

Bebidas

drinks / Getränke

Aperitivos

Copa de cava	5,00€
Copa de cava rosado	5,00€
Hugo	7,00€
Kir Royal	7,00€
Aperol-Spritz	7,50€
Martini Blanco, Rojo, Dr	5,50€
Vermut dos Déus blanco	5,50€
Vermut dos Déus rojo reserva	5,50€
Vermut dos Déus añejado	6,00€
Palo, Fernet	4,00€
Tio Pepe, Fino	4,00€
Cerveza caña Estrella Galicia mediana	3,20€
Cerveza caña Estrella Galicia grande	5,00€
Estrella Galicia sin gluten	3,90€
Estrella Galicia	3,60€
Coronita	4,00€
Heineken	4,00€
Sandy Ratler mediana	3,20€
Sandy Ratler grande	5,00€
Copa "Sangria" tinto, rosado, blanco	5,00€
Copa sangría de "cava"	7,00€
Campari soda	7,50€
Campari con zumo de naranja natural	8,50€
Zumo de naranja natural	4,00€
Zumo de manzana, piña	3,00€
Coca cola, Cola zero, Fanta, Sprite	3,00€
Nestea, Bitter Kas	3,00€
Agua c/ gas 50cl, agua s/ gas 50cl	3,00€
Red Bull	3,50€

Pan, alioli, aceitunas, zanahorias

Brot, all i oli, Oliven, Karotten

Bread, all i oli, Olives, Carrots

Nuestra cocteleria

Mai Tai

Ron blanco, ron moreno, amareto, zumo de piña, zumo de naranja, hielo picado, Granadina

Weisser Rum, Ananas, Ananassaft, Orangensaft, Crushed Ice, Grenadine

White rum, dark rum, amaretto, pineapple juice,

orange juice, crushed ice, Grenadine 13,90 €

Caipirinha

Lima, azúcar, cachaza, hielo picado

Limette, Zucker, cachaça, Crushed Ice

Cachaça (sugarcane liquor), sugar, lime and

crushed ice 13,90 €

Piña Colada

Ron blanco, piña, zumo de piña, leche de coco

Weisser Rum, Ananas, Ananassaft,

Kokosnussmilch

White rum, pineapple, pineapple juice,

and coconut milk 13,90 €

Margarita

Tequila, sirope de azúcar, Triple seco, zumo de lima

Zuckersirup, "Triple sec", Zitruslikör, Limettensaft

Tequila, sugar syrup, lime juice and "triple sec" 10,50 €

Margarita con fruta de la pasión 11,50 €

Martini PORN STAR 12,50 €

Negroni 10,50 €

Expresso martini 12,50 €

Jagermeister manifest 11,50 €

Jagermeister cold brew coffee 10,50 €

Mojitos

Ron, mediterráneo, placer...

Mojito 9,00€

Mojito de fresa/mango 10,00€

Mojito sin alcohol 6,50€

Mojito de fresa/mango sin alcohol 6,50€

Daikiris Cassai

Los aromas y placeres de la Habana Vieja

Daikiri frappe 9,50€











Daikiri de fresa/mango 10,00€

Daikiri natural sin alcohol 7,00€

Daikiri de fresa/mango sin alcohol 7,00€






Tapas

- Variado de Tapas 
(6 Tapas a gusto del chef)
Pimientos, ensaladilla, calamares, mejillones, pa amb oli con queso mahonés, boquerones Paprika, salat, Tintenfisch, Venusmuscheln, pa amb oli mit Mahonkäse, Anchovis Peppers, salad, squid, clams, pa amb oli with mahonés cheese, boquerones (anchovies) _____ 20,50 €
- Pimientos del padrón 
Spanische kleine grüne Paprika von "Padrón" Small grilled green peppers _____ 12,50 €
- Calamares a la andaluza 
Calamares auf Andalusische Art Fried squid with a drizzle of oil _____ 17,50 €
- Gambas al ajillo 
Knoblauch Garnelen Garlic prawns _____ 17,50 €
- Mejillones marinera 
Gedämpfte Muscheln Steamed mussels _____ 15,50 €
- Tapa de "ensaladilla" casera 
Hausgemachte "Ensaladilla" russischer salad Homemade "ensaladilla" russian salad _____ 10,50 €
- Croquetas caseras de rape 
Hausgemachte Fischkroketten vom Seeteufel Homemade croquettes "of angler fish" _____ 14,50 €
- Croquetas de jamón ibérico 
Hausgemachte iberischen Schinken Kroquetten Homemade Iberian ham croquettes _____ 14,50 €
- Pà amb oli Cassai 
Pan, sal, aceite de oliva, tomate, ajo, queso mahonés, jamón ibérico Brot, Salz, Olivenöl, Tomaten, Iberischer Spanischer Schinken und Käse Majorcan bread, olive oil, salt, tomato, cheese, iberian ham _____ 18,50 €
- Pà amb oli Finca 
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 _____ 19,50 €





Recomendaciones

Recomendations / Empfehlungsschreiben


- Arroz de pescado cremoso con bogavante 
(min 2 pax) precio por persona
Saftige Fishreis mit Hummer (mind 2 pax) Preis für 1 Person Rice fish with Lobster (min 2 pax) price for 1 person _____ 35,00 €
- Tartar de atún rojo al gusto del chef 
con aguacate, sus tostadas y mantequilla
Tartar von rotem Thunfisch mit Toast und Butter Tartar of red tuna fish with toast and butter _____ 23,50 €
- Tartar de solomillo de ternera 
al gusto del chef con tostadas y mantequilla
Rindertartar nach Art des Chefs mit Toast und Butter Steak tartar with toast and butter _____ 24,50 €


Ensaladas


Salads / Salate


- Ensalada de tomate, mozzarella burrata y piñones al pesto 
Tomaten Salat mit Mozzarella Burrata und Pesto Tomato and mozzarella Burrata with pesto _____ 16,50 €
- Ensalada de rúcula, tomate, queso mahonés, bacon, picatostes y su vinagreta de modena y miel 
Rucolasalat mit Modena und Honigvinaigrette, Tomate, Mahonkäse, bacon und kleinen Toastscheiben Rocket, tomato, mahonés cheese, bacon, croutons, modena and honey vinaigrette _____ 16,50 €
- Ensalada tibia de gambas, aguacate, piña, su bouquet y vinagreta de naranja y mostaza 
Salat mit Garnelen, Avocado, Ananas, Bouquet und Orangen-Senf-Vinaigrette Salad of grilled prawns, avocado, pineapple, its bouquet and orange and mustard vinaigrette _____ 17,50 €
- Ensalada caesar de pollo 
Geflügel-Caesar-Salat Chicken Caesar salad _____ 16,50 €


Cassai Sushi


Salmón flameado: Maki especial de salmón (semi picante) (8 piezas) 
Spezial Lachs Maki (halb-scharf) (8 Stück)
Special salmon maki (semi spicy) (8 pieces) _____ 17,00 €

Acevichado: Lubina acevichada, lima, sal y ají amarillo, cebolleta, topping de aguacate y dorada con salsa acevichada de ají amarillo y fondo de pescado (no pica) (8 piezas) 
Acevichado: Wolfsbarsch, Limette, Salz und Aji Amarillo, Frühlingzwiebel, Avocado-Topping und Seebrasse mit Aji Amarillo-Sauce und Fischfond (nicht pikant) (8 Stück)
Acevichado: Sea bass acevichado, lime, salt and yellow bell pepper, spring onion, avocado topping and sea bream with yellow bell pepper acevichada sauce and fish stock (not spicy) (8 pieces) _____ 17,00 €

Top Cassai Mantequilla: Pez mantequilla, cebolleta, wontong frito, con topping de dorada con salsa de mizojuzu y aceite trufado flameado (no pica) (8 piezas) 
Top Cassai Mantequilla: Butterfisch, Frühlingzwiebeln, gebratener Wontong, gekrönt mit Seebrasse, Mizojuzu-Sauce und mit Mizojuzu-Sauce und mit Trüffel flambiertem Öl (nicht pikant) (8 Stück)
Top Cassai Mantequilla: Butterfish, scallion, fried wontong, topped with sea bream, mizojuzu sauce with mizojuzu sauce and truffle flamed oil (not spicy) (8 pieces) _____ 19,00 €

Roll Vegano: Zanahoria encurtida en shartzu, pepino, aguacate con topping de wakame y dressing (8 piezas) 
Eingelegte Karotte in Shartzu, Gurke, Avocado mit Wakame-Topping und hauseigenem Sesam-Dressing (8 Stück)
Pickled carrot in shartzu, cucumber, avocado with wakame topping and house sesame dressing (8 pieces) _____ 16,00 €

Classic roll: Tempura, salmón, queso crema, aguacate con salsa teriyaki de la casa (8 piezas) 
Tempura, Lachs, Frischkäse, Avocado mit Sauce, Haus-Teriyaki Haus-Teriyaki (8 Stück)
Tempura, salmon, cream cheese, avocado with sauce house teriyaki (8 pieces) _____ 18,00 €


Dinamita roll tempura: Atún, aguacate, queso crema con mayo kimchie (8 piezas) 
Thunfisch, Avocado, Frischkäse mit Mayo-Kimchie (8 Stück)
Tuna, avocado, cream cheese with kimchie mayo (8 pieces) _____ 18,00 €


Roll ebi furai 
 Aguacate, cebolleta, langostino en tempura con punto de spicy mayo medio picante, topping de ebi tempura con salsa de anguila y cebolleta (8 unidades)
Avocado, Frühlingzwiebeln, Tempura-Garnelen mit mittelscharfer pikanter Spacy-Mayo, Aal-Tempura-Topping mit Aal- und Frühlingzwiebelsauce (8 Stück)
Avocado, spring onion, shrimp in tempura with medium spicy spacy mayo, eby tempura topping with eel and spring onion sauce (8 units) _____ 18,00 €


Roll de carne Angus (8 piezas)
Angus meat roll (8 piece)
Angus-Rindfleisch-Rolle (8 Stück) _____ 20,00 €

Spicy tuna: Tempura de langostinos, aguacate y cebolleta china con tartar de atún. (Picante medio)
Prazn, avocado and chive tempura Chinese with tuna tartate (Medium Spicy)
Garnelen, avocado und Schnittlauch-Tempura mit Thunfischtatar (mittelschar) _____ 19,00 €


Nigiri

Salmon con ikura de la casa (2 unidades) 
Lachs mit Ikura des Hauses des Hauses (2 Stück)
Salmon with ikura of the house (2 units) _____ 8,00 €

Atún: chimichurri de shiso y kisami wasabi (2 unidades) 
Thunfisch: Shiso-Chimichurri und Kisami-Wasabi (2 Stück)
Tuna: shiso chimichurri and kisami wasabi (2 units) _____ 8,00 €

Pez Mantequilla, aceite de trufa flameado y katsobushi (2 unidades) 
Butterfisch, flambiertes Trüffelöl und Katsobushi (2 Stück)
Butterfish, flamed truffle oil and katsobushi (2 units) _____ 8,00 €

Sashimi

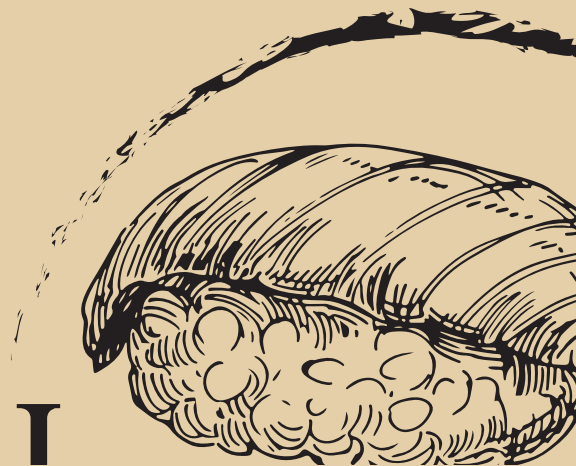
Sashimi de salmón, atún y pez mantequilla, con soja de la casa y yuzu (9 cortes) 
Sashimi aus Lachs, Thunfisch und Butterfisch mit hauseigenem Soja und Yuzu (9 Stücke)
Salmon, tuna and butterfish sashimi, with house soy and yuzu (9 cuts) _____ 19,00 €

Surtidos

Mix / Sortiment


Surtido 24 piezas
Mix of 24 pieces / Sortiment 24 Stück _____ 45,00 €


Surtido 40 piezas
Mix of 40 pieces / Sortiment 40 Stück _____ 75,00 €





Carnes


Carne al Jospes, horno de leña
Jospes Fleischgerichte, Holzofen
Jospes Meat disher, wood stove


Hamburguesa casera con patatas fritas, bacon, queso y cebolla caramelizada 
*Hausgemachte Hamburger, Pommes Frites und Salat
Speck, Käse und karamellisierte Zwiebeln
Homemade beef burger with french fries and salad, bacon, cheese and caramelized onion* 18,00 €


Muslo de pollo de corral a la brasa con patatas y verduras 
*Hähnchenschenkel vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse
Chicken leg grilled with potato and vegetable* 18,50 €


Secreto ibérico con verduras de temporada, patata en puré y salsa de yogur 
*Iberisches Schwein mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree und JoghurtSauce Iberian
Pork with seasonal vegetables, mashed potatoes and yogurt sauce* 25,00 €

Jarrete de cordero asado a baja temperatura con puré de boniato 
*Bei niedriger Temperatur gebratenes Lamm mit Süßkartoffel Puree
Low-temperature roasted lamb with sweet potato puree* 27,00 €

Lomo de cerdo negro mallorquín sobre patata, queso mahonés y sobrasada (especial gourmet) 
*Mallorquinischen schwarzes Schwein auf Kartoffel, Mahón Käse und Sobrasada (Spezial Gourmet)
Majorcan black pork on potato, Mahón cheese and sobrasada (special gourmet)* 24,50 €


Cochinillo mallorquín a baja temperatura con patata y verduras 
*Mallorquinisches Spangel bei niedriger Temperatur mit Kartoffel und Gemüse
Majorcan suckling pig at low temperature with potato and vegetables* 27,00 €


Entrecot de angus con patatas y verduras 
*Angus Entrecôte mit Kartoffeln und Gemüse
Angus entrecote with potatoes and vegetables* 28,00 €

Solomillo de ternera con reducción de Pedro Jimenez, patata y verduras 
*Kalbfilet mit Reduzierung von Pedro Jimenez, Kartoffel und Gemüse
Sirloin steak with Pedro Jimenez's reduction, potato and vegetables* 31,00 €


Pescado Fresco


Fischgerichte
Fish Dishes

Atún rojo con salsa de curry picante y verduras 
*Roter Thunfisch mit scharf curry sauce und Gemüse
Red tuna fish with spicy curry sauce and vegetables* 24,50 €

Lomo de bacalao con "tumbet" mallorquín 
*Kabeljaufilet mit mallorquinische "Tumbet" (Zucchini, aubergine, Potato, tomato)
Grilled Loin of cod with majorcan "tumbet"* 23,50 €

Pulpo a la brasa "jospes" sobre patata 
*Octopus gegrillt auf Kartoffeln
Grilled octopus on potato* 26,50 €

Merluza de pincho con mejillones y gambas a la marinera 
*Seehecht mit Venusmuscheln und Garnelen in Meeresfrüchtesauce
Hake with clams and prawns "a la marinera"* 24,50 €


Lubina salvaje con verduras a la mallorquina 
*Wolfsbarsch "Wildfang" (Mallorca) mit Gemüse mallorquinischen Stil
Sea bass (Mallorca) with mallorcan style vegetables* 31,00 €




Especial Arroces Medio Día

Reis-Spezialitäten zur Mittagszeit
Lunchtime rice specials


de 13h a 17h / from 13h to 17h / von 13 uhr bis 17 uhr

Paella de pescado y marisco (min 2 pers)  precio por persona

Price per person (min 2 pers) / Preis pro Person (mind 2 pax)
Meeresfrüchte Paella
Fish and seafood paella 22,00 €

Arroz negro de pescado y marisco ciego  (min 2 pers) precio por persona


Price per person (min 2 pers)
Preis pro Person (mind 2 pax)
Schwarzer Reis mit Fish und Meeresfrüchten (ohne Muscheln)
Black rice with fish and seafood (without shells) 22,00 €

Fideuá de pescado y marisco  (min 2 pers) precio por persona

Fideua Meeresfrüchte Preis 1 Person (min 2 pers)
Fideua seafood price 1 person (min 2 pax) 22,00 €

Especial vegetarianos

Vegetarian specials / Vegetarische Spezialitäten

“Tumbet” mallorquín con huevo  ecológico escalfado

Mallorquinische “Tumbet mit ökologisches Ei pochiert
Majorcan “tumbet” wiht ecological poached egg
(zucchini, aubergine, potato, tomato sauce) 16,50 €

Verduras de temporada al grill de leña

Gegrillte Gemüse der saison
Grilled seasonal vegetables 16,50 €



Pizzas

Pizza "Margarita" 🍕 🌿	
Tomate, mozzarella	14,50 €
Pizza Tradicional 🍕 🌿	
Tomate, mozzarella, jamon, parmesano	16,50 €
Pizza Cassai 🍕 🌿	
tomate, mozzarella, jamón ibérico, rúcula	18,50 €
Pizza Diavola 🍕 🌿	
Tomate, mozzarella, chorizo picante, cebolla (onion)	17,50 €
Pizza Vegetariana 🍕 🌿	
Tomate, mozzarella, verduras (Gemüse, vegetables)	17,50 €
Pizza Finca 🍕 🌿	
Tomate, mozzarella, bacon, cebolla (onion)	17,50 €
Pizza mare nostrum 🍷 🌿 🍕 🌿	
Tomate, mozzarella, gambas, atún	17,50 €
Pizza carbonara 🍷 🌿 🍕 🌿	
Bacon, huevo, mozzarella, parmesano	17,50 €
Calzone (queso, tomate, huevo, jamón y setas) 🍕 🌿	
Käse, Tomaten, Ei, Schinken und Pilze Cheese, tomato, egg, ham and mushrooms	17,50 €

Pasta fresca

Fresh pasta

Spaghetti 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿	
"frutti di Mare"	20,50 €
Ravioli rellenos de cuatro quesos 🍕 🌿	
con salsa pomodoro Maxi hausgemachten Ravioli gefüllt mit 4 Käse und Pomodoro Sauce Maxi homemade ravioli stuffed with 4 cheeses, tomato sauce	18,50 €
Pasta casera de tinta de sepia 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿	
rellena de salmón y gambas con salsa de trufa blanca, gambas y mejillones Hausgemachte Sepia-Tinten-Nudeln, gefüllt mit Lachs und Garnelen mit weiber Trüffelsauce, Garnelen und Muscheln Homemade sepia ink pasta stuffed with salmon and shrimp, with white truffle sauce, shrimp and mussels	19,50 €



Niños (hasta 12 años)

Kids (up to 12 years)

Kinder (Bis zu 12 Jahre)

Pizza margarita 🍕 🌿	14,50 €
Pizza tradicional 🍕 🌿	16,50 €
Patatas fritas con ketchup Pommes frites & Nachschlag Fries & ketchup	5,50 €
Spaghetti con tomate 🍕 🌿	
Spaghetti Tomate / Spaghetti Tomato	8,50 €
Spaghetti con mantequilla 🍷 🌿	
Spaghetti butter	8,50 €
Nuggets pollo caseros 🍷 🌿 🍷 🌿	
con patatas fritas Hausgemachte Chicken Nuggets mit Spänen Homemade Chicken Nuggets with french fries	12,50 €
Croquetas caseras de rape 🍷 🌿 🍷 🌿	
con patatas fritas Hausgemachte Seeteufelkroketten mit Spänen Homemade monkfish croquettes with french fries	13,50 €

Menús para grupos

Group menu / Gruppenmenü

(Min. 4 pax / Mind. 4 pax)

Mesa Completa / Full table / Voller tisch

MENU 1

Pan con alioli, aceitunas, zanahoria
Brot, all i oli, oliven, karotte
Bread, all i oli, olives, carrots

Entrantes a compartir (to share / teller zum teilen)

Croquetas jamón ibérico , calamar andaluza,
 ensalada Tomate y Mozarella Burratta
Hausgemachte iberischen Ham croquetten, Calamares auf
Andalusische Art ,
Tomatensalat mit Mozzarella Burratta und Pesto
Homemade Iberian ham croquetten, Fried squid, Tomato and
mozzarella salad with pesto

Principal a elegir entre

(Main plate to choose from / Hauptplatte zur Auswahl)

Entrecot de angus al JOSPER, patata y verduras
Angus Entrecôte Kartoffel und Gemüse
Angus Entrecôte, potato and vegetables

o

Lomo de bacalao con “tumbet” mallorquín
Kabeljaufilet mit mallorquinische “Tumbet”
Grilled Loin of cod with majorcan “tumbet”

Postre (dessert)

Tarta de almendra “gató” con helado
 de almendra y salsa de chocolate
Mallorquinische Mandeltorte “Gató” mit Mandeleis
und Schokoladensauce
Almond cake with almond ice cream and chocolate

Bebidas (drinks / getränke)

Agua, refrescos, vino tinto Cassai, Crianza,
 vino blanco Cassai Verdejo, cafés

Precio/Price/Preis: 39 euros por pax / IVA incluido

*vinos máximo incluido 1 botella cada 2 personas

MENU 2

Pan con alioli, aceitunas, zanahoria
Brot, all i oli, oliven, karotte
Bread, all i oli, olives, carrots

Entrantes a compartir (to share / teller zum teilen)

Croquetas de rape, tartar de atún rojo, ensalada tibia de
 gambas, aguacate, piña, su bouquet y vinagreta de naranja y mostaza
Hausgemachte Fischkroketten vom Seeteufel, Tartar von rotem Thunfisch, salat
mit Garnelen, Avocado, Ananas, Bouquet und Orangen-Senf-Vinaigrette
Homemade croquetes of angler fish, Tartar of red tuna fish ,
Salad of grilled prawns, avocado, pineapple, its bouquet and orange and mustard
vinaigrette

Principal a elegir entre

(Main plate to choose from / Hauptplatte zur Auswahl)

Atún rojo con salsa curry picante y verduras
Rote Tunfish mit scharf curry sauce und Gemüse
Red Tuna fish with spicy curry sauce and vegetables

o

Secreto ibérico con verduras de temporada,
 patata en puré y salsa de yogurt
Iberisch Iberisches Schwein mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree und
JoghurtSauce
Iberian pork with seasonal vegetables, mashed potatoes and yogurt sauce

Postre (dessert)

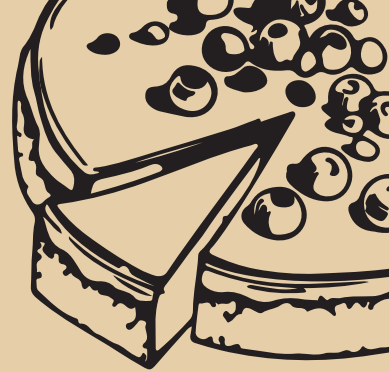
Crema Brulee con manzana asada
Crème brulee mit gebratenen Äpfeln
Brulee cream with roasted apple

Bebidas (drinks / getränke)

Agua, refrescos, vino tinto CASSAI crianza, vino blanco
 CASSAI Verdejo, cafés

*vinos máximo incluido 1 botella cada 2 personas

Precio: 42 euros por pax. / IVA incluido



Postres Desserts

Creme brulée, n1 in Cassai 🍰 8,50 €

Fantasia de tiramisu con 🍰
ensaimada mallorquina
y minibrocheta de fresas al
chocolate blanco
*Creation aus Tiramisu und mallorquinische
Ensaimada mit Erdbeerspiess in weisser Schokolade
Creation of Tiramisu and Majorcan ensaimada with
strawberry skewer in white chocolate* 7,50 €

Cassai cheesecake con frutos rojos 🍰
*Cassai Cheesecake Cassai mit roten Fruchten
Cassai cheesecake with red fruits* 7,50 €

Brownie casero de chocolate 🍰
*Schokoladenbrownie
Chocolate Brownie* 5,50 €

Brownie de chocolate con 🍰
helado de vainilla
*Schokoladenbrownie mit Vanilleeis
Chocolate brownie with vanilla ice cream* 7,50 €

Tarta de almendra "gató" con 🍰
salsa de chocolate
*Mallorquinische Mandeltorte "gató" mit
Schokoladensauce
Almond cake with chocolate sauce* 5,50 €

Tarta de almendra "gató" con helado 🍰
de almendra y salsa de chocolate
*Mallorquinische Mandeltorte "gató" mit Mandeleis
und Schokoladensauce
Almond cake with almond ice cream and chocolate* 7,50 €

Tabla surtido de postres Cassai 🍰
(para aprox.4 personas) crème brulée,
cheesecake, brownie, gató, helado
*Crème Brûlée, cheesecake, brownie, gató, helado
Cassai Desert Auswahl (für ca.4 Personen)
Cassai dessert selection (for aprox.4 people)* 25,50 €

Cassai en la infancia 🍰
*Algodón de azúcar, helado vainilla, palomitas
Zuckerwatte, Vanilleeis, Popcorn
Cotton candy, vanilla ice cream, popcorn* 8,50 €

Sorbete de mandarina 🍰
Mandarine Sorbet / Mandarinen-Sorbet 5,00 €

Sorbete de mandarina con cava 🍰
*Mandarine Sorbet with cava
Mandarinen-Sorbet mit cava* 7,90 €

Sorbete de mandarina con vodka 🍰
*Mandarine Sorbet with vodka
Mandarinen-Sorbet mit cava* 7,90 €

Sorbete de limón 🍰
*Lemon sorbet
Zitronen-Sorbet* 5,00 €

Sorbete de limón con cava 🍰
*Lemon sorbet with cava
Lemon sorbet mit cava* 7,90 €

Sorbete de limón con vodka 🍰
*Lemon sorbet with vodka
Lemon sorbet mit vodka* 7,90 €

Helados

Ice creams / Eiskugel



Chocolate / Vainilla / Fresa / Almendra / Coco / Ensaimada
*Chocolate / Vanilla / Strawberry / Almonds / Coconut / ensaimada
Schokolade / Vanille / Erdbeere / Mandeln / Kokosnuss / ensaimada*

Copa piccola (1 bola/ 1 ball) 3,00 €

Copa médium (2 bola/ 2 ball) 5,00 €

Copa XL (3 bolas/ 3 balls) 8,00 €

Copa XXL (4 bolas/ 4 balls) 10,00 €

Batido

Milkshakes / Milchshake

Chocolate / Vainilla / Fresa
*Chocolate / Vanilla / Strawberry
Schokolade / Vanille / Erdbeere* 7,00 €

Especial Antica Chocolateria Cassai

Heisse schokolade / Hot chocolate

Chocolate caliente a la taza 4,00 €
*Hot chocolate in a cup
Heiße Schokolade à la taza*

CASSAI

Cafés

Coffee / Kaffee

Expresso	2,50 €
Expresso con hielo	2,60€
Descafeinado	2,50 €
Expresso con leche	2,70 €
Capuchino nata	4,00 €
Capuchino italiano	4,00 €
Latte Machiatto	4,50 €
Ristretto, americano	2,50 €
Iced Café (café, helado de vainilla y nata)	6,50 €
Doble Expresso	3,50 €
Café Irlandés (café, whisky y nata)	7,50 €
Café de Luxe (café, bayleis y nata)	7,50 €
Carajillo, rebentat (con amazonas o veterano)	3,70 €

Té

Tea / Tee

Té	3,00 €
Ice tea	3,50 €

Té negro English Breakfast / Té negro Earl Grey

Té rojo silueta de verano / Té verde Maraban,

Té blanco canela / Té verde Jengibre y Limón

Rooibos Marabans / Rooibos Paradise

Frutas del Bosque / Manzanilla, Mentapoleo

Vino Rosado

Rosé wine / Roséwein

	COPA	BOTELLA 75cl
CASSAI (Tempranillo, Syrah)	4,50 €	20,00 €
Mallorca		
MB Beach Club		26,00 €
Veritas Roig-Mantonegro	6,00€	25,50 €
(bodegas J.L. Ferrer) (Mantonegro-Rosado pálido)		
Can Vidalet Blanc de Negres		28,00 €
(Merlot, Callet, Syrah-Rosado pálido)		
Born Rosé Barcelona	6,50€	29,50 €
(Rosado pálido)		
Born Rosé Magnum 1,5L		55,00 €
Born Rosé Magnum 3L		130,00 €
Internacional		
AIX-Garnacha	8,00€	35,00 €
(Cinsaul Provence France) (Rosado pálido)		
MAGNUM AIX		72,00 €

Vino Tinto

Red wine / Rotwein

	COPA	BOTELLA 75cl
CASSAI	5,00 €	21,00 €
(Barrica 6M) (Tempranillo)		
Mallorca		
Castell Miquel Cuvee	6,50 €	24,50 €
(Syrah, Cabernet, Merlot, Monastrell)		
Obac de Binigrau		32,50 €
(V.T. Mallorca)		
(Mantonegro, Syrah, Cabernet, Merlot)		
12 Volts		38,00 €
(Bodega 4 Kilos)		
(Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet, Merlot)		
Sestaino		38,00 €
(Bodega Ses Talaioles)		
(Merlot, Cabernet, Syrah, Callet)		
Verán		38,00 €
(Finca Binigual-D.O. Binissalem)		
(Mantonegro, Cabernet, Syrah)		
AN2	8,00 €	36,50 €
(Callet, Mantonegro, Fogoneu, Syrah)		
Magnum AN2		75,00 €
Anima Negra		80,00€
(Callet)		
Rioja		
Viña Pomal Crianza	6,00€	24,50 €
(Tempranillo)		
Altanza reserva familiar		34,00 €
(Tempranillo)		
Ribera del Duero		
Parajes de Callejo	8,00€	36,00 €
(Tempranillo, Albillo Mayor)		
Nexus Crianza	8,00€	35,50 €
(Tempranillo)		
Pago de los Capellanes Crianza		49,50 €
(Tempranillo)		
PSI		72,00 €
(Bodegas Pingus)		
(Tempranillo)		
Vega Sicilia Valbuena, 5º año		236,00€
(Tempranillo, Merlot)		
Castilla León		
Mauro		63,00€
(Tempranillo, Garnacha)		
Toro		
Prima crianza		35,00€
(Bodegas Mauro)		
(Tempranillo, Garnacha)		



Vino Blanco White wine / Weißwein

	COPA	BOTELLA 75cl
Cassai <small>(Sauvignon)</small>	4,50 €	20,00 €
Mallorca		
Veritas <small>(Bodega J.L. Ferrer-Binissalem) (Chardonnay)</small>	6,00 €	25,50 €
Quibia <small>(Bodega Ànima Negra) (Callet, Prensas, Giró)</small>	6,00 €	26,00 €
MB Beach Club <small>(Macià Batle) (Prensas, Chardonnay)</small>		27,50 €
Castell Miquel <small>(Sauvignon Blanc)</small>		29,50 €
Can Vidalet Ses Pedres <small>(Chardonnay)</small>		35,00 €
Miquel Gelabert <small>(Chardonnay Roure-Mejor Chardonnay)</small>		47,00 €
Rueda		
Palacio Bornos <small>(Verdejo)</small>	5,50 €	22,50 €
Perro Verde <small>(Verdejo)</small>		25,50 €
Perro Escudero <small>(Semi dulce Verdejo) (medium sweet)</small>		24,50 €
Galicia		
Terras Vellas <small>(Rias Baixas) (Albariño)</small>	7,00 €	28,00 €
Mar de Frades <small>(Albariño)</small>	8,00 €	35,00 €
Granbazán Ambar <small>(Albariño)</small>		31,00 €
Saramusa Treixedura <small>(Ribeiro)</small>		25,50 €
Quinta do Sil <small>(Valdeorras) (Godello)</small>		28,00 €

Sangria

	COPA	JARRA ³ / ₄
Tinto/ Blanco / Rosado	5,00 €	21,50 €
Sangria cava	7,00 €	23,00 €
Sangria Moët Chandon Brut		95,00 €
Sangria Moët Chandon Rosado		105,00 €

Gin Tonic

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	9,50 €
Tann's	9,50 €
Voortrekker	9,50 €
Mascaró	9,50 €
Bulldog	10,50 €
Martin Millers	10,50 €
Fifty Pounds	10,50 €
Blue Ribbon	10,50 €
Pink Diamont	10,50 €
Citadelle	11,50 €
Hendricks	11,50 €
Mombasa	12,50 €
London N°1	12,50 €
Suau (Mallorca)	12,50 €
G'Vine Floraison	13,50 €
Gin Mare	13,50 €
Onze (Mallorca)	13,50 €
Brockmans	13,50 €
Monkey 47	13,50 €

TÓNICAS

Schweppes Tradicional/Fever Tree (Suplemento 1€)

Champagne France

Moët & Chandon Brut	80,00 €
Moët & Chandon Brut Rosé	90,00 €
Moët Ice	105,00 €

CASSAI

Cava pequeña Bodega Tradicional

	COPA	BOTELLA 75cl
Cava CASSAI Brut	5,00 €	23,50 €
Macabeu, Xare-lo		
Cava CASSAI Brut	5,00 €	23,50 €
Rosé-Garnacha, Trepal		

Vodka

Belvedere	12,50 €
Absolut	5,00 €
Roberto Cavalli	12,50 €
Combinado/Longdrink + 3,00 €	

Ron Rum

Amazonas	4,00 €
Bacardi	5,00 €
Barceló	5,50 €
Legendario 3 años	5,00 €
Havana 3	5,50 €
Havana Club 7 Años	8,50 €
Legendario 9 años	9,50 €
Matusalem 15 Años	12,50 €
Barceló Imperial	13,50 €
Zacapa 23 Años	13,50 €

Combinado/Longdrink + 3,00 €

Whisky

J&B	5,00 €
Ballantines	5,00 €
Chivas	10,00 €
Cardhu	10,00 €
Macallan	11,50 €

Combinado/Longdrink + 3,00 €

Tequila

Jose Cuervo reposado 4,50 €

Digestivos

Liquor / Spirituosen

Grappa Nonino	4,50 €
Amaro Ramazzotti	5,00 €
Amareto Disaron	5,00 €
Palo	4,50 €
Jagermeister	7,00 €
Combinado Jagermeister	10 €
Pacharán las Endrinas	5,00 €
Hierbas Secas	4,50 €
Hierbas Mix	4,50 €
Hierbas Dulces	4,50 €
Anis Seco Tres Caires	5,00 €
Sambuca Molinari	5,00 €
Fernet Branca	4,50 €
Limoncello	4,50 €

Brandy

Suau 15 años	8,00 €
Carlos I	9,00 €
Duque de Alba	9,00 €
Veterano	4,50 €
103	4,50 €

Creemas / Finos

Liquor / Verdauung

Baileys	5,00 €
Licor 43 (+2,50 combinado)	6,00 €
Malaga Virgen	4,50 €
Fino Tio Pepe	4,50 €

Alérgenos

Allergens / Allergene



Lácteos

Dairy / Milch



Pescado

Fish / Fisch



Crustáceo

Crustacean / Krustentiere



Huevos

Eggs / Eier



Moluscos

Shellfish / Mollusken



Sesamo

Sesame / Sesamstrasse



Frutos de
cascara

Nuts / Nüsse



Soja

Soy / Soja



Gluten

Gluten / Gluten



Picantes

Spicy / Würzig



Apios

Celery / Staudensellerie



Sulfitos

Sulfites / Sulfiten