUCHEN
CARROT CAKE



TARTA DE QUESO SUAVE 9€

SOFT CHEESECAKE
WEICHER KÄSEKUCHEN
CHEESECAKE MOELLEUX



TATÍN DE MANZANA CON 9€ HELADO DE VAINILLA

FINE APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM
FEINER APFELKUCHEN MIT VANILLE-EISCREME
FINE TARTE AUX POMMES AVEC GLACE À LA VANILLE



GATO DE ALMENDRA 9€ CON HELADODE VAINILLA

ALMOND CAT WITH ICE CREAM VANILLA
MANDELKATZE MIT EIS VANILLE
CHAT AUX AMANDES AVEC DE LA GLACE VANILLE



COULANT DE CHOCOLATE 11€ CON HELADO DE VAINILLA

CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM
SCHOKOLADEN-COULANT MIT VANILLEEIS
COULANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE VANILLE



La historia

UNA ANTIGUA CASA DE PESCADORES CON III SIGLOS DE HISTORIA A SUS ESPALDAS
Y UNO DE LOS MEJORES ENCLAVES DE SANT ELM.

EL RESTAURANTE ES RAOR ES LA CONTINUACIÓN DE MÁS DE 25 AÑOS DE
TRADICIÓN DEL FAMOSO RESTAURANTE EL PESCADOR.

NACIDO PARA DEGUSTACIÓN Y EL DISFRUTE DE LOS EXQUISITOS PRODUCTOS
NATURALES DEL MAR MEDITERRÁNEO EN COMBINACIÓN DE PRODUCTOS AUTÓC-
TONOS DE LA TIERRA Y CALDOS TÍPICAMENTE MALLORQUINES EN PLATOS ACTU-
ALIZADOS Y MEJORADOS DE LA TÍPICA COCINA ISLEÑA.



AN OLD FISHERMEN'S HOUSE WITH THREE CENTURIES OF HISTORY BEHIND IT AND
ONE OF THE BEST LOCATIONS ON THE SANT ELM.

THE ES RAOR RESTAURANT IS THE CONTINUATION OF MORE THAN 25 YEARS OF
TRADITION OF THE FAMOUS EL PESCADOR RESTAURANT.

BORN FOR TASTING AND ENJOYING THE SENSES EXQUISITE NATURAL PRODUCTS
FROM THE MEDITERRANEAN SEA IN COMBINATION OF NATIVE PRODUCTS OF THE
LAND AND TYPICALLY MALLORCAN BROTHS IN UPDATED AND IMPROVED DISHES OF
TYPICAL ISLAND CUISINE



EIN ALTES FISCHERHAUS MIT DREI JAHRHUNDERTEN GESCHICHTE UND EINER DER
BESTEN LAGEN AUF DER INSEL SANT ELM.

DAS RESTAURANT ES RAOR IST DIE FORTSETZUNG DER MEHR ALS 25-JÄHRIGEN
TRADITION DES BERÜHMTEN RESTAURANTS EL PESCADOR.

GEBOREN FÜR DIE VERKOSTUNG UND DEN SINNLICHEN GENUSS ERLESENER NATUR-
PRODUKTE AUS DEM MITTELMEER IN KOMBINATION MIT EINHEIMISCHEN PRODUK-
TEN DES LANDES UND TYPISCH MALLORQUINISCHEN KALODEN IN AKTUALISIERTEN
UND VERBESSERTEN GERICHTEN DER TYPISCHEN INSELKÜCHE



UNE ANCIENNE MAISON DE PÊCHEURS AVEC 3 SIÈCLES D'HISTOIRE DERRIÈRE ELLE
ET L'UN DES MEILLEURS EMPLACEMENTS DE L'ÎLE DE SANT ELM.

LE RESTAURANT ES RAOR EST LA CONTINUATION DE PLUS DE 25 ANS DE TRADITION
DU CÉLÈBRE RESTAURANT EL PESCADOR.

NÉ POUR GOÛTER ET PROFITER DES SENS DE PRODUITS NATURELS EXQUIS DE LA
MER MÉDITERRANÉE EN COMBINAISON DE PRODUITS INDIGÈNES DU TERROIR ET DE
CALODS TYPIQUEMENT MAJORQUINS DANS DES PLATS ACTUALISÉS ET AMÉLIORÉS
DE LA CUISINE TYPIQUE DE L'ÎLE.

Alérgenos

Allergens . Allergene . Allergènes



CONTIENE GLUTEN / IT CONTAINS GLUTEN / ES ENTHÄLT GLUTEN
/IL CONTIENT DU GLUTEN



CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS / KREBSTIERE / CRUSTACÉS



HUEVOS / EGGS / EIER / ŒUFS



PESCADO / FISH / FISCH /POISSON



CACAHUETES / PEANUTS / ERDNÜSSE / CACAHUÈTES



SOJA / SOY /SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA / FRUITS SHELL / FRÜCHTE HÜLSE / DES NOISETTES



APIO / CELERY/ SELLERIE /CÉLERI



MOSTAZA / MUSTARD / SENF / MOUTARDE



GRANOS DE SÉSAMO / SESAME GRAINS / SESAMKÖRNER / GRAINES DE SÉSAME



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
/ SCHWEFELDIOXID UND SULFITE /DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES



LÁCTEOS / DAIRY / MOLKEREI / LAITIER



ALTRAMUCES / LIPINS / LIPPINEN / LIPINES



MOLUSCOS / MOLLUSKS / WEICHTIERE / MOLLUSQUES



PICANTE / SPICY / SCHARF / ÉPICÉ