





## 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 &amp; ROLLS ESPECIALES

**SALMÓN FLAMEADO** 17,00

Maki especial de salmón (semi picante) · 8 piezas  
*Special flame-seared salmon maki, lightly spicy (8 pieces)*

**ACEVICHADO** 17,00

Lubina acevichada con lima, sal y ají amarillo, cebolleta, topping de aguacate y dorada con salsa acevichada (no picante) · 8 piezas  
*Sea bass acevichado with lime, yellow chili, spring onion, avocado topping and sea bream with yellow chili sauce (not spicy) (8 pieces)*

**TOP CASSAI** 19,00

Lubina, cebolleta y wonton frito, con topping de dorada, salsa mizoyuzu y aceite de trufa flameado (no picante) · 8 piezas  
*Sea bass, spring onion and crispy wonton, topped with sea bream, mizoyuzu sauce and flamed truffle oil (not spicy) (8 pieces)*

**SPICY TUNA TEMPURA** 19,00

Tempura de langostinos, aguacate y cebolleta china con tartar de atún (picante medio) · 8 piezas  
*Shrimp tempura, avocado and spring onion topped with tuna tartare, medium spicy (8 pieces)*

**ROLL VEGANO** 16,00

Zanahoria encurtida en shartzu, pepino y aguacate con topping de wakame y dressing de sésamo · 8 piezas  
*Vegan roll with pickled carrot, cucumber, avocado, wakame topping and sesame dressing (8 pieces)*

**CLASSIC ROLL** 18,00

Tempura, salmón, queso crema y aguacate con salsa teriyaki de la casa 8 piezas  
*Classic roll with tempura shrimp, salmon, cream cheese, avocado and house teriyaki sauce (8 pieces)*

**DINAMITA ROLL TEMPURA** 18,00

Atún, aguacate y queso crema con mayo kimchie · 8 piezas  
*Tempura dynamite roll with tuna, avocado, cream cheese and kimchi mayo (8 pieces)*

**ROLL EBI FURAI** 18,00

Aguacate, cebolleta y langostino en tempura, con spicy mayo y topping de ebi tempura · 8 piezas  
*Avocado, spring onion and tempura shrimp roll with medium spicy mayo and crispy ebi topping (8 pieces)*

**ROLL DE CARNE ANGUS** 20,00

Carne Angus, arroz y alga nori · 8 piezas  
*Angus beef roll (8 pieces)*

## NIGIRI

**SALMÓN CON IKURA DE LA CASA** 8,00

*Salmon nigiri with house-made ikura (2 pieces)*

**ATÚN CON CHIMICHURRI DE SHISO Y KISAMI WASABI** 8,00

*Tuna nigiri with shiso chimichurri and kisami wasabi (2 pieces)*

**LUBINA CON ACEITE DE TRUFA FLAMEADO Y KATSOBUSHI** 8,00

*Sea bass nigiri with flamed truffle oil and katsobushi (2 pieces)*

## SASHIMI

**SASHIMI DE SALMÓN Y ATÚN** 19,00

Con soja de la casa y yuzu · 9 cortes

*Salmon and tuna sashimi with house soy sauce and yuzu (9 cuts)*

## SURTIDOS

**SURTIDO 24 PIEZAS** 45,00

Chef's selection – 24 pieces

**SURTIDO 40 PIEZAS** 75,00

Chef's selection – 40 pieces

---

PARA COMPARTIR

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

---

PIZZAS (ESTILO ITALIANO)

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

---

DEL MAR

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

---

PASTAS FRESCAS Y ARROCES

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

---

CARNES

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

---

POSTRES

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

# CASSAI SES SALINES

\*\*\*\*\*

CARRER SITJAR, 5 · SES SALINES · MALLORCA