



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

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€





rolls

Anssia Lobster roll

Bogavante, crema de lima y pepino, Sriracha, shiso morado, cebolla frita y salsa miso agridulce

Lobster, lime and cucumber cream, Sriracha, purple shiso, fried onion and sweet and sour miso sauce
Hummer, Limetten- Gurkencreme, Sriracha, Shiso lila, gebratene Zwiebeln und süß-saure Miso-Soße

26€

Anssia Tuna roll

Atún rojo, huevo (tamago), mayonesa japonesa, cebollino y salsa sake

Red tuna, egg (tamago), Japanese mayonnaise, chives and sake sauce
Roter Thunfisch, Ei (Tamago), japanische Mayonnaise, Schnittlauch und Sake-Soße

22€

Anssia Nikkei roll

Salmón flambeado, papaya, guacamole, Ikura y salsa huancaína

Flambéed salmon, papaya, guacamole, Ikura and huancaína sauce
Flambierter Lachs, Papaya, Guacamole, Ikura und Huancaína-Soße

22€

Anssia Mediterranean roll

Gamba roja mediterránea, olivas negras pansidas, guindillas piparra y Brossat con tomate ramallete

Mediterranean red prawn, pansida black olives, piparra chillies and Brossat with tomato ramallete
Mittelmeer rote Gamba, schwarzen Pansida-Oliven, Piparra-Chilischoten und Brossat mit Ramallete- Tomaten

24€

niguiris

Degustación 4 uds.

Tasting 4 pieces
Verkostung 4 Stück

16,5€

Vieira "Umamijime"

Vieira marinada al estilo "Umamijime" con picadillo de encurtidos agri-dulces y salsa de ostras

Umamijime-style marinated scallop with sweet and sour vegetable-mince and oyster sauce
Marinierte Jakobsmuschel nach Umamijime-Art mit eingelegte Gemüse und Austernsoße

*

Anguila Kabayaki

Anguila ahumada Kabayaki con naranja y crujiente de maíz

Smoked kabajaki eel with Orange and crunchy corn
Geräucherter Kabajaki-Aal mit Orange und knusprigem Mais

*

Negrito balsámico

Negrito, salsa teriyaki-balsámico y tobiko wasabi

Negrito, teriyaki-balsamic sauce and wasabi tobiko
Negrito, Teriyaki-Balsamico-Soße und Wasabi Tobiko

*

Ventresca y Osetra

Ventresca de atún rojo, caviar Osetra, con tierra de almendras y salsa de higos

Red tuna belly, Osetra caviar with ground almonds and fig sauce
Roter Thunfischbauch, Osetra-Kaviar, mit gemahlene Mandeln und Feigensauce

Sashimi

Sashimi Assaona
(8 uds/pieces/Stück)

Atún rojo
Salmón (Label Rouge)
Hamachi (Ike Jime)
Lubina

Red Tuna
Salmon (Label Rouge)
Hamachi (Ike Jime)
Sea bass
Roter Thunfisch
Lachs (Label Rouge)
Hamachi (Ike Jime)
Wolfsbarsch

Salsa Assaona
con cebolla roja,
jalapeño y ajo frito

Assaona sauce
with red onion,
jalapeño and fried garlic
Assaona-Soße mit roten
Zwiebeln, Jalapeño und
gebratenem Knoblauch

24€

gunkan

2 uds/pieces/Stück

Spicy tuna

Atún picante con sésamo
y tuétano

Spicy tuna with sesame
and marrow bone
Würziger Thunfisch mit Sesam
und Markknochen

Crab gunkan

Cangrejo con mayonesa
picante, pepinillo encurtido
y mini croutons
con pimentón de la vera

Crab with spicy mayonnaise,
pickles and mini croutons
with paprika
Krabbe mit würzigem
Mayonnaise, eingelegten
Essiggurken und Mini-Croutons
mit Paprika

14€

tiraditos

Tiradito de lubina
acevichado

Tiradito of sea bass "acevichado"
Tiradito vom Wolfsbarsch
"acevichado"

Lubina, cebolla roja, granada,
guindillas y leche de tigre

Sea bass, red onion, pomegranate,
chilli and "tiger's milk"
Wolfsbarsch, rote Zwiebel,
Granatapfel, Chili
und "Tigermilch"

21,5€

Tiradito tropical de salmón

Tropical tiradito of salmon
tropischer Lachs-tiradito

Salmón Label Rouge, mango, salsa
agridulce, lima y hierba buena

Label Rouge salmon, mango, sweet
and sour sauce, lime and mint
Label Rouge- Lachs, Mango,
süß-saure Soße, Limette und Minze

22,5€

tabla degustación

x 4 pax

64 uds.
pieces/Stück

32 uds./pieces/Stück Rolls

16 uds./pieces/Stück Niguiris

16 uds./pieces/Stück Sashimis

195€



