

APERITIVOS

Copa de cava	4,20€
Copa de cava rosado.....	4,20€
Hugo.....	5,90€
Kir Royal.....	5,90€
Aperol-Spritz.....	5,90€
Martini Blanco, Rojo, Dry.....	3,70€
Palo, Fernet.....	3,70€
Tio pepe, Fino	3,70€
Cerveza caña Mahou 25cl.....	2,50€
caña Mahou 50cl.....	4,50€
Estrella Galicia sin gluten.....	3,90€
Estrella Galicia.....	3,60€
Coronita.....	3,30€
Heineken.....	3,30€
Sandy Ratler 25cl.....	2,50€
Sandy Ratler 50cl.....	4,50€
Copa "Sangria" tinto, rosado, blanco.....	3,90€
Copa sangría de "cava".....	5,20€
Campari soda.....	5,50€
Campari con zumo de naranja natural.....	5,90€
Zumo de naranja natural.....	3,70€
Zumo de manzana, piña.....	2,50€
Coca cola, Cola light, Fanta, Sprite.....	2,50€
Nestea, Bitter kas.....	2,50€
Agua con 50cl, Agua sin 50cl.....	2,50€

Mojitos

Ron, mediterráneo, placer...

Mojito.....	6,50€
Mojito de fresa, Mojito de mango.....	6,50€
Mojito sin alcohol.....	4,50€
Mojito de fresa sin alcohol, Mojito de mango sin alcohol.....	4,50€

Daikiris

los aromas y placeres de la Habana vieja

Daikiri frappe.....	6,90€
Daikiri de fresa.....	6,90€
Daikiri de mango.....	6,90€
Daikiri natural sin alcohol.....	4,90€
Daikiri de fresa sin alcohol.....	4,90€
Daikiri de mango sin alcohol.....	4,90€

CARTA DE GIN TONICS PREMIUM

Pan, all i oli, accitunas, zanahoria.....	2,50€
(precio por persona)	
Brot, all i oli, Oliven, Karotten.....	2,50€
Bread, all i oli, Olives, Carrots.....	2,50€

TAPAS



Variado de Tapas (6 Tapas a gusto del chef)

Pimientos, ensaladilla, calamares, almejas,
pa amb oli con jamón ibérico, champiñones.....15,90€
(puede haber cambios)

Pimientos de padrón.....9,90€

Spanische kleine grüne Paprika von "Padrón"
Small grilled green peppers



Calamares a la andaluza14,50€

Calamares auf Andalusische Art
Fried squid with a drizzle of oil



Gambas al ajillo13,90€

Knoblauch Garnelen
Garlic prawns



Tapa de "ensaladilla" casera9,90€

Hausgemachte "Ensaladilla" russischer Salad
Homemade "ensaladilla" russian salad



Croquetas caseras de rape12,90€

Hausgemachte Fischkroketten vom Seeteufel
Homemade croquettes "of angler fish"



Croquetas de jamón ibérico.....11,90€

Hausgemachte iberischen Schinken Kroquetten
Homemade Iberian ham croquettes



Almejas a la marinera15,50€

Muscheln in Meeresfrüchtesauce
Clams in seafood sauc



"Pan amb oli Cassai".....15,50€

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



"Pan amb oli Finca"17,50€

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

RECOMENDACIONES



(Arroz de pescado cremoso con bogavante

min 2 pers) precio por

persona.....33,90€

Saftige Fishreis mit Hummer(min 2 Pers) Preis 1 Person
Rice fish with Lobster (min 2 pers) price 1 person



Tártaro de atún rojo del mediterráneo con sus tostadas

y mantequilla.....21,50€

Tartar von rotem Thunfisch mit Toast und Butter
Tartar of red thuna fish with toast and butter



Tártaro de SOLOMILLO de ternera
al gusto del chef con tostadas y mantequilla.....23,50€

Rindertartar nach Art des Chefs mit Toast und Butter
Steack tartar with toast and butter



Tártaro de langostinos al chef Michelle

Aguacate, mostaza, cebolla, soja,
pimentón rojo, tostadas y mantequilla.....23,50€

Garnelentartar Chef Michelle mit Avocado, Senf, Zwiebel, Soja, roter Pfeffer,
Toast und Butter
Prawns tartare chef Michelle with avocado, mustard, onion, soy, red pepper,
toast and butter

ENSALADAS



Tomate, Mozzarella BURRATA y piñones al pesto.....14,50€

*Tomaten salat, Mozzarella Burrata mit pinienkernen und Pesto
Tomato and mozzarella Burrata and pine nuts with pesto*



Ensalada de rúcula, tomate, queso mahonés, bacon, picatostes y su vinagreta de modena y miel.....12,70€

*Rucolasalat mit Modena und Honigvinaigrette, Tomate, Mahonkäse, Bacon und kleinen Toastscheiben
Rocket, tomato, mahonés cheese, bacon, croutons, modena and honey vinaigrette*



Ensalada tibia de gambas, aguacate, piña, su bouquet y vinagreta de naranja y mostaza.....15,50€

*Salat mit Garnelen, Avocado, Ananas, Bouquet und Orangen-Senf-Vinaigrette
Salad of grilled prawns, avocado, pineapple, its bouquet and orange and mustard vinaigrette*



Ensalada Caesar de pollo.....12,50€

Chicken Caesar Salad

CARNES

CARNES AL JOSPER , HORNO DE LEÑA
JOSPER FLEISCHGERICHTE, HOLZOFEN
JOSPER MEAT DISHER , WOOD STOVE



Hamburguesa casera con patatas fritas, ensalada, Bacon, queso y cebolla caramelizada.....14,50€

*Hausgemachte Hamburger, Pommes Frites und Salat, Speck, Käse und karamellierte Zwiebeln
Homemade beef burger, fries and salad, bacon, cheese and caramelized onion*



Hamburguesa CASSAI DELUXE.....20,50€

Ternera, foie, trufa y reducción de Pedro Jiménez, patatas fritas
*Kalbfleisch, Foie Gras, Trüffel und Reduktion von Pedro Jiménez, Pommes Frites
Veal, foie gras, truffle and reduction of Pedro Jiménez, fries*

Muslo de pollo de corral a la brasa con patatas y verduras.....15,50€

*Hähnchenschenkel vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse
Chicken leg grilled with potato and vegetable*



Secreto ibérico con verduras de temporada, patata en puré y salsa de yogurt.....22,50€

*Iberisches Schwein mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree und JoghurtSauce
Iberian porc with seasonal vegetables, mashed potatoes and yogurt sauce*

Costillas de cordero sobre "tumbet" mallorquín.....26,50€

*Lammkoteletts mit mallorquinische "Tumbet"
Rib of lamb with Majorcan "Tumbet" (zucchini, aubergine, potato, tomato)*



**Lomo de cerdo negro mallorquín sobre patata, queso mahonés y sobrasada.....22,50€
(especial gourmet)**

*Schnitzel von Mallorquinischen schwein auf Kartoffel, Mahón Käse und Sobrasada (Spezial Gourmet)
Majorcan black porc on potato, Mahón cheese and sobrasada (special gourmet)*

Entrecot de angus con patatas y verduras.....23,50€

*Angus Entrecôte mit Kartoffeln und Gemüse
Angus entrecote with potatoes and vegetables*

Solomillo de ternera con foie, patata y verduras.....27,50€

*Kalbfleischfilet mit Gänseleber, , Kartoffel und Gemüse
Sirloin steak with foie , potato and vegetables*

Entrecot de vaca vieja, maduración 30 días, doble selección con patatas y verduras.....31,50€

*Alteskuh Entrecôte 30 Tage reifend, doppelte Auswahl mit Kartoffeln und Gemüse
Old cow entrecote maturing 30 days, double selection with potatoes and vegetables*

ESPECIAL ARROCES MEDIODÍA

12H A 17H



Paella de pescado y marisco (min 2 Pers)
precio por persona.....19,00€

Meeresfrüchte Paella
Fish and seafood paella



Arroz negro de pescado y marisco ciego (min 2 Pers)
precio por persona.....19,00€

Schwarzer Reis mit Fish und Meeresfrüchten (ohne Muscheln)
Black rice with fish and seafood (without shells)



Fideua de pescado y marisco (min 2 pers)
precio por persona.....19,00€

Fideua Meeresfrüchte
Fish and seafood Fideua

PESCADO FISCH / FISH



Atún rojo con salsa de curry picante y verduras.....23,50€

Rote Thunfish mit scharf curry sauce, und Gemüse
Red Tuna fish with spicy curry sauce and vegetables



Lomo de bacalao con "tumbet" mallorquín.....20,50€

Kabeljaufilet mit mallorquinische "Tumbet" (Zucchini, aubergine, Potato, tomato)
Grilled Loin of cod with majorcan "tumbet"



Pulpo a la brasa "josper" sobre patata.....21,50€

Octopus grillte auf Kartoffeln
Grilled octopus on potato



Merluza de pincho con almejas y gambas a la marinera.....24,50€

Seehecht mit Venusmuscheln und Garnelen à la marinera
Hake with clams and prawns "a la marinera"



Lubina salvaje con verduras a la mallorquina.....31,00€

Wolfsbarsch "Wildfang" (Mallorca) mit Gemüse mallorquinischen Stil
Wild sea bass (Mallorca) with mallorcan style vegetables

PASTA FRESCA



Spaghetti "frutti di Mare" al chef Michelle.....18,50€



Ravioli rellenos de cuatro quesos con salsa pomodoro.....14,50€

Maxi hausgemachten Ravioli gefüllt mit 4 Käse und Pomodoro Sauce
Maxi homemade ravioli stuffed with 4 cheeses, tomato sauce



Pasta casera de tinta de sepia rellena de salmón y gambas con salsa de trufa blanca, gambas y mejillones.....15,90€

Hausgemachte Sepia-Tinten-Nudeln, gefüllt mit Lachs und Garnelen mit weißer Trüffelsauce, Garnelen und Muscheln
Homemade sepia ink pasta stuffed with salmon and shrimp, with white truffle sauce, shrimp and mussels

ESPECIAL VEGETARIANOS

Verduras de temporada al grill de leña.....15,50€

Gegrillte Gemüse der saison
Grilled seasonal vegetables















"Tumbet" mallorquín con huevo ecológico escalfado.....15,50€

Mallorquinische "Tumbet mit ökologisches Ei pochiert
Majorcan "tumbet" with ecological egg poached

PIZZAS

 	Pizza "Margarita"9,50€ <i>Tomate, mozzarella</i>
 	Pizza "tradicional"12,70€ <i>tomate, mozzarella, jamon, parmesano</i>
 	Pizza "Cassai"16,50€ <i>tomate, mozzarella ,jamón Serrano ,rúcula</i>
 	Pizza "diavola"11,50€ <i>tomate , mozzarella, chorizo picante, cebolla (onion)</i>
 	Pizza vegetariana14,50€ <i>Tomate, mozzarella,verduras (Gemüse, vegetables)</i>
 	Pizza "finca"11,50€ <i>Tomate, mozzarella, bacon, cebolla (onion)</i>
   	Pizza "mare nostrum"13,50€ <i>tomate , mozzarella, gambas, atún</i>
 	Pizza "gran gourmet"15,50€ <i>Carpaccio de ternera y foie Carpaccio vom Kalbfilet und Ganselieber Carpaccio of veal and foie</i>
  	Calzone (queso, tomate, huevo, jamón y setas)11,50€ <i>Käse, Tomaten, Ei, Schinken und Pilze Cheese, tomato, egg, ham and mushrooms</i>

KINDER NIÑOS KIDS MENU

	Spagetti mantequilla (butter)7,50€
	Spagetti con tomate7,50€
 	Pizza margarita9,50€
	Patatas fritas ketchup5,50€
 	Pizza Tradicional12,70€
  	Nuggets de pollo caseros con patatas fritas11,50€
 	Croquetas caseras de rape con patatas fritas12,50€

CAFÉS

Expresso.....1,50€	Expresso con hielo.....1,60€
Descafeinado.....1,50€	Expresso con leche.....1,70€
Capuchino nata.....2,90€	Capuchino italiano.....2,90€
Latte Machiatto.....3,20€	Ristretto,americano.....1,50€
Iced Café (café, Helado de vainilla y nata).....4,50€	
Café Irlandes (café,whisky y nata).....4,90€	
Cassai de Luxe (café, bayleis y nata).....5,90€	

NUESTRA CARTA DE TÉ

Té.....2,50€
Ice tea.....2,90€

Té negro English Breackfast,
Té rojo silueta de verano,
Té blanco canela,
Rooibos Marabans,
Frutas del Bosque,

Té negro Earl Grey,
Té verde Maraban,
Te verde Antiox,
Rooibos Paradise
Manzanilla, Mentapoleo

NUESTROS POSTRES

NACHTISCH/ DESSERT

-   **Creme Brulée, n1 in Cassai.....6,50€**
-    **Fantasia de Tiramisu con ensaimada mallorquina y minibrocheta de fresas al chocolate blanco.....5,90€**
Creation aus Tiramisu und mallorquinische Ensaimada mit Erdbeerspiess in weisser Schokolade
Creation of Tiramisu and Majorcan ensaimada with strawberry skewer in white chocolate
-   **Cassai cheesecake al limón.....5,90€**
Cassai Zitronen Cheesecake
Cassai lemon cheesecake
-     **Brownie de chocolate.....5,00€**
Schokoladenbrownie
Chocolate Brownie
-     **Brownie de chocolate con helado de vainilla.....6,90€**
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis
Chocolate brownie with vanilla ice cream
-    **Tarta de almendra "Gató" con salsa de chocolate.....4,00€**
Mallorquinische Mandeltorte "Gató mit Schokoladensauce
Almond cake with chocolate sauce
-    **Tarta de almendra "gató" con helado de almendra y salsa de chocolate.....5,90€**
Mallorquinische Mandeltorte "Gató" mit Mandeleis und Schokoladensauce
Almond cake with almond ice cream and chocolate sauce
-     **Tabla surtido de postres Cassai (para aprox.4 pers)**
Crème Brûlée, cheesecake, brownie, gató, helado.....23,90€
Cassai Desert Auswahl (für ca.4 Personen)
Cassai dessert selection (for aprox.4 people)
-  **Surtido de sorbetes / Unsere Sorbet / Sherbet**
- Sorbete de mandarina.....4,00€
 Sorbete de mandarina con cava.....5,90€
 Sorbete de mandarina con vodka.....5,90€
 Sorbete de limón4,00€
 Sorbete de limón con cava.....5,90€
 Sorbete de limón con vodka.....5,90€
-  **Helados / Eiskugel / Ice creams**
-  **Coco Kokosnuss / Coconut**
- Banoffee**
-  **Almendra tostada Mandel / Almond**
- Vainilla**
- Fresa Erdbeere / strawberry**
- Chocolate**
- Copa piccola.....2,20€
 Copa médium.....4,00€
 Copa XL.....5,50€
 Copa XXL.....7,00€
-  **Especial Antica Chocolatería Cassai**
- Chocolate caliente a la taza.....3,60€**
Heisse schokolade/ Hot chocolate
-  **Batido / Milkshake.....7,00€**
Chocolate / Vainilla / Fresa / Coco

Vino Tinto

Rot Wein / Red Wine

	Copa	75cl
CASSAI crianza.....	3,20€	15,50€
Pedre Negre ECO - BIO, Binissalem.....	4,80€	21,50€
Castell Miquel Monte Sion, syrah, cabernet, merlot.....		25,50€
Binigrau obac crianza D.O. Binissalem.....		30,50€
12 Volts, bodega 4 kilos.....		37,00€
The Artist (edición especial) Can Axartell.....		38,00€
Ànima Negra	Copa	75cl
AN2.....	6,50€	30,50€
Anima Negra.....		64,90€
Rioja	Copa	75cl
Viña Pomal crianza.....	4€	18,50€
Muga crianza.....		35,50€
Ribera del Duero	Copa	75cl
Pesquera crianza.....	6,50€	30,50€
Trus Crianza.....		30,50€
Pago de los capellanes crianza.....		42,50€
PSI Bodega Pingus.....		67,00€
Vega Sicilia Valbuena, 5º año reserva.....		176€
Castilla León		
Mauro, crianza.....		55,50€

Vino Blanco

Weiss Wein / White

	Copa	75cl
CASSAI Verdejo.....	3,20€	15,50€
Quibia (Anima Negra).....		24,90€
Veritas J.L Ferrer Binissalem.....	5,00€	23,50€
Can Axartell ECO/BIO moscatell, premsal, callet.....		24,50€
Macià Batle Blanc de blancs.....		25,50€
Nounat Binissalem.....		29,90€
Castell Miquel Sauvignon Blanc.....		26,90€
Can Vidalet, chardonnay en barrica.....		32,90€
Rueda	Copa	75cl
Palacio Bornos Verdejo.....	4,00€	18,50€
Rias baixas, Albariño		
Mar de Frades 100% albariño.....	6,50€	29,50€
Mar de Frades Magnum 1,50 L.....		61,00€



Vino Rosado Rose Wein / Rose wine

	Copa	75cl
CASSAI rosado bobal.....	3,20€	15,50€
Macià Batle rosat.....		19,00€
Twenty Twelve pink eco		26,90€
Binigrau Eco Rosado.....		24,50€
Especial Binigrau Rosado ECO/BIO.....		24,50€

Rosado pàlido

Can Axartell – ECO, Pinot Noir, callet.....		24,50€
Veritas Roig José L. Ferrer d.o. Binissalem.....	5,00€	24,50€
Aix Provence France.....		33,50€
Aix Provence France Magnum 1,5 L.....		68,00€

Sangria

	Copa	jarra ¾
tinto/ blanco / rosado.....	4,20€	17,50€
Sangria cava	5,20€	21,50€

Cava Pequeña Bodega Tradicional

	Copa	75cl
OH Brut.....	4,20€	18,50€
OH Brut Rosé.....	4,20€	18,50€

Champagne



Moët Chandon.....		61,50€
Moët Chandon Brut Imperial Rose.....		66,50€
Moët Ice *****		78,50€

APERITIVOS

Copa de cava	4,20 €
Copa de cava rosado	4,20 €
Hugo	5,90 €
Martini Bianco, Rosso, Dry	3,70 €
Tio Pepe, Fino	3,70 €
Kir Royal	5,90 €
Aperol –Spritz	5,90 €
Palo.....	3,60 €
Fernet Branca.....	3,60 €
Copa Sangría tinto, rosado, blanco	4,20 €
Copa Sangría de Cava	5,20 €
Campari soda	5,50 €
Campari con zumo de naranja natural	5, 90 €

MOJITOS

Ron, mediterráneo, placer...

Mojito	6,50 €
Mojito de fresa	6,90 €
Mojito de mango	6,90 €
Mojito sin alcohol	4,50 €
Mojito de fresa sin alcohol	4,50 €
Mojito de mango sin alcohol	4,50 €

DAIKIRIS CASSAI

Los aromas y placeres de la Habana Vieja

Daikiri frappe natural	6,90 €
Daikiri frappe de fresa	6,90 €
Daikiri frappe de mango	6,90 €
Daikiri frappe natural sin alcohol	4,90 €
Daikiri frappe de fresa sin alcohol	4,90 €
Daikiri frappe de mango sin alcohol	4,90 €

GINS

	<i>Copa</i>
Puerto de Indias Strawberry	6,50 €
Gordons	6,50 €
Seagram's	6,50 €
Larios	6,50 €
Beefeater	6,50 €
Tanqueray	6,50 €
Xoriguer	6,50 €
Bombay Sapphire	7,50 €
6 O'Clock	7,50 €
Saffron	8,00 €
Tann's	8,00 €
Voortrekker	8,00 €
Mascaró	8,50 €
Bulldog	8,50 €
Martin Millers	8,50 €
Fifty Pounts	8,50 €
Blue Ribbon	8,50 €
Pink Diamont	8,50 €
Citadelle	10,50 €
Hendrincks	10,50 €
Mombasa	10,50 €
London N°1	10,50 €
Suau (Mallorca)	10,50 €
G'Vine Floraison	12,50 €
Gin Mare	12,50 €
Onze (Mallorca)	12,50 €
Brockmans	12,50 €
Monkey 47	12,50 €

TÓNICAS

Premium

(Suplemento 1 €)

Schweppes Tradicional
Kas Blue

Fever Tree
Fentimans

AGUAS, ZUMOS Y REFRESCOS

Zumo de naranja natural	3,70 €
Coca Cola, Cola light, Cola zero, Fanta naranja, Fanta limón, Sprite, Nestea, zumo de piña, zumo de manzana, bitter kas, agua con gas (50cl), agua sin gas (50 cl)	2,50 €

CERVEZAS

Caña Mahou 25 cl	2,50 €
Caña Mahou 50 cl	4,50 €
Cerveza Mahou sin alcohol	2,50 €
Shandy Ratler 28 cl	2,50 €
Shandy Ratler 50 cl	4,50 €
Heineken	3,30 €
Corona	3,30 €
Estrella Galicia sin gluten.....	3,90€
Estrella Galicia.....	3,60€

VODKA

Belvedere	9,50 €
Cristal Head	9,50 €
Roberto Cavalli	9,50 €
Absolut	4,00 €

Combinado/Longdrink + 2,50 €

RON

Amazonas	3,60 €
Bacardi	5,00 €
Barceló	5,50 €
Havana Club 7 Años	6,50 €
Havana 3	5,50 €
Barceló Imperial	9,50 €
Matusalem 15 Años	8,50 €
Zacapa 23 Años	9,50 €

Combinado/Longdrink + 2,50 €

WHISKY

J&B	4,50 €
Ballantines	4,50 €
Chivas	8,00 €
Cardhu	8,00 €

Combinado/Longdrink + 2,50 €

TEQUILA

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

BRANDY

Suau 15 años	5,20 €
Carlos I	8,50 €
Duque de Alba	8,50 €
Veterano	3,60 €
103	3,60 €

DIGESTIVOS

Grappa Nonino	4,50 €
Amaro Ramazzotti	3,60 €
Amareto Disarono	3,60 €
Palo	3,60 €
Pacharán las Endrinas	3,60 €
Hierbas Secas	3,60 €
Hierbas Mix	3,60 €
Hierbas Dulces	3,60 €
Anis Seco Tres Caires	3,60 €
Sambuca Molinari	3,60 €
Fernet Branca	3,60 €
Limoncello	4,00 €

CREMAS / FINOS

Baileys	4,90 €
Malaga Virgen	3,60 €
Fino Tio Pepe	3,70 €
Granadina	3,00 €