

Aperitivos

Mojitos

Ron, mediterráneo, placer...

Mojito.....	7,00€
Mojito de fresa, Mojito de mango.....	7,50€
Mojito sin alcohol.....	5,00€
Mojito de fresa sin alcohol,	
Mojito de mango sin alcohol.....	5,50€

Daikiris Beach house

los aromas y placeres de la Habana vieja

Daikiri frappe.....	7,50€
Daikiri de fresa.....	8,00€
Daikiri de mango.....	8,00€
Daikiri natural sin alcohol.....	5,50€
Daikiri de fresa sin alcohol.....	6,00€
Daikiri de mango sin alcohol.....	6,00€

Carta de Gin tonics Premium

Copa de cava	4,20€	Copa de cava rosado.....	4,20€
Hugo	6,90€	Kir Royal.....	6,50€
Martini Blanco,		Aperol-Spritz.....	6,90€
Rojo, Dry.....	4,20€	Palo, Ferne.....	3,90€
Tio pepe, Fino	3,90€		

Cerveza caña mahou 28cl.....	2,50€	caña mahou 50cl.....	4,50€
Erdinger.....	5,20€	Erdinger sin alcohol..	5,20€
Coronita.....	3,30€	Heineken.....	3,30€
Sandy Ratler 28cl.....	2,50€	Sandy Ratler 50cl.....	4,50€
Copa "Sangria" tinto, rosado, blanco.....	4,20€		
Copa sangría de "cava".....	5,20€		
Campari soda.....	6,50€		
Campari con zumo de naranja natural.....	6,90€		
Zumo de naranja natural.....	3,90€		
Coca cola, Cola light, fanta, sprite.....	2,70€		
nesteá, zumo de manzana,			
bitter kas, agua con 50cl, agua sin 50cl			

Pan, all i oli, aceitunas, zanahoria..... 2.50€

Brot, all i oli, Oliven, Karotten || Bread, all i oli, Olive, Carrot

TAPAS

Variado de Tapas (6 Tapas a gusto del chef)

Almejas, calamar andaluza, pimientos, pa amb oli con jamón ibérico, tortilla, ensaladilla.....16,90€
(puede haber cambios)

Pimientos de padrón.....9,90€
Spanische kleine grüne Paprika von "Padrón"
Small grilled green peppers

Calamares a la andaluza.....15,50€
Calamares auf Andalusische Art
Fried squid with a drizzle of oil

Croquetas caseras de rape.....12,90€
Hausgemachte Fischkroketten vom Seeteufel
Homemade croquettes "of angler fish"

Almejas en salsa verde.....15,50€
Almejas (Muscheln) in grüner Sauce
Almejas (clams) in green sauce

Anchoa del cantábrico (6 unidades) con tomates secos.....17,20€
Kantabrischen Sardelle (6 Einheiten) mit getrockneten Tomaten
Cantabrian Anchovy (6 units) with dried tomatoes

Ortiquillas de mar sobre plancton marino... 18,00 €

Sea Nettles Über marines Plankton
Seeanemonen with marine plankton

Pulpo a la Gallega..... 20 €

Galician-style Octopus
Krake nach Galizische Art

"Pan amb oli Cassai".....15,50€
Pan, sal, aceite de oliva, tomate, queso mahonés, jamón ibérico
Brot, Salz, Olivenöl, Tomaten, Iberische Spanische Schinken und Käse
Majorcan bread, olive oil, salt, tomato, cheese, iberian ham

"Pan amb oli Finca".....17,50€
Pan, sal, aceite de oliva, tomate, ajo, jamón ibérico
Brot, Salz, Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Iberische Spanische Schinken
Majorcan bread, olive oil, salt, tomato, garlic, iberian ham

TÁRTAROS BEACH HOUSE

Tártaro de atún rojo del mediterráneo con sus tostadas y mantequilla.....22,50€
Tartar von rotem Thunfisch mit Toast und Butter
Tartar of red thuna fish with toast and butter

Tártaro de salmón con aguacate y crema de curry.....20,50€
Lachstatar mit Avocado, und Curry Crème
Salmon tartare with avocado, and curry crème

ENSALADAS

Tomate y Mozzarella BURRATA al pesto.....14,50€
Tomaten salat mit Mozzarella Burrata und Pesto
Tomato and mozzarella Burrata with pesto

Ensalada templada de queso de cabra, nueces y miel de romero.....14,50€
Warmer Salat von Ziegenkäse, Walnüssen und Rosmarin Honig
Warm salad of goat cheese, walnuts and rosemary honey

Ensalada Caesar de pollo.....13,50€

Ensalada caesar de langostinos.....15,90€

Ensalada "Beach house", bouquet, gambas templadas y vinagreta de cava con pimienta...15,90€
Salat "Beach House" Bouquet, Gambas und Champagne mit Pfeffer Vinagrette
Salad "Beach house" bouquet, Gambas and champagne with pepper vinaigrette

ESPECIAL VEGETARIANOS

Lasaña de verduras de temporada.....17,50€
Saisonale Gemüselasagne
Seasonal vegetable lasagne

Parrillada de verduras al 16,50€

"Tumbet" mallorquín con huevo ecológico escalfado.....16,50€
Mallorquinische "Tumbet mit ökologisches Ei pochiert
Majorcan "tumbet" wiht ecological egg poached

CARNES

CARNES AL JOSPER , HORNO DE LEÑA
JOSPER FLEISCHGERICHTE, HOLZOFEN
JOSPER MEAT DISHER , WOOD STOVE



Hamburguesa casera Beach House, patata, ensalada, Bacon, queso y cebolla caramelizada.....15,90€
Hausgemachte Hamburger, Kartoffeln und Salat, Speck, Käse und karamellisierte Zwiebeln
Homemade beef burger , potato and salad, bacon, cheese and caramelized onion

Hamburguesa CASSAI DELUXE.....22,50€
Ternera, foie, trufa y reducción de Pedro Jiménez
Kalbfleisch, Foie Gras, Trüffel und Reduktion von Pedro Jiménez
Veal, foie gras, truffle and reduction of Pedro Jiménez

Secreto ibérico con puré de tubérculos ahumados.....22,50€
Iberische Schwein mit geräuchertem püriert Gemüse
Iberian pork with smoked mashed vegetables

Costillas de cordero sobre "tumbet" mallorquín.....26,50€
Lammkoteletts mit mallorquinische "Tumbet"
Rib of lamb from our mountains with Majorcan "Tumbet"

Entrecot, patata y verduras.....22,50€
Entrecot, Kartoffel und Gemüse
Entrecot, Potato and vegetables

Solomillo de ternera a la mostaza dulce con patata y verduras.....25,50€
Kalbfleischfilet, süßem Senf, Kartoffel und Gemüse
Sirloin Steak, sweet mustard, potato and vegetables

PESCADO FRESCO FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Taco de atún rojo, tallarines de verduras y salsa ponzu.....23,50€
Rote Tunfish mit Ponzusauce und Gemüse
Red Tuna fish with ponzu sauce and vegetables

Merluza de pincho con salsa verde, almejas y gambas.....24,50€
Seehecht mit grüner Sauce, Venusmuscheln und Garnelen
Hake with green sauce clams and prawns

Lomo de bacalao con "tumbet" mallorquín.....20,90€
Kabeljaufilet mit mallorquinische "Tumbet"
Grilled Loin of cod with majorcan "tumbet"

Pulpo a la brasa "josper" sobre patata.....21,50€
Octopus grillte auf Kartoffeln
Grilled octopus on potato

Lubina salvaje con patata al horno.....31,00€
Wolfsbarsch "Wildfang" (Mallorca) mit gebackenen Kartoffeln und Zwiebeln
Wild sea bass (Mallorca) with baked potato and onion

Salmón al Josper con verduras de temporada.....21,50€
Josper Lachs mit Saisongemüse
Josper Salmon with seasonal vegetables

ARROCES Y PASTAS

Spaghetti "frutti di Mare" al chef Luis con gambas y almejas.....19,50€

Fideua de pescado y marisco (min 2 pers) precio por persona.....21,00€
Fideua Meeresfrüchte Preis 1 Person
Fideua seafood price 1 person

Paella de pescado y marisco Beach House (min 2 pers) precio por persona.....21,00€

Arroz negro de pescado y marisco, ciego, (min 2 pers) precio por persona.....21,00€

Arroz de pescado cremoso con bogavante (min 2 pers) precio por persona.....33,90€
Saftige Fishreis mit Hummer (min 2 Pers) Preis 1 Person
Rice fish with Lobster (min 2 pers) price 1 person

KINDER NIÑOS KIDS MENU

Patatas fritas ketchup.....7,50€

Spagetti tomate.....8,50€

Spagetti mantequilla.....8,50€

Nuggets Pollo caseros con patatas fritas.....12,50€

Croquetas caseras de rape con patatas fritas.....12,50€

Carta de Helados | ice cream carte

Schokoladen Erdbeere Madel Vanille Mandarine

Copa piccola.....2,20€

Copa médium.....4,00€

Brownie de chocolate.....5,50€

Brownie choco con helado vainilla.....7,50€

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.



NUESTROS POSTRES

NACHTISCH / DESSERT

Pannacotta al mojito.....7,00€

Brownie casero de chocolate.....5,50€

*Schokoladenbrownie
Chocolate Brownie*

Brownie de chocolate con helado de vainilla...7,50€

*Schokoladenbrownie mit Vanilleeis
Chocolate brownie with vanilla ice cream*

**Milhojas Beach House con crema chantilly,
especial del chef**.....7,50€

Tarta de almendra "Gató".....4,50€

*Mallorquinische Mandeltorte "Gató"
Almond cake*

**Tarta de almendra "gató" con helado
de almendra y salsa de chocolate**.....6,50€

*Mallorquinische Mandeltorte "Gató" mit Mandeleis und
Schokoladensauce
Almond cake with almond ice cream and chocolate*

Cassai cheesecake al limón.....6,50€

*Cassai Zitronen Cheesecake
Cassai lemon cheesecake*

Vinos dulce | Süßwein/ Sweet wine

Veritas dulce J.L Ferrer Binissalem Copa 50cl
4,50€ 21,50€

Sorbete | Unsere sorbet | Sherbet

Sorbete de mandarina.....4,00€

Sorbete de mandarina con cava.....5,90€

Sorbete de mandarina con vodka.....5,90€

Helados | Eiskugel | Ice creams

Chocolate | Vainilla | Fresa

Almendra | Mandel | Almond

Chocolate blanco | weiße Schokolade | White chocolate

Copa piccola.....2,20€

Copa médium.....4,00€

Copa XL.....5,50€

Copa XXL.....7,00€

Batido | Milkshake.....6,50€

Chocolate | Vainilla | Fresa

Especial Antica Chocolateria Cassai

Chocolate caliente a la taza.....3,60€

Heisse schokolade/ Hot chocolate

Café

Espresso.....2,00€

Descafeinado.....2,00€

Capuchino nata.....3,20€

Latte Machiatto.....3,60€

Café bombon.....2,50€

Iceed Café (café, Helado de vainilla y nata).....5,50€

Café Irlandés (café, whisky y nata).....5,90€

Cassai de Luxe (café, bayleis y nata).....5,90€

Espresso con hielo.....2,20€

Espresso con leche.....2,20€

Capuchino italiano.....3,20€

Ristretto, americano.....2,00€

Carajillo o Reblentat.....3,90€

Nuestra carta de té

Té.....2,50€

Ice tea.....2,90€

Té negro English Breakfast,

Té verde Marabans,

Rooibos Marabans,

Manzanilla,

Té negro Earl Grey,

Té blanco canela,

Rooibos Paradise

Mentapoleo,

Té rojo silueta de verano,

Te verde Antiox,

Frutas del Bosque,

Vino Tinto

Rot Wein / Red Wine

	Copa	75cl
CASSAI crianza.....	3,20€	15,50€
Pedre Negre ecológico, Binissalem.....	4,80€	21,50€
Castell Miquel Monte Sion, syrah, cabernet, merlot.....		25,00€
Binigrau obac crianza D.O. Binissalem.....		30,50€
12 Volts, bodega 4 kilos.....		37,00€
The Artist (edición especial) Can Axartell.....		38,00€

Ánima Negra

	Copa	75cl
Anima Negra 2.....	6,50€	29,90€
Anima Negra.....		65,50€

Chianti Toscana Italia

Chianti clásico 2014 Santa Margherita.....24,50€

Rioja

	Copa	75cl
Viña Pomal crianza.....	4€	18,50€
Marqués de Terán crianza.....		22,50€
Muga crianza.....		35,50€

Ribera del Duero

	Copa	75cl
Pesquera crianza.....	6,50€	30,50€
Pago de los capellanes crianza.....		42,50€
Mauro, crianza.....		55,50€
PSI Bodega Pingus.....		67,00€

Vega Sicilia Valbuena,

5º año reserva.....176€

Cava Pequeña Bodega Tradicional

	Copa	75cl
OH Brut.....	4,20€	18,50€
OH Brut Rosé.....	4,20€	18,50€

Moët Chandon.....61,50€

Moët Chandon Brut Imperial Rose.....66,50€

Moët Ice *****78,50€

FONDEE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

Vino Blanco

Weiss Wein / White

	Copa	75cl
CASSAI Verdejo.....	3,20€	15,50€
Quibia Anima Negre.....		24,90€
Veritas J.L Ferrer Binissalem.....	5,00€	24,50€
Can Axartell ECO moscatell, premsal, callet.....		24,50€
Macià Batle Blanc de blancs Binissalem.....		25,50€
Nounat Binissalem.....		29,90€
Castell Miquel Sauvignon Blanc.....		27,50€
Can Vidalet, chardonnay en barrica.....		32,90€
Rueda	Copa	75cl
Palacio Bornos Verdejo.....	4,00€	18,50€
Rias baixas, Albariño		
Mar de Frades 100% albariño.....		29,50€
Mar de Frades Magnum 1,50 L		61,00€

Rosado

Rose Wein / Rose wine

	Copa	75cl
CASSAI rosado bobal.....	3,20€	15,00€
Macià Batle rosat.....		19,00€
Twenty Twelve pink eco		26,90€

Rosado pálido

Can Axartell – ECO, Pinot Noir, callet.....		24,50€
Veritas Roig José L. Ferrer d.o. Binissalem.....		24,50€
Aix Provence France.....		33,50€
Aix Provence France Magnum 1,5 L.....		68,00€

Sangria

	Copa	jarra ¾
tinto/ blanco / rosado.....	4,20€	17,50€
Sangria cava.....	5,20€	20,50€

LOLEA, la sangria de moda.....4,90€.....19,50€



20cl 75cl