

A photograph of an outdoor cafe or restaurant area. In the foreground, there are several round tables with black metal chairs. The tables are set with white plates, glasses, and small potted plants. The background is a light-colored, textured wall with some peeling plaster, revealing a rougher surface underneath. A large, ornate metal lantern hangs from the ceiling, and two hanging baskets of green plants are suspended on either side of the lantern. The text "Cassai" and "ses salines" is painted on the wall in a simple, sans-serif font.

Cassai
ses salines

BIENVENIDOS A CASSAI SES SALINES

Brasas · Llaunas · Producto Local

En Cassai Ses Salines cocinamos desde el respeto al producto, a la tierra y al tiempo. Una cocina mediterránea con alma mallorquina, donde la brasa, las llaunas y el producto local marcan el ritmo de nuestra cocina.

El sabor del fuego, nuestras paellas a la llauna y las recetas de siempre se encuentran en platos pensados para compartir y disfrutar sin prisa.

Tradición y un toque actual, en un entorno donde comer es también una forma de celebrar.

PARA COMPARTIR

LANGOSTINOS EN TEMPURA CRUJIENTE <i>Crispy prawns in a light tempura batter.</i>	18,50
STEAK TARTAR CON TUÉTANO ASADO AL JOSPER <i>Steak tartare with Josper-roasted bone marrow.</i>	26,00
GAMBA ROJA MALLORQUINA A LA BRASA <i>Charcoal-grilled Mallorcan red prawns.</i>	40,00
ALCACHOFAS CRUJIENTES CON CREMA DE QUESO AZUL Y JAMÓN IBÉRICO <i>Crispy artichokes with blue cheese cream and Iberian ham.</i>	18,50
BRIOCHE DE CARRILLERA MELOSA CON SPICY MAYO <i>Soft brioche with slow-cooked beef cheek and spicy mayo.</i>	17,50
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO <i>Creamy Iberian ham croquettes.</i>	16,50
GAMBAS AL AJILLO TRADICIONAL <i>Traditional garlic prawns in olive oil.</i>	18,50
CHIPIRONES A LA ANDALUZA <i>Crispy Andalusian-style fried baby squid.</i>	18,50
TORREZNOS CRUJIENTES DE SORIA <i>Crispy pork belly from Soria.</i>	14,50
FRITO MALLORQUÍN DE SECRETO IBÉRICO, RECETA DE CATALINA SOCIAS <i>Mallorcan-style Iberian pork secreto with potatoes and red pepper. Catalina Socias' recipe.</i>	18,75
TARTAR DE ATÚN SOBRE CRUJIENTE DE ARROZ · 4 UNIDADES <i>Tuna tartare on crispy rice · 4 pieces.</i>	26,90
TOMATE DE TEMPORADA CON BURRATA Y PESTO DE PIÑONES <i>Seasonal tomatoes with burrata and pine nut pesto.</i>	18,50

PIZZAS	
PIZZA MARGARITA CLÁSICA <i>Tomato sauce and mozzarella.</i>	15,50
PIZZA CASSAI <i>Tomato, mozzarella, fresh rocket and Iberian ham.</i>	18,50
PIZZA DE TOMATE Y BURRATA <i>Tomato and burrata pizza.</i>	17,50
DEL MAR	
PULPO A LA BRASA CON PURÉ DE APIO Y PIMENTÓN <i>Charcoal-grilled octopus with celery purée and paprika.</i>	28,90
LUBINA SALVAJE CON VERDURAS A LA MALLORQUINA <i>Wild sea bass with Mallorcan-style vegetables.</i>	31,00
LOMO DE BACALAO CON TUMBET MALLORQUÍN <i>Cod loin with traditional Mallorcan vegetable stew.</i>	25,50
PASTAS	
PASTA FRESCA CON CREMA TRUFADA <i>Fresh pasta with truffle cream.</i>	31,00
LASAÑA DE CARRILLERAS MELOSAS CON BECHAMEL <i>Slow-cooked cheek lasagne with béchamel.</i>	24,90
PAELLAS A LA LLAUNA	
<i>Precio por persona / Price per person</i>	
PAELLA A LA LLAUNA DE CARRILLERAS IBÉRICAS CON CREMA DE QUESO <i>Llauna-baked paella with Iberian pork cheeks and cheese cream.</i>	22,00
PAELLA A LA LLAUNA DE TORREZNOS DE SORIA Y HUEVOS FRITOS <i>Llauna-baked paella with crispy Soria pork belly and fried eggs.</i>	19,80
PAELLA A LA LLAUNA DE GAMBA ROJA MALLORQUINA <i>Llauna-baked paella with Mallorcan red prawns.</i>	28,90
PAELLA A LA LLAUNA NEGRA CON CHIPIRONES A LA ANDALUZA <i>Llauna-baked black paella with Andalusian-style fried baby squid.</i>	20,90

CARNES · BRASA Y COCCIÓN LENTA

SECRETO IBÉRICO A LA BRASA CON PURÉ DE BONIATO <i>Charcoal-grilled Iberian pork secreto with sweet potato purée.</i>	26,00
JARRETE DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER DE PATATA <i>Slow-roasted lamb shank with creamy potato purée.</i>	23,50
COCHINILLO MALLORQUÍN CONFITADO A BAJA TEMPERATURA <i>Slow-cooked Mallorcan suckling pig.</i>	24,50
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ <i>Charcoal-grilled beef tenderloin with Pedro Ximénez reduction, potatoes and vegetables.</i>	32,50
ENTRECOT DE ANGUS A LA BRASA <i>Charcoal-grilled Angus beef entrecôte.</i>	30,50

LA BRASA, NUESTRA ESENCIA

En Cassai, la brasa realza lo mejor de cada pieza: sabor, aroma y jugosidad. Cuidamos el fuego y el punto de cocción para respetar el carácter de la carne. Para nuestra selección de maduradas confiamos en Discarlux, uno de los grandes referentes del vacuno.

At Cassai, cooking over embers brings out the flavour, aroma and juiciness of every cut. We carefully manage the fire and cooking time to respect the character of the meat. For our dry-aged selection, we trust Discarlux, one of the leading specialists in beef.

SELECCIÓN DE CARNES MADURADAS

CHULETÓN DE LOS PAÍSES BAJOS · DISCARLUX <i>Dry-aged bone-in beef rib steak from the Netherlands · Discarlux.</i>	98,00 · 1 kg
CHULETÓN DE VACA «MARELA» · ORIGEN GALLEGO <i>Dry-aged "Marela" bone-in rib steak from Galicia.</i>	125,00 · 1 kg
HAMBURGUESA DE CARNE MADURADA SOBRE BASE TRUFADA <i>Aged beef burger with a truffle base.</i>	22,50

CASSAI JAPANESE

MAKI & 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 22,50
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 23,50
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)

ANGUS ROLL 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 9,90
Tuna nigiri with shiso chimichurri and kisami wasabi (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 49,00
Chef's selection – 24 pieces

SURTIDO 40 PIEZAS 82,00
Chef's selection – 40 pieces

CASSAI SES SALINES

* * * * *

CARRER SITJAR, 5 · SES SALINES · MALLORCA