

BIENVENIDOS A CASSAI BEACH HOUSE

Cocina mediterránea a la brasa · Horno Jospier · Producto de lonja

- - -

En Cassai Beach House, la cocina nace del Mediterráneo y se enriquece con influencias del mundo.

- - -

El fuego del horno Jospier, el respeto por el producto de lonja y la sencillez bien entendida marcan el ritmo de nuestra carta, pensada para compartir, disfrutar y dejarse llevar.

- - -

Nuestra propuesta combina sabores mediterráneos, platos al centro para vivir la mesa sin prisas y una cuidada selección de cocina japonesa que aporta frescura, técnica y equilibrio.

- - -

Pescados frescos, carnes a la brasa, arroces elaborados con calma y creaciones que invitan a descubrir, siempre con el mar como telón de fondo y Mallorca como inspiración.

- - -

Una cocina honesta, actual y cercana, para disfrutar del momento, de la compañía y del placer de comer bien frente al mar.

SIGNATURE ROLLS – LOS IMPRESCINDIBLES

ROLL EBI FURAI (RECOMMENDED) Langostino en tempura, aguacate, spicy mayo y topping de ebi tempura con salsa de anguila. <i>Tempura prawn, avocado and spring onion with medium-spicy mayo and ebi tempura topping in eel sauce.</i>	19,00
ANGUS ROLL (RECOMMENDED) Carne angus, salsa de la casa, espárragos y crujiente. <i>Angus beef, house sauce, asparagus and crispy topping.</i>	21.00
CLASSIC ROLL EN TEMPURA Tempura, salmón, queso crema y aguacate con salsa teriyaki de la casa. <i>Salmon tempura with cream cheese and avocado, finished with our house-made teriyaki sauce.</i>	19,00
DINAMITA ROLL Atún, aguacate, queso crema con mayo kimche. Tuna with avocado and cream cheese, finished with kimchi mayo.	19,00
SPICY SALMÓN Cebolla morada, topping de tartar de salmón de miso, lima de caviar y dressing. <i>Red onion with a miso salmon tartare topping, caviar lime and house dressing.</i>	19,00
SPICY TUNA Tempura de langostinos, aguacate y cebolleta china con tartar de atún (Picante Medio). <i>Prawn tempura with avocado and spring onion, served with tuna tartare (medium spicy).</i>	19,00
ROLLS CLÁSICOS - CLASSIC ROLLS	
CALIFORNIA ROLL DE ATÚN Philadelphia, aguacate y sésamo con salsa teriyaki. <i>Philadelphia cheese, avocado and sesame, finished with teriyaki sauce.</i>	19,00
CALIFORNIA ROLL DE SALMÓN Philadelphia, aguacate y sésamo con salsa teriyaki. <i>Philadelphia cheese, avocado and sesame finished with teriyaki sauce.</i>	19,00
ROLL VEGANO Zanahoria encurtida, pepino y aguacate con topping de wakame y dres-sing de sésamo casero. <i>Pickled carrot, cucumber and avocado topped with wakame and finished with our house sesame dressing.</i>	18,00

NIGIRI (2 PIEZAS / STÜCK / PIECES)

SALMÓN CON IKURA DE LA CASA Salmon with ikura of the house.	8,00
ATÚN: CHIMICHURRI DE SHISO Y KIZAMI WASABI Tuna: shiso chimichurri and kizami wasabi.	8,00
FALSO NIGIRI Base crujiente de arroz con guacamole de yuyu y tartar de toro picante. Crispy rice topped with yuyu guacamole and spicy toro tartare.	9,00

SASHIMI

SASHIMI DE SALMÓN	19,00
SASHIMI DE ATÚN	19,00

SURTIDOS - ASSORTMENTS

SURTIDO DE SASHIMI Salmón, atún y soja de la casa con yuzu.	21,00
SURTIDO CASSAI JAPO – 24 PIEZAS	50,00
SURTIDO CASSAI JAPO – 40 PIEZAS	90,00

VARIADO DE TAPAS MALLORQUÍN <i>Mallorca Tapas Selection</i> Selección del chef inspirada en nuestra isla y el Mediterráneo: - Chipirones - Croqueta de rape y marisco - Mini ensaladilla Cassai - Gilda mediterránea (aceituna, anchoa y piparra) - Pan de cristal con tomate y AOVE mallorquín, - Pimiento de padrón	26,00
PARA COMPARTIR - TO SHARE	
PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y AOVE MALLORQUÍN Pan crujiente con tomate rallado, jamón ibérico y aceite de oliva virgen extra mallorquín. <i>Crispy bread with grated tomato, Iberian ham and Mallorcan extra virgin olive oil.</i>	23,00
CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON ALIOLI CÍTRICO CASSAI Crujientes, con alioli de limón y lima. <i>Crispy Andalusian-style baby squid served with Cassai citrus aioli.</i>	18,50
CROQUETAS DE RAPE Y MARISCO (6 UDS) Cremosas por dentro, crujientes por fuera, con sabor intenso a mar. <i>Monkfish and seafood croquettes with a creamy interior and crispy finish.</i>	17,50
LANGOSTINOS BEACH HOUSE EN TEMPURA, CON SALSA SPICY MAYO Crujientes langostinos, con salsa elaborada por nuestro chef. <i>Tempura prawns “Beach House style” served with chili mayo sauce.</i>	18,50
TARTAR DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO Con crujiente de arroz y atún del día. <i>Mediterranean bluefin tuna tartare.</i>	24,50
HUEVOS ROTOS CON PULPO Plato estrella, deliciosos huevos rotos acompañados de pulpo con aliño americano y cocinado al horno de brasa. <i>Broken eggs with octopus: delicious broken eggs served with octopus, dressed with our American-style seasoning and finished in the charcoal oven.</i>	23,50
MEJILLONES DE ROCA A LA MARINERA Mejillones frescos hechos a la marinera. <i>Rock mussels “marinera” style.</i>	16,50
BERENJENA CON TOMATE MALLORQUÍN, CREMA DE QUESO MAHÓN, TOQUE DE QUESO AZUL Y PISTACHO Berenjena caramelizada, crema suave de Mahón D.O. toque de queso azul y pistacho tostado. <i>Aubergine with Mallorcan tomato, Mahón cheese cream, a hint of blue cheese and toasted pistachio.</i>	17,50
(PAN Y VARIOS 3€ PP)	

HUERTA Y FRESCOS	
ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA Y BURRATA Tomate mallorquín, burrata fresca, pesto de almendra y AOVE <i>Seasonal tomato salad with fresh burrata..</i>	18,50
ENSALADA CÉSAR CON ACEITE DE OLIVA MALLORQUÍN Lechugas frescas, parmesano, crujiente de pan y salsa César casera.(Con pollo o langostinos) <i>Caesar salad with Mallorcan olive oil (with chicken or prawns).</i>	19,50
ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA, NUECES Y MIEL DE ROMERO Queso fundente, frutos secos y miel aromatizada. <i>Warm salad of goat cheese, walnuts and rosemary-infused honey.</i>	18,50
ARROCES & PASTAS - RICE & PASTAS	
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Con gambas, almejas y jugo concentrado de mar. <i>With prawns, clams and an intense, concentrated seafood broth.</i>	23.00
PAELLAS	
(PRECIO DE LAS PAELLAS POR PERSONA) (MÍNIMO PARA 2 PERSONAS) (PAELLA PRICE PER PERSON) (MINIMUM 2 PEOPLE)	
PAELLA CIEGA Paella sin espinas ni cáscaras, arroz bomba de Sa Pobla y marisco limpio. <i>Paella free of bones and shells, prepared with cleaned fish and seafood.</i>	26,00
PAELLA NEGRA CON TOQUES DE AIOLI CÍTRICO Y GAMBA ROJA Paella ciega hecha con arroz bomba de Sa Pobla tinta de calamar y alioli cítrico. <i>Blind paella cooked with squid ink and served with citrus aioli.</i>	27,00
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO Seafood and fish paella.	27,00
PAELLA DE SECRETO IBÉRICO Arroz bomba de Sa Pobla con secreto ibérico al Jospé, romero y fondo intenso. <i>Paella with Iberian secreto pork.</i>	27,00

DEL MAR AL JOSPER	
PESCADO DEL DÍA (SEGÚN LONJA) Preparado a la brasa con su guarnición <i>Fish of the day (selected daily from the local fish market)</i>	8,5€/100G
LOMO DE BACALAO CON TUMBET MALLORQUÍN Y SU JUGO <i>Cod loin served with Mallorcan tumbet and its own jus.</i>	25,50€
SALMÓN AL JOSPER CON VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSA DE YOGUR Y ENELDO <i>Josper-grilled salmon served with seasonal vegetables and a yogurt–dill sauce.</i>	23,50€
LENGUADO FRESCO CON VERDURA BABY Y SALSA DE CURRY <i>Fresh sole served with baby vegetables and a smooth curry sauce.</i>	26,50€

CARNES AL JOSPER	
HAMBURGUESA BEACH HOUSE Carne de angus (200g) Queso Mahón D.O. Cebolla caramelizada Panceta ibérica crujiente Mayonesa de sobrasada Toque de miel de romero Pan brioche tostado Patatas frita de Sa Pobla y salsa de mostaza y miel.	20,00
ENTRECOT DE ANGUS Con patata gajo y pimientos del padrón <i>Angus entrecôte steak with green peppers and gajo potatoes</i>	29,00
SECRETO IBÉRICO AL JOSPER Con puré de patata ahumada <i>Iberian secreto grilled in the Josper accompanied by a smoked potato purée</i>	26,00

POSTRES	
GATÓ MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA Receta tradicional con almendra mallorquina <i>Mallorcan almond “gató” cake served with almond ice cream</i>	8,50
TARTA DE QUESO CASSAI CON FRUTOS ROJOS Cremoso, suave y equilibrado <i>Cassai cheesecake with red berries</i>	8,50
TIRAMISÚ CLÁSICO DE LA NONNA ITALIANA Casero, cremoso y elegante <i>Classic tiramisu inspired by the Italian nonna’s recipe</i>	8
BROWNIE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA Chocolate intenso con contraste de temperatura <i>Warm chocolate brownie served with vanilla ice cream</i>	8,50



CASSAI

BEACH HOUSE

CARRER MAJOR, 21 · COLÒNIA DE SANT JORDI