

## APERITIVOS

Copa de cava .....	4,20€
Copa de cava rosado.....	4,20€
Hugo.....	6,90€
Kir Royal.....	6,50€
Aperol-Spritz.....	6,90€
Martini Blanco, Rojo, Dry.....	4,20€
Palo, Ferne.....	3,90€
Tio pepe, Fino .....	3,90€
Cerveza caña Mahou 25cl.....	2,50€
caña Mahou 50cl.....	4,50€
Estrella Galicia sin gluten.....	3,90€
Estrella Galicia.....	3,60€
Erdinger.....	5,20€
Erdinger sin alcohol.....	5,20€
Coronita.....	3,30€
Heineken.....	3,30€
Sandy Ratler 25cl.....	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€
Zumo de manzana.....	2,70€
Coca cola, Cola light, Fanta, Sprite.....	2,70€
Nestea, Aquarius naranja, Bitter kas.....	2,70€
Agua con 50cl, Agua sin 50cl.....	2,70€

### 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*

<b>Pan, all i oli, accitunas, zanahoria.....</b>	<b>2,50€</b>
<b>(precio por persona)</b>	
<b>Brot, all i oli, Oliven, Karotten.....</b>	<b>2,50€</b>
<b>Bread, all i oli, Olives, Carrots.....</b>	<b>2,50€</b>

# 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 a la marinera** .....15,50€

*Muscheln in Meeresfrüchtesauce*  
*Clams in seafood sauc*



**"Pan amb oli Cassai"**.....15,50€

Pan, sal, aceite de oliva, tomate, queso mahonés, jamón ibérico  
*Brot, Salz, Olivenöl, Tomaten, Iberischer Spanischer 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*

## AROUND THE WORLD



**NACHOS CHEF MARÍN**.....19,50€

Nachos, queso cheddar, alubias, carne picada de vacuno, jalapeño,  
salsa de yogur, guacamole, tomate natural  
*Nachos, cheddar cheese, beans, minced beef, jalapeño, yogurt sauce,*  
*guacamole, natural tomato*



**VIVA MÉXICO!!** Langostinos, guacamole, maíz, cebolla morada  
con un toque picante.....18,50€

*Garnelen, Guacamole, Mais und rote Zwiebeln mit einem würzigen Touch*  
*Prowns, guacamole, corn and purple onion with a spicy touch*



**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**.....22,50€

*Lachstatar mit Avocado, und Curry Crème*  
*Salmon tartare with avocado, and curry crème*



**Ceviche de langostinos con leche de coco**.....20,50€

*Shrimps Ceviche mit Kokosmilch*  
*Shrimp ceviche with coconut milk*



**Sashimi de atún**.....22,50€

*Thunfisch-Sashimi*  
*Tuna sashimi*



**Sashimi de salmón**.....22,50€

*Lachs Sashimi*  
*Salmon sashimi*



**Sashimi mixto**.....22,50€

*Gemischter Sashimi*  
*Mixed sashimi*

CASSAI

## 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 Vinaigrette*  
*Salad "Beach house" bouquet, Gambas and champagne with pepper vinaigrette*

## CARNES

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



-   **Hamburguesa casera Beach House, patatas fritas, ensalada, Bacon, queso y cebolla caramelizada**.....16,90€  
*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 patatas**.....22,50€  
*Iberische Schwein mit Kartoffelpüre*  
*Iberian pork with potato*
- Costillas de cordero sobre "tumbet" mallorquín**.....26,50€  
*Lammkoteletts mit mallorquinische "Tumbet"*  
*Rib of lamb from our mountains with Majorcan "Tumbet"*
- Entrecot de angus con patatas fritas y verduras**.....23,50€  
*Angus Entrecôte mit Pommes Frites und Gemüse*  
*Angus Entrecôte, french fries and vegetables*
- Entrecot de vaca vieja, maduración 30 días, doble selección con patatas fritas y verduras**.....31,50€  
*Entrecôte 30 Tage reifend, doppelte Auswahl mit Pommes Frites und Gemüse*  
*Old cow entrecôte maturing 30 days, double selection with french fries and vegetables*
-  **Solomillo de ternera a la mostaza dulce con patatas fritas y verduras**.....25,50€  
*Kalbfleischfilet, süßem Senf, Pommes Frites und Gemüse*  
*Sirloin Steak, sweet mustard, french fries and vegetables*

# PESCADO FRESCO

## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

- 


**Taco de atún rojo, tallarines de verduras y salsa de soja.....23,50€**  
*Roter Thunfish mit Soja sauce und Gemüse*  
*Red Tuna fish with soja sauce and vegetables*
- 
**Lomo de bacalao con “tumbet” mallorquín.....21,90€**  
*Kabeljaufilet mit mallorquinische “Tumbet”*  
*Grilled Loin of cod with majorcan “tumbet”*
- 

**Pulpo a la brasa “josper” sobre patata.....21,50€**  
*Octopus gegrillt auf Kartoffeln*  
*Grilled octopus on potato*
- 

**Lubina salvaje con puré de patatas.....31,00€**  
*Wolfsbarsch “Wildfang” (Mallorca) mit Kartoffelpüree und Zwiebeln*  
*Wild sea bass (Mallorca) with potato and onion*
- 
**Salmón al Josper con patatas fritas y verduras de temporada.....21,50€**  
*Josper Lachs mit Saisongemüse*  
*Josper Salmon wiht seasonal vegetables*
- 


**Merluza de pincho con almejas, gambas y salsa marinera.....24,50€**


## ARROCES Y PASTAS

- 


**Spaghetti “frutti di Mare “ al chef Luís con gambas y almejas.....19,50€**
- 



**Fideuá 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€**  
*Meeresfrüchte Paella*  
*Fisch and seafood paella*
- 



**Arroz negro de pescado y marisco, ciego (min 2 pers) precio por persona.....21,00€**  
*Schwarzer Reis mit Fisch und Meeresfrüchten (ohne Muscheln)*  
*Black rice with fish and seafood (without shells)*
- 




**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*

## ESPECIAL VEGETARIANOS

- 

**Lasaña de verduras de temporada.....18,50€**  
*Saisonale Gemüselasagne*  
*Seasonal vegetable lasagne*
- 
**Parrillada de verduras al Josper .....17,50€**
- 
**“Tumbet” mallorquín con huevo ecológico escalfado.....17,50€**  
*Mallorquinische “Tumbet mit Bio Ei pochiert*  
*Majorcan “tumbet” wiht ecological egg poached*

# 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€

## NUESTROS POSTRES

### NACHTISCH / DESSERT

	<b>Brownie casero de chocolate.....</b>	<b>5,50€</b>
	<i>Schokoladenbrownie</i> <i>Chocolate Brownie</i>	
	<b>Brownie de chocolate con helado de vainilla.....</b>	<b>7,50€</b>
	<i>Schokoladenbrownie mit Vanilleeis</i> <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i>	
	<b>Milhojas Beach House con crema chantilly, especial del chef.....</b>	<b>7,50€</b>
	<b>Tarta de almendra "Gató".....</b>	<b>4,50€</b>
	<i>Mallorquinische Mandeltorte "Gató"</i> <i>Almond cake</i>	
	<b>Tarta de almendra "gató" con helado de almendra y salsa de chocolate.....</b>	<b>6,50€</b>
	<i>Mallorquinische Mandeltorte "Gató" mit Mandeleis und Schokoladensauce</i> <i>Almond cake with almond ice cream and chocolate</i>	
	<b>Cassai cheesecake al limón.....</b>	<b>6,50€</b>
	<i>Cassai Zitronen Cheesecake</i> <i>Cassai lemon cheesecake</i>	
	<b>Tabla surtido de postres Cassai (para aprox.4 personas) cheesecake, milhojas, tarta de almendras, brownie, helado.....</b>	<b>25,00€</b>
	<i>Cassai Desert Auswahl (für ca. 4 Personen) Käsekuchen, Milhojas, Mandelkuchen, Brownie, Eis</i> <i>Cassai dessert selection (for approx. 4 people) Cheesecake, milhojas, almond cake, brownie, ice cream</i>	
	<b>Especial Antica Chocolatería Cassai</b>	
	<b>Chocolate caliente a la taza.....</b>	<b>3,60€</b>
	<i>Heisse schokolade/ Hot chocolate</i>	
	<b>Sorbete / Unsere sorbet / Sherbet</b>	
	<b>Sorbete de mandarina.....</b>	<b>4,00€</b>
	<b>Sorbete de mandarina con cava.....</b>	<b>5,90€</b>
	<b>Sorbete de mandarina con vodka.....</b>	<b>5,90€</b>
	<b>Helados / Eiskugel / Ice creams</b>	
	<b>Chocolate /Vainilla /Fresa /Almendra /Coco</b>	
	<i>Mandel / Almond /Kokosnuss / Coconut</i>	
	<b>Copa piccola.....</b>	<b>2,20€</b>
	<b>Copa médium.....</b>	<b>4,00€</b>
	<b>Copa XL.....</b>	<b>5,50€</b>
	<b>Copa XXL.....</b>	<b>7,00€</b>
	<b>Batido / Milkshake.....</b>	<b>6,50€</b>
	<b>Chocolate / Vainilla / Fresa</b>	
	<b>Vino dulce / Süsswein / Sweet wine</b>	
	<b>Veritas dulce J.L Ferrer Binissalem</b>	<b>Copa 50cl 4,50€ 21,50€</b>





## CAFÉS

Expresso.....	2,00€
Expresso con hielo.....	2,20€
Descafeinado.....	2,00€
Expresso con leche.....	2,20€
Capuchino nata.....	3,20€
Capuchino italiano.....	3,20€
Latte Machiatto.....	3,60€
Ristretto, americano.....	2,00€
Café bombon.....	2,50€
Carajillo o Rebentat.....	3,90€
Iced Café (café, Helado de vainilla y nata.....	5,50€
Café Irlandes (café, whisky y nata).....	5,90€
Cassai de Luxe (café, bayleis y nata).....	5,90€

## NUESTRA CARTA DE TÉ

Té.....	2,50€
Ice tea.....	2,90€

Té negro English Breackfast	Té negro Earl Grey,	
Té verde Marabans	Té blanco canela	Te verde Antiox
Mentapoleo	Rooibos Marabans	Rooibos Paradise
Frutas del Bosque	Manzanilla	Té rojo silueta de verano

## Vino Tinto

Rot Wein / Red Wine

	Copa	75cl
CASSAI crianza.....	3,20€	15,50€
Pedre Negre ECO-BIO, 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€
<b>Ànima Negra</b>	Copa	75cl
AN2.....	6,50€	29,90€
Anima Negra.....		65,50€
<b>Rioja</b>	Copa	75cl
Viña Pomal crianza.....	4,00€	18,50€
Muga crianza .....		35,50€
<b>Ribera del Duero</b>	Copa	75cl
Pesquera crianza.....	6,50€	30,50€
Trus Crianza.....		30,50€
Pago de los capellanes crianza.....		42,50€
PSI Bodega Pingus.....		67,00€
Vega Sicilia Valbuena, 5º año reserva.....		176,00€
<b>Castilla León</b> Mauro, crianza .....		55,50€

## Vino 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€
<i>Rosado pàlido</i>		
Can Axartell – ECO, Pinot Noir, callet.....		24,50€
Veritas Roig José L. Ferrer d.o. Binissalem.....	Copa 5,00€	75cl 24,50€
Aix Provence France.....		33,50€
Aix Provence France Magnum 1,5 L.....		68,00€

## Vino Blanco

Weiss Wein / White

	Copa	75cl
CASSAI Verdejo.....	3,20€	15,50€
Quibia (Anima Negra).....		24,90€
Veritas J.L Ferrer Binissalem.....	5,00€	24,50€
Can Axartell ECO-BIO moscatell, premsal, callet.....		24,50€
Macià Batle Blanc de blancs .....		25,50€
Nounat Binissalem.....		29,90€
Castell Miquel Sauvignon Blanc.....		27,50€
Can Vidalet, chardonnay en barrica .....		32,90€
<b>Rueda</b>	Copa	75cl
Palacio Bornos Verdejo.....	4,00€	18,50€
<b>Rias baixas, Albariño</b>		
Mar de Frades 100% albariño.....	6,50€	29,50€
Mar de Frades Magnum 1,50 L.....		61,00€

## Sangria

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

## Cava Pequeña Bodega Tradicional

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

## Champagne

FONDE EN 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE  
★

Moet Chandon.....		61,50€
Moet Chandon Brut Imperial Rose.....		66,50€
Moet Ice ***** .....		78,50€





## MOJITOS

*Ron, mediterráneo, placer...*

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

## DAIKIRIS CASSAI

*Los aromas y placeres de la Habana Vieja*

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

## APERITIVOS

Copa de cava .....	4,20 €
Copa de cava rosado .....	4,20 €
Hugo .....	6,90 €
Martini Bianco, Rosso, Dry .....	4,20 €
Tio Pepe, Fino .....	3,90 €
Kir Royal .....	6,50 €
Aperol –Spritz .....	6,90 €
Palo.....	3,90 €
Fernet Branca.....	3,90 €
Copa Sangría tinto, rosado, blanco .....	4,20 €
Copa Sangría de Cava .....	5,20 €
Campari soda .....	6,50 €
Campari con zumo de naranja natural .....	7,50 €

## GINS

Puerto de Indias Strawberry .....	7,50 €
Gordons .....	7,50 €
Seagram's .....	7,50 €
Larios .....	7,50 €
Beefeater .....	7,50 €
Tanqueray .....	7,50 €
Xoriguer .....	7,50 €
Bombay Sapphire .....	8,50 €
6 O'Clock .....	8,50 €
Saffron .....	9,00 €
Tann's .....	9,00 €
Voortrekker .....	9,00 €
Mascaró .....	9,50 €
Bulldog .....	9,50 €
Martin Millers .....	9,50 €
Fifty Pounds .....	9,50 €
Blue Ribbon .....	9,50 €
Pink Diamond .....	9,50 €
Citadelle .....	10,50 €
Hendrincks .....	10,50 €
Mombasa .....	10,50 €
London Nº1 .....	10,50 €
Suau (Mallorca) .....	10,50 €
G'Vine Floraison .....	12,50 €
Gin Mare .....	12,50 €
Onze (Mallorca) .....	12,50 €
Brockmans .....	12,50 €
Monkey 47 .....	12,50 €

## TÓNICAS

Premium

(Suplemento 1 €)

Schweppes Tradicional

Kas Blue

Fever Tree

Fentimans



CASSAI

## AGUAS, ZUMOS Y REFRESCOS

Zumo de naranja natural .....	3,90 €
Coca Cola, Cola light, Cola zero, Fanta naranja, Fanta limón Sprite, Nestea, zumo de piña, zumo de manzana, bitter kas, agua con gas (50cl), agua sin gas (50 cl) .....	2,70 €

## CERVEZAS

Caña Mahou 25 cl .....	2,50 €
Caña Mahou 50 cl .....	4,50 €
Cerveza Mahou sin alcohol .....	2,50 €
Shandy Ratler 25 cl .....	2,50 €
Shandy Ratler 50 cl .....	4,50 €
Heineken .....	3,30 €
Corona .....	3,30 €
Estrella Galicia .....	3,60 €
Estrella Galicia sin gluten .....	3,90 €
WEISSBIERS:	
Erdinger Weissbier .....	5,20 €
Erdinger Weissbier Alkoholfrei .....	5,20 €

## VODKA

Belvedere .....	12,50 €
Cristal Head .....	12,50 €
Roberto Cavalli .....	12,50 €
Absolut .....	7,50 €

## RON

Amazonas .....	4,90 €
Bacardi .....	7,00 €
Barceló .....	7,50 €
Havana Club 7 Años .....	8,50 €
Havana 3 .....	7,50 €
Barceló Imperial .....	12,50 €
Matusalem 10 Años .....	10,50 €
Zacapa 23 Años .....	12,50 €



## WHISKY

J&B .....	7,50 €
Ballantines .....	7,50 €
Chivas .....	11,50 €
Cardhu .....	11,50 €

## TEQUILA

Jose Cuervo .....	4,50 €
-------------------	--------

## BRANDY

Suau 15 años .....	6,50 €
Carlos I .....	7,50 €
Duque de Alba .....	7,50 €
Veterano .....	3,90 €
103 .....	3,90 €

## DIGESTIVOS

Grappa Nonino .....	4,50 €
Amaro Ramazzotti .....	3,90 €
Amareto Disarono .....	3,90 €
Palo .....	3,90 €
Pacharán las Endrinas .....	3,90 €
Hierbas Secas .....	3,90 €
Hierbas Mix .....	3,90 €
Hierbas Dulces .....	3,90 €
Anis Seco Tres Caires .....	3,90 €
Sambuca Molinari .....	3,90 €
Fernet Branca .....	3,90 €

## CREMAS / FINOS

Baileys .....	4,90 €
Malaga Virgen .....	3,60 €
Fino Tio Pepe .....	3,70 €
Granadina .....	3,00 €