



Bebidas

drinks / getränke

Aperitivos

Copa de cava	5,50€
Copa de cava rosado	5,50€
Hugo	8,00€
Kir Royal	8,00€
Aperol-Spritz	8,50€
Martini Blanco, Rojo, Dry	5,50€
Palo Fernet	5,00€
Tio Pepe, Fino	5,00€
Cerveza caña Estrella Galicia mediana	3,20€
Caña Estrella Galicia grande	5,20€
Estrella Galicia sin gluten	3,90€
Estrella Galicia	3,60€
Erdinger	5,20€
Erdinger sin alcohol	5,20€
Coronita	3,60€
Heineken	3,60€
Sandy Ratler mediana	3,20€
Sandy Ratler grande	5,20€
Copa "Sangria" tinto, rosado, blanco	5,50€
Copa sangría de "cava"	7,00€
Campari soda	8,50€
Campari con zumo de naranja natural	9,50€
Zumo de naranja natural	4,50€
Zumo de manzana	3,00€
Coca cola, Cola zero, Fanta, Sprite	3,00€
Nestea, Aquarius naranja, Bitter Kas	3,00€
Agua c/ gas 50cl, Agua s/ gas 50cl	3,50€
Red Bull	3,50€

Especial Granizado

Special Slushie

Granizado de limón	
<i>Lemon slushie</i>	3,50€
Jarra granizado de limón	
<i>Lemon slushie jug</i>	17,00€
Pomada granizada	
<i>Gin Xoriguer y granizado de limon</i>	
<i>"Gin Xoriguer" and lemon slushie</i>	9,50€
Jarra pomada granizada	
<i>Gin Xoriguer y granizado de limon</i>	
<i>"Gin Xoriguer" and lemon slushie</i>	28,00€

Nuestra cocteleria

Caipirinha

Lima, azúcar, cachaza, hielo picado
Limette, Zucker, cachaça, Crushed Ice
Cachaça (sugarcane liquor), sugar, lime and
crushed ice 13,90 €

Mai Tai

Ron blanco, ron moreno, amaretto, 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 €

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, Triple seco, zumo de lima
"Triple sec", Zitruslikör, Limettensaft
Tequila, lime juice and "triple sec" 10,50 €

Margarita con fruta de la pasión

Passion fruit margarita
Passionsfrucht margarita 11,50 €

Expresso Martini 12,50 €

Jagermeister Manifest 11,50 €

Martini porn Star 12,00 €

Negroni 10,50 €

Paloma 10,00 €

Moscu mule 10,00 €

Mojitos

Ron, mediterráneo, placer

Mojito 10,00 €

Mojito de fresa o mango 10,00 €

Mojito sin alcohol 7,00 €

Mojito de fresa o mango sin alcohol 7,00 €

Daikiri's

Los aromas y placeres de la Habana Vieja

Daikiri frappe 10,00 €

Daikiri de fresa o mango 10,00 €

Daikiri natural sin alcohol 7,00 €

Daikiri de fresa o mango sin alcohol 7,00 €

Cassai Sushi

Rolls

(8 piezas/Stück/pieces)

Roll ebi furai *en tempura* FAVORITO EN CASSAI      
 Aguacate, cebolleta, langostino en tempura con
 punto de spacy mayo medio picante, toping de ebi
 tempura con salsa de anguila y cebolleta (8 unidades)

*Avocado, Frühlingszwiebeln, Tempura-Garnelen mit
 mittelscharfer pikanter Spacy-Mayo, Aal-Tempura-Topping
 mit Aal- und Frühlingszwiebelsauce (8 Stück)*
*Avocado, spring onion, shrimp in tempura with medium
 spicy spacy mayo, eby tempura topping with eel and spring
 onion sauce (8 units)* _____ 19,00 €

Classic roll *en tempura*    
 Tempura, salmón, queso crema, aguacate
 con salsa teriyaki de la casa
*Tempura, Lachs, Frischkäse, Avocado mit Sauce,
 Haus-Teriyaki (8 Stück)*
*Tempura, salmon, cream cheese, avocado with sauce
 house teriyaki (8 pieces)* _____ 19,00 €

Dinamita roll *en tempura*    
 Atún, aguacate, queso crema con mayo kimchie
Thunfisch, Avocado, Frischkäse mit Mayo-Kimchie (8 Stück)
Tuna, avocado, cream cheese with kimchie mayo (8 pieces) _____ 19,00 €

Spicy salmón *en tempura*
 Cebolla morada, topping de tartar de salmón de miso,
 lima de caviar y dressing
*Lila Zwiebeln, Miso-Lachs-Tartar-Topping,
 Kaviar-Limetten und dressing*
*Purple onion, miso salmon tartar topping,
 caviar lime and dressing* _____ 19,00 €

Spicy Tuna   
 Tempura de langostinos, aguacate
 y cebolleta china con tartar de atún (Picante Medio)
*Prazn, avocado chive tempura chinese
 with tuna tartate (Medium spicy)*
*Garnelen, avocado und Schnittlauch-Tempura
 mit Thunfischtartar (mittelschar)* _____ 19,00 €

Austral roll de carne de Angus
Roll-vom Austral-Angus-Rind
Austral Angus beef roll _____ 21,00 €

Roll Vegano   
 Zanahoria encurtida en shartzu, pepino, aguacate con
 topping de wakame y dressing de sésamo de la casa
*Eingelegte Karotten in Shartzu, Gurke, Avocado mit
 Wakame-Topping und hausgemachtem Sesam-Dressing*
*Pickled carrots in shartzu, cucumber, avocado with wakame
 topping and house sesame dressing* _____ 18,00 €

California roll atún     
 Philadelphia, Aguacate, sésamo de topping con salsa teriyaki
Philadelphia, Avocado, sesame topping with teriyaki sauce _____ 19,00 €

California roll salmón     
 Philadelphia, Aguacate, sésamo de topping con salsa teriyaki
Philadelphia, Avocado, sesame topping with teriyaki sauce _____ 19,00 €

Nigiri

(2 piezas/Stück/pieces)

Salmón con ikura de la casa   
Lachs mit Ikura des Hauses des Hauses
Salmon with ikura of the house _____ 8,00 €

Atún: chimichurri de shiso y kisami wasabi   
Thunfisch: Shiso-Chimichurri und Kisami-Wasabi
Tuna: shiso chimichurri and kisami wasabi _____ 8,00 €

Bocado de salmón
 Gunkan de salmón relleno de surimi
 spicy mayo anguilay furikake
Lachs-Gunkan gefüllt mit Surimi, scharfer Mayo, Aal und Furikake
Salmon gunkan stuffed with surimi spicy mayo eel and furikake _____ 8,00 €

Falso nigiri
 Base crujiente de arroz con guacamole
 de yuyu y tartar de toro picante
Knuspriger Reisboden mit Guacamole aus Yuyu und würzigem Toro-Tartar
Crispy rice base with yuyu guacamole and spicy toro tartar _____ 9,00 €

Sashimi

Sashimi de salmón   
Sashimi aus Lachs
Salmon _____ 19,00 €

Sashimi de atún   
Sashimi aus Thunfisch
Tuna _____ 19,00 €

Sashimi de salmón , atún y con soja
 de la casa y yuzu (9 cortes)   
*Sashimi aus Lachs, Thunfisch mit hauseigenem
 Soja und Yuzu (9 Stücke)*
*Salmon, tuna sashimi, with house soy
 and yuzu (9 cuts)* _____ 21,00 €

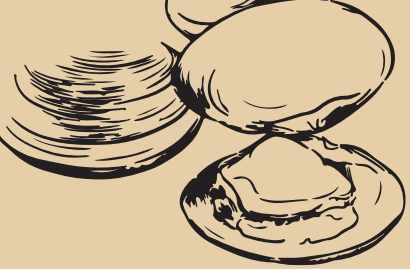
Surtidos

Mix / Sortiment

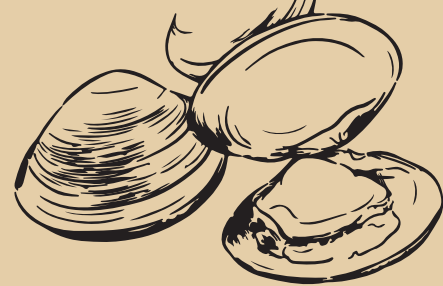
Surtido de sushi 24 piezas
Mix of 24 pieces / Sortiment 24 Stück _____ 50,00 €

Surtido de sushi 40 piezas
Mix of 40 pieces / Sortiment 24 Stück _____ 90,00 €





CASSAI



Tapas

Variado de Tapas 🍷 🍴 🌿 🍷 🍷 🍷
(6 Tapas a gusto del chef)

*puede haber cambios

Chipirones, pimientos, pa amb oli con jamón ibérico,
mejillones, tortilla, ensaladilla
Kleine tinte fisch, Paprika, pa amb oli (Brot mit Olivenöl)
mit iberischem Schinken, Muscheln, Omelett, Salat
Small squid, peppers, pa amb oli (bread with olive oil)
with Iberian ham, mussels, omelette, salad ————— 24,50 €

Chipirones andaluza 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
Kleine Tintenfische
Small squid ————— 18,50 €

Pimientos del padrón
Spanische kleine grüne Paprika von “Padrón”
Small grilled green peppers ————— 13,50 €

Almejas a la marinera 🍷 🍷
Muscheln in Meeresfrühtesauce
Clams in seafood sauce ————— 19,50 €

Mejillones marinera 🍷 🍷
Gedämpfte Muscheln
Steamed mussels ————— 16,50 €

Calamares a la andaluza 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷
Calamares auf Andalusische Art
Fried squid with a drizzle of oil ————— 19,50 €

Croquetas caseras de rape 🍷 🍴 🌿 🍷
Hausgemachte Fischkroketten vom Seeteufel
Homemade croquettes “of angler fish” ————— 17,50 €

Croquetas caseras de chipirones en tinta 🍴 🌿 🍷
Hausgemachte Tintenfischkroketten
Homemade squid ink croquettes ————— 17,50 €

Pà amb oli Cassai 🌿
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 ————— 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 €

Especial vegetarianos

Vegetarian specials / Vegetarische Spezialitäten

“Tumbet” mallorquín con huevo 🍷 🍷
ecológico escalfado
Mallorquinische “Tumbet mit Bio Ei pochiert
Majorcan “tumbet” with ecological poached egg ————— 18,50 €

Pasta, Raviolis de espinacas con
crema de parmesano y albahaca
Pasta, Spinat-Ravioli
Pasta, Spinach ravioli ————— 19,50 €

Around the world

Nachos Beach House 🍷 🌿
Nachos, queso cheddar, carne picada de vacuno,
jalapeño, salsa de yogur, guacamole, tomate natural.
Nachos, Cheddar-Käse, Rinderhackfleisch,
Jalapeño, Joghurtsauce, Guacamole, Tomate natur.
Nachos, cheddar cheese, minced beef, jalapeño,
yogurt sauce, guacamole, natural tomato ————— 19,50 €

Tartar de atún rojo del mediterráneo 🍷 🍴 🌿 🍴
con sus tostadas y mantequilla
Tartar von rotem Thunfisch mit Toast und Butter
Tartar of red thuna fish with toast and butter ————— 23,50 €

Tartar de salmón con 🍷 🍴 🌿 🍴
aguacate y crema de curry
Lachstatar mit Avocado und Curry Crème
Salmon tartare with avocado and curry crème ————— 23,50 €

Langostinos Beach House en tempura, 🌿 🍴
con salsa chili maya
Beach House-Hummer in
Tempura mit Maya- Chilisauc
Beach House lobsters in tempura
with Mayan chili sauce ————— 18,50 €

Migas de bacalao con mouse de aguacate 🌿 🍴
Kabeljau-Panaden mit Avocado-Mousse
Cod crumbs with avocado mousse ————— 18,50 €

Ensaladas

Salads / Salate

Ensalada de tomates y burrata al pesto 🍷 🍷
Tomaten Salat mit Mozzarella Burrata und Pesto
Tomato and mozzarella Burrata with pesto ————— 18,50 €

Ensalada templada de queso de cabra, 🍷 🍷 🌿 🍷
nueces y miel de romero
Warmer Salat von Ziegenkäse, Walnüssen
und Rosmarin Honig
Warm salad of goat cheese, walnuts and
rosemary honey ————— 18,50 €

Ensalada Caesar de pollo 🍷 🌿
Geflügel-caesar-salat
Chicken caesar salad ————— 18,50 €

Ensalada Caesar de langostinos 🌿 🍴 🍷
Garnelen Caesar Salat
shrimp caesar salad ————— 20,50 €

CASSAI

CASSAI

Carnes

Carnes al Jospir, horno de leña
Jospir Fleischgerichte, holzofen
Jospir Meat disher, wood stove

Hamburguesa casera Beach House, 🍔 🥗
patatas fritas, pepinillo, bacon, queso
y cebolla caramelizada

*Hausgemachter Beach House-Burger, Pommes frites,
Gurke, Speck, Käse und karamellisierte Zwiebeln
und karamellisierten Zwiebeln
Beach House homemade hamburger, fries, pickle,
bacon, bacon, cheese and caramelized onion and
caramelized onions* _____ 19,50 €

Secreto ibérico con puré de patatas 🍔 🥗
y salsa de frutos rojos
*Iberische Schwein mit Kartoffelpüree
Iberian pork with puree of potatoes* _____ 25,50 €

Entrecote angus, patata y pimientos 🥗 🍔
*Angus Entrecôte mit Kartoffeln und Paprika
Entrecôte, potato and peppers* _____ 29,00 €

Solomillo de ternera con peras 🥗 🍔
confitadas y salsa de miel y mostaza
*Kalbfleischfilet mit kandierten Birnen
und Honig-Sen-Sauce
Sirloin Steak with candied pears and
honey and mustard sauce* _____ 31,00 €

Pescado Fresco

Fischgerichte
Fish Dishes

Atún rojo con salsa de curry, 🍔 🥗 🥕 🌿
sesamo, rúcula frita y arroz
*Roter Thunfisch mit Currysauce, über
Sesam, gebratene Rucola und reis
Red tuna with curry sauce, sesame, fried
rucula and rice* _____ 25,50 €

Lomo de bacalao con “tumbet” mallorquín 🥗 🥕 🌿
*Kabeljaufilet mit mallorquinische
“Tumbet”
Grilled Loin of cod with majorcan
“tumbet”* _____ 25,50 €

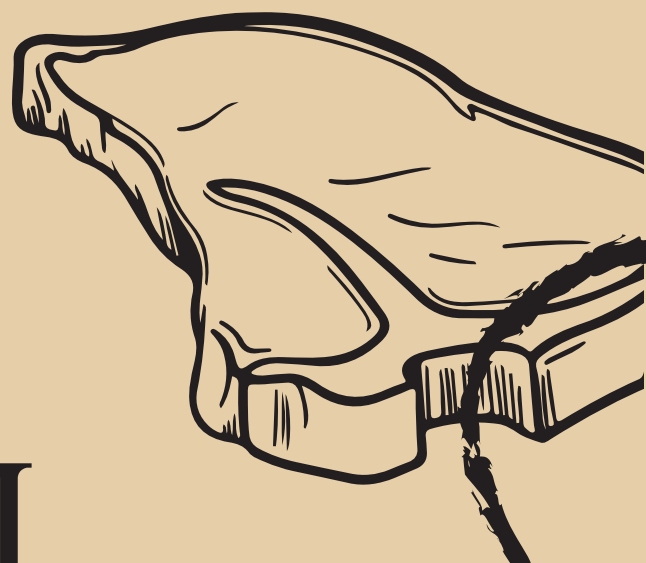
Pulpo sobre pure de patata con toque 🥗 🥕 🍔
de pimentón picante
*Oktopus auf Kartoffelpüree mit einem scharfem paprika
Octopus on mashed potatoes with a touch of spicy paprika* _____ 28,50 €

Salmón al Jospir con patata y verduras de 🍔 🥗
temporada, salsa de yogurt y eneldo
*Jospir Lachs mit Saisongemüse,
Joghurt und Dillsauce
Jospir Salmon with seasonal vegetables,
yogur and dill sauce* _____ 23,50 €

Pescado del día 🥗
*Catch of the day
Fang des Tages
Según lonja: CAP ROIG , PARGO, CORBINA,
GALLO SAN PEDRO* _____ 80,00 €/kg

500-600 gr 1 pax. APROX +- 45€

1kg- 1,1kg 2 pax. APROX +- 80€



CASSAI

Arroces y pastas

Rice and pasta

Reis und pasta

Spaghetti "frutti di Mare"     
con gambas y almejas

*Spaghetti "Frutti di Mare" i Garnelen und Venusmuscheln
"Frutti di Mare" spaghetti with shrimp and clams*

23,00 €
(p x pax)

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

Fideua Meeresfrüchte Preis (mind. 2 pax)

Fideua seafood (min. 2 pax) 26,00 €
(p x pax)

Paella de pescado y marisco Beach House    
(min. 2 pax) precio por persona

*Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (ohne Gräten oder
Schalen) (mind. 2 pax)*

seafood and fish paella (min. 2 pax) 26,00 €
(p x pax)

Paella ciega de pescado y marisco Beach House    
(min 2 pax) precio por persona

*Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (ohne Gräten oder
Schalen) (mind. 2 pax)*

"Ciego" (no shells) seafood and fish paella (min. 2 pax) 26,00 €
(p x pax)

Nuestra paella especial de secreto ibérico  
(min 2 pax) precio por persona

Unsere spezielle iberische Geheim-Paella (mind. 2 pax)

Our special Iberian secret paella (min. 2 pax) 26,00 €
(p x pax)

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

*Schwarzer Reis mit Fisch und Meeresfrüchten
(ohne schalen) (mind. 2 pax)*

Black rice with fish and seafood (without shells) (min. 2 pax) 26,00 €
(p x pax)

Niños

Kids

Kinder

Patatas fritas con ketchup 

Pommes frites & ketchup

Fries & ketchup 7,50 €

Spaghetti con tomate  

Spaghetti con tomate

Spaghetti mit tomate 10,50 €

Spaghetti con mantequilla  

Spaghetti with butter

Spaghetti mit butter 10,50 €

Nuggets pollo caseros   
con patatas fritas

*Hausgemachte Chicken Nuggets
mit Spänen*

*Homemade Chicken Nuggets
with french fries* 14,50 €

Croquetas caseras de rape    
con patatas fritas

*Hausgemachte Seeteufelkroketten
mit Spänen*

*Homemade monkfish croquettes
with french fries* 14,50 €



Menüs para grupos

Group menu / Gruppenmenü

(Min. 4 pax / Mind. 4 pax)

MENU 1

Pan, all i oli, aceitunas, zanahorias
Brot, all i oli, oliven, karotte
Bread, all i oli, olives, carrots

Entrantes a compartir (to share / teller zum teilen)

Croquetas de rape, chipirones y
ensalada cesar de langostinos
Hausgemachte Fischkroketten vom
Seeteufel, Kleine Calamares auf
Andalusische Art, Salat Caesar
Homemade croquettes of angler fish, Fried small squid, , Salad Caesar

Principal a elegir entre (Main plate to choose from / Hauptplatte zur Auswahl)

Secreto Ibérico al JOSPÉR con puré
Iberische Schwein
Pork

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

Precio/Price/Preis: 52 euros por pax. / IVA incluido

MENU 2

Pan, all i oli, 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 salmón
Hausgemachte Fischkroketten vom Seeteufel, Lachstartar
Homemade croquettes of angler fish, Salmon tartare

Ensalada de tomate y burrata al pesto
Tomaten Salat mit Mozzarella
Burrata und Pesto Tomato and mozzarella
Burrata with pesto

Principal a elegir entre (Main plate to choose from / Hauptplatte zur Auswahl)

Lomo de atún rojo
Roter Thunfisch
Red Tuna fish

o

Solomillo de ternera con peras confitadas y trufa
Kalbfleischfilet
Sirloin steak

Postre (dessert)

Milhojas Beach House con crema chantilly, especial del chef

Bebidas (drinks / getränke)

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

Precio/Price/Preis: 57 euros por pax / IVA incluido

TAPAS A COMPARTIR

Chipirones a la andaluza

Chipirones auf Andalusische Art
Fried small squid with a drizzle of oil

Mejillones a la marinera

Muscheln in Meeresfrüchtesauce
Clams in seafood sauce

“Pan amb oli Cassai”

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

Pimientos de padrón

Spanische kleine grüne Paprika von “Padrón”
Small grilled green peppers

Ensaladilla

Croquetas de rape

Postre (dessert)

Tarta de almendra “gató” con helado

Bebidas (drinks / getränke)

Agua, Cerveza

Precio/Price/Preis: 45 euros por pax / IVA incluido

Postres

Nachtisch/Desserts

Brownie casero de chocolate 🍰 🍫 🍌 🍪
Schokoladenbrownie
Chocolate Brownie ————— 6,50 €

Brownie de chocolate con 🍰 🍫 🍌 🍪
 helado de vainilla
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis
Chocolate brownie with vanilla ice cream ————— 8,50 €

Milhojas Beach House con crema 🍰 🍫 🍌
 chantilly, especial del chef
Strandhaus-Millefeuille mit Chantilly-Creme
chantilly, Spezialität des Chefs
Beach House millefeuille with chantilly cream,
chef's special ————— 8,50 €

Tarta de almendra “gató” 🍰 🍫 🍌 🍪
Mallorquinische Mandeltorte “gató”
Almond cake ————— 6,50 €

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 ————— 8,50 €

Delicia de flan de nuestro chef 🍰 🍌
 con helado de ensaimada
Flan delight unseres küchenchefs mit ensaimada-eis
Our chef's flan delight with ensaimada ice cream ————— 8,50 €

Cassai cheesecake con frutos rojos 🍰 🍌
Cassai Cheesecake mit roten beeren
Cassai cheesecake with red berries ————— 8,50 €

Tabla surtido de postres Cassai 🍰 🍫 🍌 🍪
 (para aprox.4 pax) cheesecake, milhojas, tarta
 de almendras, brownie, helado
Cassai Desert Auswahl (für ca. 4 pax) Käsekuchen,
Milhojas, mandelkuchen, brownie, eis
Cassai dessert selection (for approx. 4 pax)
Cheesecake, milhojas, almond cake, brownie,
ice cream ————— 28,00 €

Sorbetes

Unsere sorbet/Sherbet

Sorbete de mandarina *Mandarine Sorbet / Mandarinen-Sorbet* 🍰 ————— 6,00 €

Sorbete de mandarina con cava *Mandarine Sorbet with cava / Mandarinen-Sorbet mit cava* 🍰 ————— 8,50 €

Sorbete de mandarina con vodka *Mandarine Sorbet with vodka / Mandarinen-Sorbet mit vodka* 🍰 ————— 8,50 €

Helados

Ice creams / Eiskugel 🍦 🍰

Chocolate / Vainilla / Fresa / Almendra / Coco / Ensaimada
Chocolate / Vanilla / Strawberry / Almonds / Cononut / “Ensaimada”
Mandel / Almond / Kokosnuss / Coconut / “Ensaimada”

Copa piccola ————— 3,00 €
 (1 bola)

Copa médium ————— 6,00 €
 (2 bolas)

Copa XL ————— 9,00 €
 (3 bolas)

Copa XXL ————— 12,00 €
 (4 bolas)

Helado Soft de Nata ————— 5,00 €
 Soft ceam ice cream

Topping + 0,5€ (Oreo, M&M, Filipinos)

Crema+ 1€ (Lotus, Nutella, Pistacho)

Batido

Milkshakes / Milchshake

Chocolate / Vainilla / Fresa
Chocolate / Vanilla / Strawberry
Schokolade / Vanille / Erdbeere ————— 8,00 €

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

Coffee / Kaffee

Expresso	2,50 €
Expresso con hielo	2,70 €
Descafeinado	2,50 €
Expresso con leche	2,70 €
Café con leche	2,70 €
Capuchino nata	4,00 €
Capuchino italiano	4,00 €
Latte Machiatto	5,00 €
Ristretto, americano	2,50 €
Café bombon	3,00 €
Carajillo o Rebentat	4,00 €
Iced Café (café, helado de vainilla y nata)	7,50 €
Café Irlandes (café, whisky y nata)	7,50 €
Cassai de Luxe (café, bayleis y nata)	7,50 €



Tea / Tee

Té	3,00 €
Ice tea	4,00 €

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

Vino Tinto

Red wine / Rotwein

	COPA	BOTELLA 75cl
Cassai Barrica 6M	5,00 €	21,00 €
Pedre Negre ECO-BIO, Binissalem	6,50 €	24,50 €
Castell Miquel Cuvee <i>Syrah, cabernet, merlot, monastrell</i>	6,50 €	24,50 €
Memories Biniagual ecologico Binissalem		30,00 €
12 Volts, bodega 4 kilos		38,00 €
Anima Negre		
AN2	8,00 €	36,50 €
MAGNUM AN2		75,00 €
Anima Negra		80,00 €
Rioja		
Viña Pomal crianza	6,00 €	24,50 €
Altanza reserva familiar		35,50 €
Ribera del Duero		
Nexus one		24,50 €
Parajes de callejo	8,00 €	35,50 €
Pago de los capellanes crianza		49,50 €
PSI Bodega Pingus		72,00 €
Vega Sicilia Valbuena, 5º año reserva		236,00€
Castilla Leon		
Mauro, crianza		63,00 €

Vino Rosado

Rosé wine / Roséwein

	COPA	BOTELLA 75cl
Cassai Rosado <i>Tempranillo, Syrah</i>	4,50 €	20,00 €
Veritas Roig José L. Ferrer d.o.		
Binissalem	6,00 €	26,00 €
MB Beach Club-Macià Batle		26,00 €
Memories Biniagual ecologico Binissalem		32,00 €
Born Rosé Barcelona	6,50 €	29,50 €
Magnum 1,5l Born Rosé		55,00 €
Aix Provence France		35,00 €
Aix Provence France Magnum 1,5 L		72,00 €

CASSAI

Vino Blanco

White wine / Weißwein

	COPA	BOTELLA 75cl
Cassai Sauvignon	4,50 €	21,00 €
Quibia (Anima Negra)	6,00 €	26,00 €
Castell Miquel Sauvignon Blanc		29,50 €
Veritas J.L Ferrer Binissalem	6,00 €	26,00 €
MB Beach Club-Macià Batle		27,50 €
Miquel Gelabert (<i>Mejor de España</i>)		
Chardonnay 100% barrica Roure- Mallorca		47,00 €
Memories Biniagual ecologico Binissalem		32,50 €
Rueda		
Palacio Bornos Verdejo	5,50 €	23,50 €
Rias baixas, Albariño		
Terras vellas	7,00 €	28,00 €
Mar de Frades 100% albariño	8,00 €	35,00 €
Mar de Frades Magnum 1,50 L		72,00 €
Provenza		
Aix blanc		35,00 €

Sangria

3/4

	COPA	JARRA
Tinto/ Blanco / Rosado	5,50 €	21,50 €
Sangria cava	7,00 €	23,50 €
<i>Nuestra Sangria Especial Moët</i>		
Sangria Moët Chandon Brut		95,00 €
Sangria Moët Chandon Rosado		115,00 €

Cava pequeña Bodega Tradicional

	COPA	BOTELLA 75cl
Cassai Brut	5,50 €	23,50 €
Cassai Brut Rosé	5,50 €	23,50 €

Champagne

Moët Chandon	80,00 €
Moët Chandon Brut Imperial	100,00 €
Moët Ice	120,00 €

Gin tonic

Puerto de Indias Strawberry	8,50 €
Gordons	8,50 €
Seagram's	8,50 €
Larios	8,50 €
Beefeater	8,50 €
Tanqueray	8,50 €
Xoriguer	8,50 €
Bombay Sapphire	9,50 €
6 O'Clock	9,50 €
Saffron	11,00 €
Tann's	11,00 €
Voortrekker	11,00 €
Mascaró	11,50 €
Bulldog	11,50 €
Martin Millers	11,50 €
Fifty Pounts	11,50 €
Blue Ribbon	11,50 €
Pink Diamont	11,50 €
Citadelle	12,50 €
Hendrincks	12,50 €
Mombasa	12,50 €
London N°1	12,50 €
Suau (Mallorca)	12,50 €
G'Vine Floraison	14,50 €
Gin Mare	14,50 €
Onze (Mallorca)	14,50 €
Brockmans	14,50 €
Monkey 47	14,50 €

Vodka

	COPA	COMBINADO
Belvedere	12,50 €	15,50 €
Cristal Head	12,50 €	15,50 €
Roberto Cavalli	12,50 €	15,50 €
Absolut	7,50 €	10,50 €

CASSAI

CASSAI

Ron Rum

	COPA	COMBINADO
Amazonas	5,00 €	8,00 €
Ron Legendario 3 años	5,00 €	8,00 €
Bacardi	7,00 €	10,00 €
Barceló	7,50 €	10,50 €
Havana Club 7 Años	8,50 €	11,50 €
Ron Legendario 9 años	9,50 €	12,50 €
Havana 3	7,50 €	10,50 €
Barceló Imperial	13,50 €	16,50 €
Matusalem 15 Años	11,50 €	14,50 €
Zacapa 23 Años	13,50 €	16,50 €
Don Papa	10,50 €	16,50 €

Whisky

	COPA	COMBINADO
J&B	7,50 €	10,50 €
Ballantines	7,50 €	10,50 €
Chivas	11,50 €	14,50 €
Cardhu	11,50 €	14,50 €
Macallan	12,50 €	15,50 €
Jony Walker negro	12,50 €	15,50 €

Tequila

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

Brandy

Suau 15 años	7,50 €
Carlos I	8,50 €
Duque de Alba	8,50 €
Veterano	4,50 €
103	4,50 €

Digestivos Liquor / Spirituosen

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

Cremas / Finos

Liquor / Verdauung

Baileys	4,90 €
Licor 43 (+3,00 combinado)	6,00 €
Malaga Virgen	4,00 €
Fino Tio Pepe	4,00 €



CASSAI

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



Sulfitos

Sulfites / Sulfiten

Síguenos en  @cassai_mallorca y @cassaihome

Reserva Cassai en reservas.cassai.es

Folgen Sie uns auf  auf @cassai_mallorca und @cassaihome

Cassai reservieren auf reservas.cassai.es

Follow us on  at @cassai_mallorca and @cassaihome

Reserva Cassai at reservas.cassai.es

CASSAI

beach house

Carrer Major, 21, 07638
Colònia de Sant Jordi, Illes Balears