

CASSAI BEACH HOUSE

COCINA PARA COMPARTIR

PRODUCTO DEL MAR

ARROCES Y BRASAS

COLÒNIA DE SANT JORDI · MALLORCA

BIENVENIDOS A CASSAI BEACH HOUSE

Cocina para compartir · Producto del mar
Arroces y brasas

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

El fuego del horno Josper, 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.

Cassai Japanese

ROLLS

ROLL EBI FURAI (RECOMENDADO) 19,00

Tempura prawn, avocado, spicy mayo and eel sauce.

ANGUS ROLL (RECOMENDADO) 21,00

Angus beef, house sauce, asparagus and a crisp finish.

CLASSIC ROLL EN TEMPURA 19,00

Salmon, cream cheese and avocado with house teriyaki.

DINAMITA ROLL 20,50

Bluefin tuna, avocado and cream cheese with kimchi mayo.

SPICY SALMÓN 19,00

Miso salmon tartare, red onion, finger lime and dressing.

SPICY TUNA 22,50

Prawn tempura, avocado and spring onion with spicy bluefin tuna tartare.

SALMON FIRE ROLL 19,00

Flame-seared salmon roll.

CALIFORNIA ROLL DE ATÚN 20,50

Bluefin tuna, cream cheese, avocado, sesame and teriyaki.

CALIFORNIA ROLL DE SALMÓN 19,00

Salmon, cream cheese, avocado, sesame and teriyaki.

ROLL VEGANO 18,00

Pickled carrot, cucumber, avocado, wakame and sesame dressing.

NIGIRI · 2 PIEZAS

Nigiri · 2 pieces

SALMÓN CON IKURA DE LA CASA 8,00

Salmon with house ikura.

ATÚN: CHIMICHURRI DE SHISO Y KIZAMI WASABI 9,90

Bluefin tuna with shiso chimichurri and kizami wasabi.

SASHIMI

SASHIMI DE SALMÓN 19,00

Salmon sashimi.

SASHIMI DE ATÚN 19,00

Bluefin tuna sashimi.

SURTIDOS

Selections

SURTIDO DE SASHIMI 21,00

Salmon, bluefin tuna and house soy sauce with yuzu.

SURTIDO CASSAI JAPO · 24 PIEZAS 49,00

Cassai Japanese selection · 24 pieces.

SURTIDO CASSAI JAPO · 40 PIEZAS 82,00

Cassai Japanese selection · 40 pieces.

Cocina para compartir

To share

VARIADO DE TAPAS MALLORQUÍN	26,00
<i>Baby squid, seafood croquette, Cassai potato salad, Mediterranean gilda, tomato bread and Padrón peppers.</i>	
GAMBA ROJA MALLORQUINA A LA BRASA · 200 G	38,00
<i>Charcoal-grilled Mallorcan red prawns with extra virgin olive oil · 200 g.</i>	
MEJILLONES A LA BRASA CON PREMSAL BLANC	16,50
<i>Charcoal-grilled mussels with Premsal Blanc wine and bay leaf.</i>	
BRIOCHE DE STEAK TARTAR DE VACA MADURADA	19,50
<i>Soft brioche with aged beef tartare, Japanese mayonnaise, capers and chives.</i>	
KATSUSANDO DE ATÚN ROJO CON MAYONESA DE SOBRASADA Y MIEL · 2 UNIDADES	22,50
<i>Sándwich japonés en pan brioche con atún rojo crujiente.</i>	
<i>Crispy bluefin tuna brioche sandwich with sobrasada mayonnaise and honey · 2 pieces.</i>	
FALSO NIGUIRI DE ATÚN · 4 UNIDADES	26,00
<i>Tartar de atún rojo sobre crujiente de arroz, con aguacate y teriyaki.</i>	
<i>Crispy rice with bluefin tuna tartare, avocado and teriyaki · 4 pieces.</i>	
TARTAR DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO CON CRUJIENTE DE PLÁTANO	24,50
<i>Bluefin tuna tartare on crispy plantain, with avocado and teriyaki.</i>	
CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON ACEITE DE TRUFA	23,50
<i>Fine slices of bluefin tuna dressed with truffle oil.</i>	
TIRADITO DE SALMÓN	19,50
<i>Thinly sliced salmon with our house dressing.</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN	17,50
<i>Padrón peppers.</i>	
CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON ALIOLI CÍTRICO CASSAI	18,50
<i>Crispy Andalusian-style baby squid with lemon and lime aioli.</i>	
CROQUETAS DE RAPE Y MARISCO · 6 UDS.	17,50
<i>Creamy monkfish and seafood croquettes · 6 pieces.</i>	
LANGOSTINOS BEACH HOUSE EN TEMPURA, CON SALSA SPICY MAYO	19,50
<i>Crispy tempura prawns with spicy mayonnaise.</i>	
HUEVOS ROTOS CON PULPO	26,50
<i>Broken eggs and potatoes with charcoal-finished octopus and its house dressing.</i>	

Nuestros platos de atún se elaboran con atún rojo Bluefin.

All our tuna dishes are prepared with bluefin tuna.

Huerta y arroces

From the garden & rice dishes

HUERTA Y FRESCOS

From the garden

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA Y BURRATA

19,50

Seasonal Mallorcan tomatoes, burrata, almond pesto and extra virgin olive oil.

TREMPÓ MALLORQUÍN

16,50

Ensalada mallorquina de tomate, pimiento verde y cebolla, con alcaparras y aceite de oliva.

Traditional Mallorcan tomato, green pepper and onion salad, with capers and olive oil.

BERENJENA CON TOMATE MALLORQUÍN, CREMA DE QUESO MAHÓN, TOQUE DE QUESO AZUL Y PISTACHO

18,50

Caramelised aubergine, Mallorcan tomato, Mahón cheese cream, blue cheese and toasted pistachio.

PARRILLADA DE VERDURAS BABY A LA BRASA

18,50

Charcoal-grilled baby vegetables.

PAELLAS

Paellas

Precio por persona · Mínimo 2 personas / Price per person · Minimum 2 people

PAELLA DE GAMBA ROJA

28,90

Rice with red prawns and a rich seafood stock.

PAELLA NEGRA DE CHIPIRONES

24,50

Squid ink rice with baby squid.

PAELLA DE SECRETO IBÉRICO

26,60

Rice with Josper-grilled Iberian pork secreto, rosemary and a rich stock.

Producto del mar y brasas

Seafood & charcoal grill

DEL MAR AL JOSPER

Seafood from the Josper grill

PESCADO DEL DÍA

[CONSULTAR AL CAMARERO](#)

Acompañado de patatas fritas de Sa Pobla o pimientos de Padrón. Precio según mercado.

Charcoal-grilled market fish with Sa Pobla fries or Padrón peppers. Market price (please ask your waiter).

PESCADO AL ESTILO IBIZENCO

48,00 p. p.

Pescado cocinado suavemente en fumet con patata y terminado con alioli, al estilo del bullit de peix. Sin arroz. Precio por persona, mínimo 2 personas.

Ibizan-style fish, gently cooked in fish stock with potatoes and finished with aioli. Without rice. Minimum 2 people.

LOMO DE ATÚN ROJO A LA BRASA CON SALSA DE PIMIENTA

34,50

Acompañado de patatas fritas de Sa Pobla.

Charcoal-grilled bluefin tuna loin with pepper sauce and Sa Pobla fries.

SALMÓN AL JOSPER CON VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSA DE YOGUR Y ENELDO

24,50

Josper-grilled salmon, seasonal vegetables and yogurt-dill sauce.

CARNES AL JOSPER

Meat from the Josper grill

HAMBURGUESA BEACH HOUSE

22,50

Angus beef, Mahón cheese, caramelised onion, crisp Iberian pancetta, sobrasada mayo and rosemary honey in toasted brioche. Sa Pobla fries and honey-mustard sauce.

ENTRECOT DE ANGUS

32,00

Angus entrecôte with potato wedges and Padrón peppers.

SECRETO IBÉRICO AL JOSPER

29,50

Josper-grilled Iberian pork secreto with smoked potato purée.

PAN Y VARIOS · 3,00 € POR PERSONA

Bread and accompaniments · €3.00 per person

CARRER MAJOR, 21 · COLÒNIA DE SANT JORDI

COCINA PARA COMPARTIR · PRODUCTO DEL MAR · ARROCES Y BRASAS