



BIENVENIDOS A CASSAI SES SALINES

En Cassai Ses Salines cocinamos desde el respeto al producto, a la tierra y al tiempo. Una cocina mediterránea con alma mallorquina, donde las verduras de temporada, las carnes cocinadas con calma y el sabor de la brasa marcan el ritmo de la carta.

Platos pensados para compartir, disfrutar sin prisa y volver a los sabores de siempre, reinterpretados con sencillez y cariño.

Tradición, producto y un toque actual se encuentran en cada receta, en un entorno donde comer es también una forma de celebrar.

MAKI & ROLLS ESPECIALES

SALMÓN FLAMEADO	17,00
Maki especial de salmón (semi picante) · 8 piezas <i>Special flame-seared salmon maki, lightly spicy (8 pieces)</i>	
ACEVICHADO	17,00
Lubina acevichada con lima, sal y ají amarillo, cebolleta, topping de aguacate y dorada con salsa acevichada (no picante) · 8 piezas <i>Sea bass acevichado with lime, yellow chili, spring onion, avocado topping and sea bream with yellow chili sauce (not spicy) (8 pieces)</i>	
TOP CASSAI	19,00
Lubina, cebolleta y wonton frito, con topping de dorada, salsa mizoyuzu y aceite de trufa flameado (no picante) · 8 piezas <i>Sea bass, spring onion and crispy wonton, topped with sea bream, mizoyuzu sauce and flamed truffle oil (not spicy) (8 pieces)</i>	
SPICY TUNA TEMPURA	19,00
Tempura de langostinos, aguacate y cebolleta china con tartar de atún (picante medio) · 8 piezas <i>Shrimp tempura, avocado and spring onion topped with tuna tartare, medium spicy (8 pieces)</i>	
ROLL VEGANO	16,00
Zanahoria encurtida en shartzu, pepino y aguacate con topping de wakame y dressing de sésamo · 8 piezas <i>Vegan roll with pickled carrot, cucumber, avocado, wakame topping and sesame dressing (8 pieces)</i>	
CLASSIC ROLL	18,00
Tempura, salmón, queso crema y aguacate con salsa teriyaki de la casa 8 piezas <i>Classic roll with tempura shrimp, salmon, cream cheese, avocado and house teriyaki sauce (8 pieces)</i>	
DINAMITA ROLL TEMPURA	18,00
Atún, aguacate y queso crema con mayo kimchie · 8 piezas <i>Tempura dynamite roll with tuna, avocado, cream cheese and kimchi mayo (8 pieces)</i>	
ROLL EBI FURAI	18,00
Aguacate, cebolleta y langostino en tempura, con spicy mayo y topping de ebi tempura · 8 piezas <i>Avocado, spring onion and tempura shrimp roll with medium spicy mayo and crispy ebi topping (8 pieces)</i>	
ROLL DE CARNE ANGUS	20,00
Carne Angus, arroz y alga nori · 8 piezas <i>Angus beef roll (8 pieces)</i>	

NIGIRI

SALMÓN CON IKURA DE LA CASA	8,00
<i>Salmon nigiri with house-made ikura (2 pieces)</i>	
ATÚN CON CHIMICHURRI DE SHISO Y KISAMI WASABI	8,00
<i>Tuna nigiri with shiso chimichurri and kisami wasabi (2 pieces)</i>	
LUBINA CON ACEITE DE TRUFA FLAMEADO Y KATSOBUSHI	8,00
<i>Sea bass nigiri with flamed truffle oil and katsobushi (2 pieces)</i>	

SASHIMI

SASHIMI DE SALMÓN Y ATÚN	19,00
Con soja de la casa y yuzu · 9 cortes <i>Salmon and tuna sashimi with house soy sauce and yuzu (9 cuts)</i>	

SURTIDOS

SURTIDO 24 PIEZAS	45,00
Chef's selection – 24 pieces	
SURTIDO 40 PIEZAS	75,00
Chef's selection – 40 pieces	

PARA COMPARTIR

CRISTAL DE PAN CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	23,50
<i>Crunchy crystal bread topped with acorn-fed Iberian ham, sliced to order.</i>	
LANGOSTINOS EN TEMPURA	18,50
<i>Golden crispy prawns in a light tempura, delicate and addictive.</i>	
STEAK TARTAR DE TERNERA CON TUÉTANO AL JOSPER	26,00
<i>Hand-cut beef tartare with roasted bone marrow, deep and elegant flavours.</i>	
TORREZNOS CASSAI	14,50
<i>Crispy Iberian pork belly, tender inside and perfectly golden.</i>	
HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA MALLORQUINA Y SETAS DE TEMPORADA	18,50
<i>Free-range eggs, Majorcan sobrasada and seasonal mushrooms, made for sharing.</i>	
ALCACHOFAS CRUJIENTES CON CREMA DE QUESO AZUL Y JAMÓN IBÉRICO	16,50
<i>Crispy artichokes with blue cheese cream and Iberian ham crunch.</i>	
BRIOCHE TEMPLADO DE CARRILLERA MELOSA Y SPICY MAYO	16,50
<i>Soft brioche filled with slow-cooked beef cheek and a gentle spicy touch.</i>	
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO	16,50
<i>Classic creamy croquettes made with premium Iberian ham.</i>	
GAMBAS AL AJILLO TRADICIONALES	18,50
<i>Garlic prawns gently sizzling in olive oil, pure Mediterranean soul.</i>	
CALAMAR A LA ANDALUZA	18,50
<i>Lightly fried squid, crispy outside and tender inside.</i>	
TOMATE DE TEMPORADA CON BURRATA Y PESTO DE PIÑONES	16,50
<i>Seasonal tomatoes with creamy burrata and pine nut pesto.</i>	

PIZZAS (ESTILO ITALIANO)

PIZZA MARGARITA CLÁSICA	15,50
<i>Italian-style pizza with tomato sauce and melted mozzarella.</i>	
PIZZA CASSAI	18,50
<i>Tomato, mozzarella, fresh rocket and Iberian ham.</i>	
PIZZA VEGETARIANA DE MERCADO	17,50
<i>Tomato, mozzarella and seasonal vegetables.</i>	

DEL MAR

LOMO DE BACALAO CON TUMBET MALLORQUÍN	23,50
<i>Slow-cooked cod with traditional Majorcan vegetable stew.</i>	
PULPO A LA BRASA JOSPER CON PATATA ROTA Y PIMENTÓN DE LA VERA	26,50
<i>Charcoal-grilled octopus with broken potatoes and smoked paprika.</i>	
LUBINA SALVAJE CON VERDURAS A LA MALLORQUINA	31,00
<i>Wild sea bass served with Majorcan-style vegetables.</i>	

PASTAS FRESCAS Y ARROCES

PASTA FRESCA CON CREMA TRUFADA	31,00
<i>Fresh pasta coated in a smooth and aromatic truffle cream.</i>	
ARROZ A LA LLAUNA DE CARRILLERAS IBÉRICAS Y CREMA DE QUESO (PARA 2 PERSONAS)	(precio por persona) 25,50
<i>Oven-baked rice with Iberian pork cheeks and a touch of creamy cheese.</i>	
CANELÓN DE CARNE A BAJA TEMPERATURA	23,50
<i>Slow-cooked meat cannelloni, rich and comforting.</i>	

CARNES

SECRETO IBÉRICO CON PURÉ DE BONIATO	26,00
<i>Grilled Iberian pork served with sweet potato purée.</i>	
JARRETE DE CORDERO ASADO A BAJA TEMPERATURA	27,00
<i>Slow-roasted lamb shank with creamy potato parmentier.</i>	
COCHINILLO MALLORQUÍN CONFITADO A BAJA TEMPERATURA	27,00
<i>Traditional Majorcan suckling pig, tender and full of flavour.</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ	31,00
<i>Beef tenderloin with Pedro Ximénez reduction, potatoes and vegetables.</i>	
ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA	28,00
<i>Charcoal-grilled beef ribeye, simple and powerful.</i>	

POSTRES

PIÑA ASADA AL JOSPER CON CHOCOLATE BLANCO	8,50
<i>Charcoal-roasted pineapple with white chocolate sweetness.</i>	
CRÈME BRÛLÉE DE PISTACHO CASSAI	8,50
<i>Creamy pistachio brûlée with a delicate caramelised crust.</i>	
TORRIJAS CASSAI	8,00
<i>Our signature brioche-style French toast, warm and comforting.</i>	
BOLAS DE TIRAMISÚ CON SU CREMA	8,50
<i>Soft tiramisu bites with mascarpone cream.</i>	

CASSAI SES SALINES

CARRER SITJAR, 5 · SES SALINES · MALLORCA



BIENVENIDOS A CASSAI SES SALINES

Nuestra selección de bebidas

En Cassai Ses Salines creemos que beber también es una forma de disfrutar.

Por eso hemos creado una carta pensada para acompañar cada momento: desde un vermut al sol, un vino compartido sin prisa o un cóctel para alargar la noche.

Vinos seleccionados con especial cariño por Mallorca y el Mediterráneo, clásicos bien hechos, cócteles frescos y opciones sin alcohol para que todos encuentren su espacio en la mesa.

Porque aquí, brindar es parte de la experiencia.

VERMUTS

SANGRÍAS

COCKTAILS
CASSAI

VINOS

CASSAI

VERMUTS

VERMUT ARTESANAL DOS DEUS	4,50
(ESPAÑA) ROJO / BLANCO	
VERMUT MUNTANER	5,50
(MALLORCA) ROJO	
VIRGIN VERMUT JPRN	5,50
0,0 SIN ALCOHOL (FRANCE)	

SANGRÍAS

COPA DE SANGRÍA	6,50
(TINTO, BLANCO)	
COPA DE SANGRÍA DE CAVA	7,50
JARRA SANGRIA	25,00
(TINTO, ROSADO, BLANCO)	
JARRA SANGRIA CAVA	26,50
COPA SANGRÍA 0,0	7,00
MADE BY NON ALCOHOLIC WINES, PLANTS EXTRACTS, INFUSIONS WITH NATURAL INGREDIENTS (BLANCA)	

COCKTAILS CASSAI

CAIPIRINHA	13,90
MOJITO	10,00
(NORMAL / FRESA / MANGO)	
DAIQUIRI FROZEN	12,00
(CLÁSICO / FRESA / MANGO)	
HUGO	9,00
APEROL SPRITZ	9,00
PIÑA COLADA	14,00
MARGARITA CLÁSICA	12,00
(100% AGAVE AZUL TEQUILA ARTESANAL)	
ESPRESSO MARTINI	12,50
PORN STAR MARTINI	12,00
NEGRONI	10,50
PALOMA	12,00
(100% AGAVE AZUL TEQUILA ARTESANAL)	
PASIÓN MEZCAL MULE	12,00
PISCO SOUR	12,00

CÓCTELES SIN ALCOHOL - MOCKTAIL

MOJITO	7,00
PIÑA COLADA	10,00
DAIQUIRI FROZEN	8,50
(CLÁSICOS / MANGO / FRESA)	
VIRGIN SPRITZ	9,00
VIRGIN NEGRONI	8,50
VIRGIN CUBA LIBRE	10,00
VIRGIN SELECTION GIN&TONIC	10,00
- JNPR N°1 (ESPECIADA - ESTILO MONKEY 47) + FENTIMANS BOTANIC TONIC	
- JNPR N°2 (CITRICA - ESTILO LONDON DRY) + TONIC	
- JNPR N°3 (HERBAL / FLORAL - ESTILO G'VINE) + TONIC	

TINTOS RED WINE ROTWEIN



TINTOS · RED WINE · ROTWEIN

		
<hr/>		
CASTILLA		
CASSAI BARRICA 6M TEMPRANILLO	5,00	21,00
<hr/>		
MALLORCA		
CA'N VERDURA TINTO (D.O. BINISALEM) MANTONEGRO, MERLOT, CALLET, SYRAH	7,00	27,50
AN2 (ÀNIMA NEGRA) CALLET, MANTONEGRO, FOGONEU, SYRAH MAGNUM 1,5 L.	8,00	36,50 75,00
TALVIN (SES TALAIOLES) MERLOT, TEMPRANILLO, SYRAH, CALLET, CABERNET		29,00
CAN MAJORAL ECO - GORGOLASSA		29,00
VERÁN (FINCA BINIAGUAL - D.O. BINISALEM) MANTONEGRO, SYRAH		39,00
SON PRIM MERLOT		38,00
SIO (BODEGA RIBAS) MANTONEGRO, CABERNET, MERLOT, SYRAH		40,00
SON LLEBRE (GALMÉS I RIBOT) ESCURSAC, CALLET - VINO NATURAL / NATURAL WINE		32,00
ÀNIMA NEGRA CALLET		80,00
SON AGULLÓ (CAN VERDURA) MANTONEGRO		80,00
<hr/>		
RIOJA		
VIÑA POMAL CRIANZA TEMPRANILLO	6,00	24,50
BAIGORRI CRIANZA (RIOJA ALAVESA) TEMPRANILLO, GARNACHA		29,00
ALTANZA RESERVA FAMILIAR TEMPRANILLO		35,50
PHINCA HAPA (BODEGAS BHILAR) TEMPRANILLO		48,00
MACÁN CLÁSICO (BODEGA VEGA SICILIA) TEMPRANILLO		80,00
FINCA EL BOSQUE (SIERRA CANTABRIA) TEMPRANILLO		160,00

TINTOS · RED WINE · ROTWEIN



RIBERA DEL DUERO

NEXUS ONE 8M TEMPRANILLO		24,50
PARAJES DE CALLEJO TEMPRANILLO, ALBILLO MAYOR	8,00	35,50
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA TEMPRANILLO		49,50
PSI (BODEGAS PINGUS) TEMPRANILLO		80,00
VEGA SICILIA VALBUENA, 5º AÑO RESERVA TEMPRANILLO, MERLOT		236,00

CASTILLA Y LEÓN

MAURO TEMPRANILLO, SYRAH		63,00
ABADIA RETUERTA SELECCIÓN CRIANZA TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET		58,00

VALENCIA

BASSUS (BODEGAS HISPANO SUIZAS) PINOT NOIR		49,00
--	--	--------------

PRIORAT

BELLMUNT (BODEGA MAS DEN GIL) GARNATXA, CARINYENA		38,00
---	--	--------------

ITALIA

BAROLO DI SERRALUNGA D'ALBA (PAOLO MANZONE - PIEMONTE) NEBIOLO		75,00
AMARONE DE LA VALPOLICELLA CORVINA, MOLINARA Y RONDINELA		85,00

FRANCIA

CHÂTEAUNEUF DU PAPE RESERVA (ROGER SABON - CÔTES DU RHONE) GRANACHE, CINSULT, SYRAH		75,00
---	--	--------------

ROSADOS
ROSÉ WINE
ROSÉWEIN





CASTILLA

CASSAI ROSADO 4,50 20,00
TEMPRANILLO, SYRAH

MALLORCA

VERITAS ROIG, JOSÉ L. FERRER D.O. BINISSALEM 6,00 26,00
MANTONEGRO, OTRAS

MEMORIES BINIAGUAL ECOLÓGICO BINISSALEM 32,00
MANTONEGRO

OWNERS EDITION CASTELL MIQUEL 36,00
MONASTRELL, TEMPRANILLO, SYRAH

BINIMARE (FINCA BINIAGUAL) 58,00
MANTONEGRO

FRANCIA

AIX (CÔTES DE PROVENCE) 35,00
GARNACHA, CINSOULT, SYRAH

MAGNUM 1,5 L. 72,0€

CHATEAU PEYRASSOL (CÔTES DE PROVENCE) 49,00
CINSAULT, GRENACHA, SYRAH, MOURVÈDRE, TIBOUREN

BLANCOS
WHITE WINE
WEISSWEIN



CASSAI

BLANCOS · WHITE WINE · WEISSWEIN



CASTILLA

CASSAI SAUVIGNON	4,50	21,00
----------------------------	------	-------

MALLORCA

SUPERNOVA BLANC (BINISALEM - CAN VERDURA) PREMSAL	7,00	27,50
---	------	-------

QUÍBIA (ÀNIMA NEGRA) CALLET, GIRÓ, PREMSAL		26,00
--	--	-------

CASTELL MIQUEL STAIRWAY TO HEAVEN SAUVIGNON BLANC		29,50
---	--	-------

VERITAS BLANC (J.L. FERRER) MOLL	6,00	26,00
--	------	-------

MIQUEL GELABERT CHARDONNAY ROURE CHARDONNAY		47,00
---	--	-------

MEMORIES BINIAGUAL ECOLÓGICO - BINISALEM PREMSAL, CHARDONNAY, MOSCATELL		32,50
---	--	-------

VERAN BLANC - ECO (FINCA BINIAGUAL) PREMSAL, CHARDONNAY		40,00
---	--	-------

SON LLEBRE (BODEGA GALMÉS I RIBOT) GIRÓ, MALVASIA, PREMSAL BLANC - VINO NATURAL / NATURAL WINE		32,00
--	--	-------

CAN XICATLÀ (CAN VERDURA) MANTONEGRO		60,00
--	--	-------

ROSSNEU MALVASIA DE BANYALBUFAR		28,00
---	--	-------

ETZEL (BODEGA DUNORD) GIRO ROS		38,00
--	--	-------

BARROS SUBMARINO - PREMSAL (11 MESES ANFORA + 6 MESES SUMERGIDO EN EL MAR)		150,00
--	--	--------

SA FITA (ES FANGAR) - ECO CHARDONNAY, PRENSAL BLANC, VIOGNIER Y GIRÓ BLANC		36,00
--	--	-------

SIO BLANC - ECO (BODEGUES RIBAS) PREMSAL, GIRÓ, VIOGNIER		38,00
--	--	-------

SON PRIM BLANC DE MERLOT MERLOT		31,00
---	--	-------

TORRES DES CANONGE (TONI GELABERT) - ECO GIRÓ		60,00
---	--	-------

RUEDA / CASTILLA LEÓN

PALACIO BORNOS VERDEJO	5,90	23,50
----------------------------------	------	-------

THE MAKER VERDEJO SOBRE LIAS (PEDRO ESCUDERO)		29,00
---	--	-------

BLANCOS · WHITE WINE · WEISSWEIN



CASTILLA LEON

MAURO GODELLO		75,00
-------------------------	--	-------

GALICIA

TERRAS VELLAS ALBARIÑO (RÍAS BAIXAS)	7,00	28,00
--	------	-------

MAR DE FRADES ALBARIÑO (RÍAS BAIXAS)		35,00
--	--	-------

MAGNUM 1,5 L		72,00
---------------------	--	-------

GUITIAN GODELLO (VALDEORRAS)		30,00
--	--	-------

ATTIS MAR ALBARIÑO (RÍAS BAIXAS)		39,00
--	--	-------

CONASBRANCAS (FEDELLOS DO COUTO) GODELLO, OTRAS (RIBEIRA SACRA)		38,00
---	--	-------

RIOJA

BAIGORRI BLANCO CRIANZA - (RIOJA ALAVESA) MALVASIA, VIURA		29,00
---	--	-------

BAYNOS BLANCO (BODEGAS MAURO - RIOJA ALAVESA) VIURA		90,00
---	--	-------

PHINCA HAPA VIURA, GARNACHA BLANCA, MALVASIA		48,00
--	--	-------

ITALIA

LUGANA LA MORETTE BENEDICTUS TURBIANA (VENETO)		48,00
--	--	-------

GAVI DI GAVI CORTESE (PIEMONTE)		36,00
---	--	-------

VIGNA TRAVERSO PINOT GRIGIO (FRIULI)		32,00
--	--	-------

GIROLAMO RUSSO FEUDO BIANCO ETNA D.O.C. CARRICANTE (SICILIA)		160,00
--	--	--------

FRANCIA

VALLE NORIA CHARDONNAY		29,00
----------------------------------	--	-------

CHABLIS LUIS MICHEL CHARDONNAY (BORGOÑA)		50,00
--	--	-------

SANCERRE (MASON BLANDELET) SAUVIGNON BLANC (BORGOÑA)		50,00
--	--	-------

ELVINA PERNOD MEURSAULT IER CRU PIECE SOUS CHARDONNAY		250,00
---	--	--------

HUNGRIA

OREMUS MANDOLAS - (VEGA SICILIA) FURMINT		38,00
--	--	-------

VINO DULCE
CAVA
CHAMPAGNE
DESTILADOS
COMBINADOS
DIGESTIVOS



DULCE · CAVA · CHAMPAGNE · COMBINADOS

VINO DULCE DE MALLORA

DOLÇ DE GEL / ICE WINE / EIS WEIN (MORTITX)	10,00	30,00
MOSCATELL, RIESLING, MALVASIA		

CAVA – CORPINNAT

CAVA OH	5,50	23,50
CAVA OH ROSE	5,50	23,50
CASTELLROIG BRUT NATURE RESERVA - CORPINNAT		29,00
CAVA MESTRES COQUET BRUT NATURE RESERVA		39,00

CHAMPAGNE

LE TRADICION PREMIER CRU BRUT (ALLOUCHERY PERSEVAL)		60,00
LE ROSÉ PREMIER CRU BRUT (ALLOUCHERY PERSEVAL)		66,00
LES 4 TERROIS GRAND CRU (PERTOIS MORISET)		88,00
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL		80,00
MOËT ICE		120,00

GIN · (PRECIO CON TÓNICA O REFRESCO)

PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY (ESPAÑA)		8,50
GORDON'S (ENGLAND)		8,50
SEAGRAM'S (EEUU)		8,50
BEEFEATER (ENGLAND)		8,50
TANQUERAY (ENGLAND)		9,50
XORIGUER (MENORCA - ESPAÑA)		8,50
BOMBAY SAPPHIRE (ENGLAND)		9,50
BULLDOG (ENGLAND)		11,50
MARTIN MILLERS (ENGLAND)		11,50
CITADELLE (FRANCE)		12,50
HENDRICK'S (SCOTLAND)		12,50
LONDON N°1 (ENGLAND)		12,50
MAIORIS SUAU (MALLORCA)		12,50
G'VINE FLORAISON (FRANCE)		13,50
GIN MARE (ESPAÑA)		14,50
BROCKMANS (ENGLAND)		14,50
MONKEY 47 (GERMANY)		14,50

VODKA

BELVEDERE (POLONIA)	12,50	15,50
ABSOLUT (SUECIA)	7,50	10,50
BELUGA (RUSIA)	12,50	15,50
GREY GOOSE (FRANCIA)	12,50	15,50

COMBINADOS · WHISKEYS · DIGESTIVOS

RON

AMAZONAS (MALLORCA)	5,00	8,00
RON LEGENDARIO 3 AÑOS (CUBA)	5,00	8,00
BARCELÓ (DOMINICANA)	7,50	10,50
HAVANA CLUB 7 AÑOS (CUBA)	9,50	12,50
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS (CUBA)	15,00	16,50
RON LEGENDARIO 9 AÑOS (CUBA)	9,50	12,50
BARCELÓ IMPERIAL (DOMINICANA)	13,50	15,50
ZACAPA 23 AÑOS (GUATEMALA)	15,00	16,50
DON PAPA (FILIPINAS)	12,00	13,50
BOTRAN 18A (GUATEMALA)	15,00	16,50
DOS MADERAS 5+5 TRIPLE AGED (ESPAÑA)	12,00	13,50

WHISKEYS

BALLANTINES (SCOTCH)	7,50	10,50
MACALLAN 12A (SPEYSIDE - SCOTLAND)	15,00	18,00
JONNY WALKER BLACK (SCOTLAND)	12,50	15,50
KORIYAMA (JAPAN)	12,50	15,50

MEXICO (SHOT / COPA)

TEQUILA ALUZAR 100% AGAVE AZUL ARTESANAL	6,00	12,00
MEZCAL BURRITO FIESTERO ARTESANAL	8,00	15,00

DIGESTIVOS

GRAPPA NONINO	4,50
GRAPPA MARZADRO 18 LUNE	7,50
AMARO RAMAZZOTTI	4,50
AMARETTO DISARONNO	4,50
LICOR DE TIRAMISU STAMBECO ITALIA	6,00
PALO	4,50
JÄGERMEISTER	4,50
PACHARÁN LAS ENDRINAS	4,50
HIERBAS 2 PERELLONS SECAS	5,50
HIERBAS 2 PERELLONS MEZCLADAS	5,00
HIERBAS 2 PERELLONS DULCES	5,00
ANÍS SECO TRES CAIRES	4,00

CASSAI SES SALINES

CARRER SITJAR, 5 · SES SALINES · MALLORCA