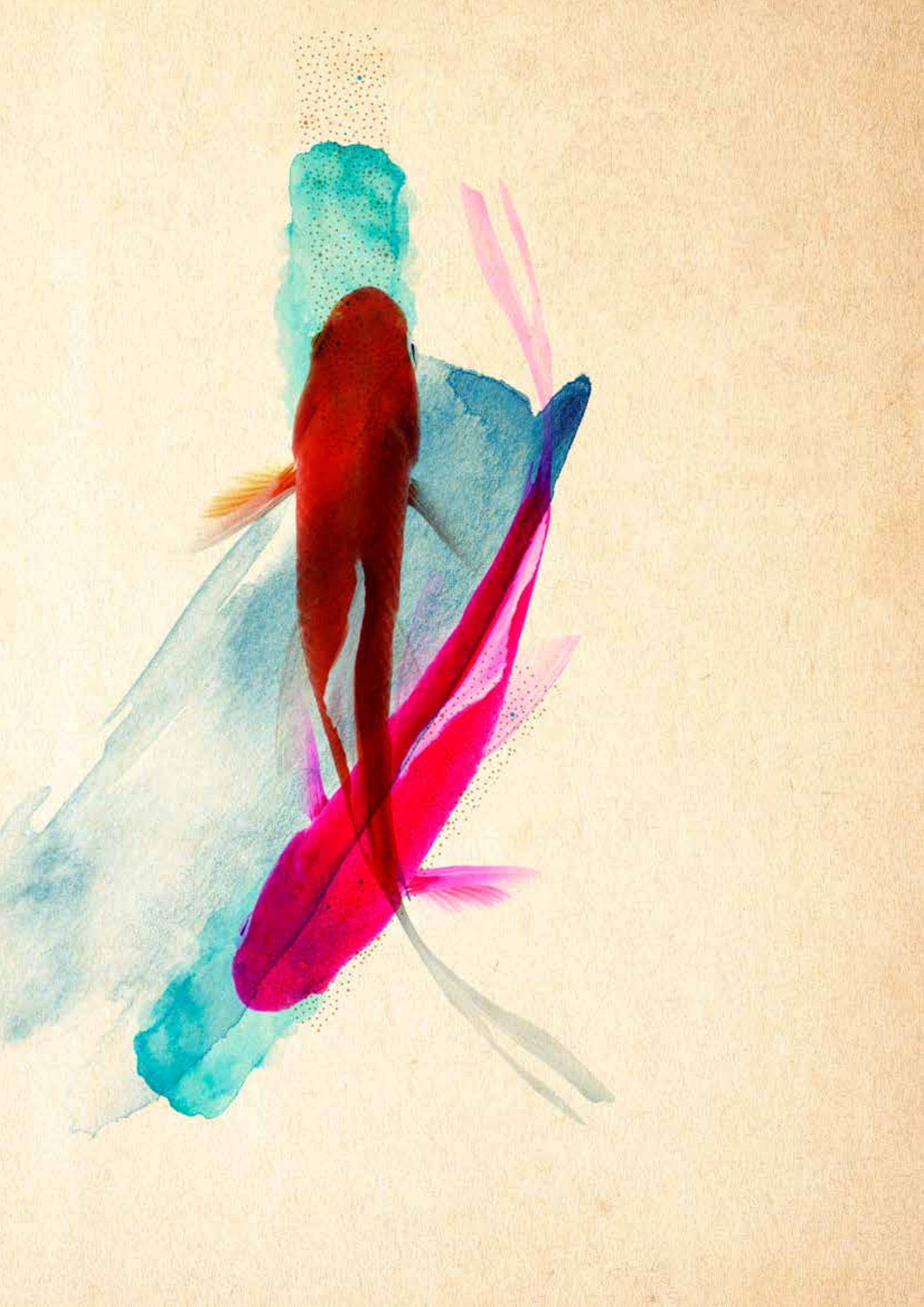




assaona

— Gastrobeach Palma Club —



**Assaona, del verbo mallorquín  
assaonar, en castellano sazonar,  
poner algo en su punto, hacerlo  
madurar, hacerlo sabroso mediante  
los ingredientes culinarios  
que necesita.**

**De ahí nuestro nombre,  
en la búsqueda de los elementos,  
el entorno y la atmósfera necesaria  
para que su visita tenga  
todo lo que requiere para estar  
en su punto.**

**Bienvenido a Assaona  
y buen provecho.**

**The word Assaona  
comes from the Majorcan verb  
assaonar, which means to season.  
To season something is to make  
it just right, to allow it to mature,  
to add flavour using the specific  
ingredients required. And this is  
where our name comes from. We  
have sourced all the components  
and created the perfect  
setting and atmosphere to make  
sure your visit to our restaurant  
features everything required  
to achieve perfection.**

**Welcome to Assaona  
and enjoy your meal.**

Das Wort „Assanoa“ stammt  
von dem mallorquinischen Verb  
„assaonar“, und heißt „würzen“.  
Etwas zu würzen bedeutet  
bekanntlich, einer Sache erst  
den richtigen Pfiff zu geben,  
sie reifen zu lassen und ihr mit  
besonderen Zutaten zu einem  
außerordentlichen Geschmack  
zu verhelfen. Und genau deshalb  
trägt unser Restaurant auch  
diesen Namen.

Um Ihren Aufenthalt bei uns  
unvergesslich zu machen,  
haben wir nicht nur alle  
dafür notwendigen Zutaten  
zusammengerührt, sondern auch  
eine perfekte Umgebung und  
Atmosphäre geschaffen.

Willkommen im „Assaona“  
und Guten Appetit!



**Establecimiento con información disponible  
en materia de alergias e intolerancias alimentarias.  
Soliciten información a nuestro personal.  
Gracias.**

**Unser Restaurant verfügt über Informationen  
zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte wenden  
Sie sich an unser Personal!  
Vielen Dank!**

**Our restaurant provides information regarding allergies and food  
intolerances. Kindly request  
this information from our staff.  
Many thanks!**



**Este establecimiento cumple con lo establecido  
en el RD 1420/2006 relativo a la prevención  
de la parasitosis por Anisakis.**

Ensalada mixta "Assaona"

Mixed Salad "Assaona"  
Gemischter Salat "Assaona"

10,5€

Con langostinos

With king langostinos  
Mit langostinos

+7,5€

Queso de cabra a la plancha

Grilled goat cheese  
Gegrillter Ziegenkäse

+ 5,5€

Ensalada de tomate ibérico  
con burratina y pesto de rúcula

Iberian tomato salad  
with burratina and rocket pesto  
Iberischer Tomatensalat  
Mit Burratina und Ruculapesto

14,5€

Tartar de atún "Assaona"  
con sésamo

Tuna tartar "Assaona"  
with sesame  
Thunfischtartar "Assaona"  
mit Sesam

18,5€

## entrantes fríos

*cold starters*  
*Kalte Vorspeisen*

Steak tartar con tuétano, crujiente  
de hierbas y salsa bearnesa

Steak tartar with bone marrow,  
crunchy herbs and béarnaise sauce  
Steak tartar mit Markknochen,  
knusprigen Kräutern und  
Béarnaisesauce

19€

Aguacate con salmón adobado  
en casa, crème fraîche de pepino  
y tobiko

Avocado with marinated salmon,  
cucumber crème fraîche and tobiko  
Avocado mit mariniertem Lachs,  
Gurken-Crème Fraîche und tobiko

24€

Jamón ibérico de bellota  
con pan de cristal

Iberian "bellota" ham  
with pan cristal  
Eichelgefütterter Iberischem  
Gichelschinken mit Glassbrot

28€

## entrantes calientes

*hot starters*  
*Warme Vorspeisen*

Sopa del día

Soup of the day  
Tages Suppe

9,5€

Dashi con jamón Ibérico,  
trufa negra y pasta ramen

Dashi with Iberian ham,  
black truffle and ramen  
noodles  
Dashi mit Iberischem  
Schinken, schwarzem  
Trüffel und Ramen-Nudeln

16,5€

Spaguetti con salsa  
de parmesano

Spaghetti with parmesan sauce  
Spaghetti mit Parmesan-Sauce

14,5€

Risotto de hierbas  
con zamburiñas

Herbs risotto  
with zamburinhas  
Kräuterrisotto  
mit Zamburiñas

18,5€

## **pescados y carnes**

*fish and meat  
Fisch und Fleisch*

**Bacalao negro \***  
con lentejas-beluga  
y shiitake en salsa de cury rojo

**Black cod with beluga lentils  
and shiitake in red curry sauce**  
Schwarzer Kabeljau  
mit Beluga-Linsen und Shiitake  
in roter Cury-Sauce

21.5€

**Rodaballo a la plancha**  
(para 1 persona)

**Grilled turbot**  
(for 1 person)  
Gegrillter Steinbutt  
(für 1 Person)

22€

**Lubina en costra  
de sal (2 personas)**

**Sea bass in a salt crust**  
(2 people)  
Wolfsbarsch in Salzkruste  
(2 Personen)

p/p 29.5€

**\* Carrillera de cerdo ibérico estofada,  
puré de apio y acedera roja**

**Braised Iberian pork cheek,  
celery and red sorrel puree**  
Geschmorte Iberische  
Schweinebacke, Sellerie  
und Sauerampferpüree

18,5€

**Solomillo Irlandés (200gr)**

**Irish sirloin (200gr)**  
Irisches Rinderfilet (200gr)

36€

**ide mercado!**  
*from the market  
Vom Markt*

**\* Marisco del día**  
(según mercado)

**Seafood of the day**  
(please ask our staff)  
Meeresfrüchte des Tages  
(Bitte erkundigen Sie sich bei  
unserem Personal)

**Pescado del día (s.m.)**

**Fisch of the day (u.m.)**  
Fisch des Tages (n.M.)

**Carnes del día (S.M)**

**Meats of the day (u.m)**  
Fleisch des Tages (n.M.)

**Todos nuestros platos principales se sirven con patatas al horno  
y chalotas, crema de pimientos de padrón y maíz a la plancha**

**All our main courses are served with roasted potatoes and shallots,  
padron peppers cream and grilled corn**

Alle unsere Hauptgerichte werden  
mit Ofenkartoffeln und Schalotten, Padrón-Paprikasauce  
und gegrillter Mais

**A excepción de / except / ausser für \***

**Salsas / Sauces / Soße**

**Salsa de mantequilla de limón  
y jengibre**

**Lemon and ginger butter**  
Zitronen-Ingwer-Butter

**Alioli**

**Béarnaise**

salsa extra extra sauce extra Soße  
**2,5 euros**

## *idel chiringuito!*

**Alitas de pollo \***  
**con salsa yakiniku y boniato**

**Chicken wings with Yakiniku sauce  
and fried sweet potato**  
Hähnchenflügel mit Yakiniku-Soße  
und gebratener Süßkartoffel

13,5€

**Hamburguesa de Black Angus \***  
**con beicon, cheddar curado,  
escarola y mahonesa de cebolla  
encurtida**

**Black Angus Burger with bacon,  
cured cheddar cheese, escarole  
and pickled onions mayonnaise**  
Black Angus Burger mit Speck,  
Cheddar, Escarole und eingelegte  
Zwiebelmayonnaise

17,5€

**\* Gambas en pasta brick  
con chili dulce y mayonesa  
japonesa**

**Gambas in brick pastry with sweet  
chili and japanese mayonnaise**  
Gambas in Brickteig  
mit Sweet-Chilli und japanischem  
Mayonnaise

19€

**Pan, aceitunas y dip**

**Bread, olives and dip**  
Brot, Oliven und Dip

2,6€ p/p

## *niños children kinder*

**Sándwich templado  
de jamón cocido y queso**

**Warm sandwich with cooked  
ham and cheese**  
Warmes Sandwich  
mit Kochschinken  
und Käse

7,5€

**Milanesa de pollo  
con patatas fritas**

**Chicken "Milanesa"  
with fries**  
Hühnchen Milanese  
mit Pommes Frites

9,5€

**Patatas fritas**

**French Fries**  
Pommes Frites

4,5€

**Pasta con salsa de tomate  
y queso parmesano**  
**Pasta  
with tomato sauce  
and parmesan cheese**  
Nudeln mit Tomaten-Sosse  
und Parmesan-Käse

9,5€

**Helado a tu gusto  
con fresas y nubes  
de algodón**

**Ice cream of your choice  
served with strawberries and  
marshmallows**  
Eis nach Wunsch  
mit Erdbeeren  
und Marshmallows

4,5€



