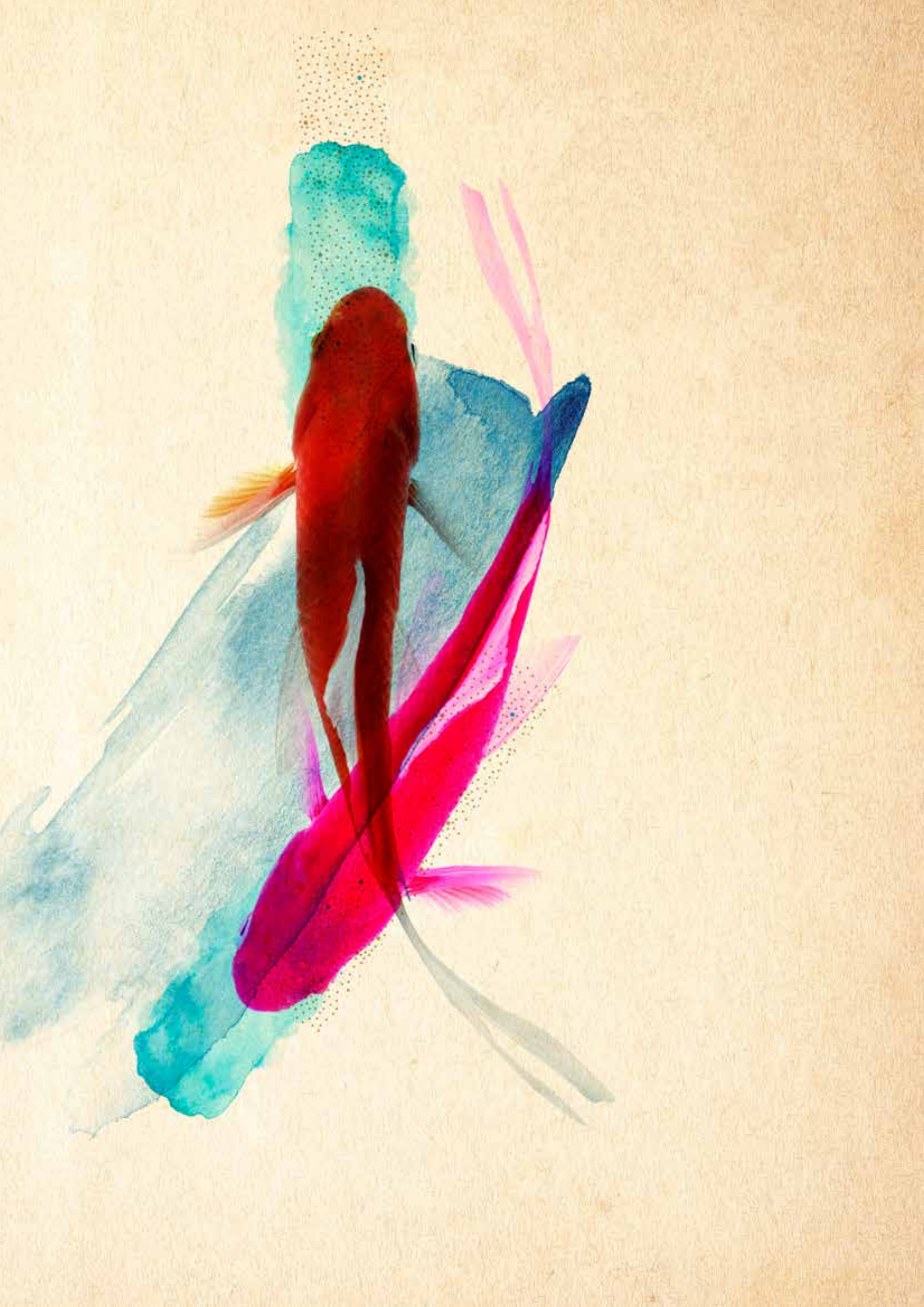
assaona

— 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.

ANSSIA
de
assaona
Gastrobeach Palma Club

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 Ramallet- 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 gemahlenen 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€

ANSSIA

Gazpacho de tomate ramallete, con gambitas al ajillo

Ramallette tomato gazpacho with prawns "al ajillo"
Ramallete Tomaten-Gazpacho mit Garnelen "al ajillo"

13,5€

Ensalada mixta Assaona

Mixed Salad Assaona
Gemischter Salat Assaona

11,5€

Con salmón ahumado

with smoked salmon
mit Räucherlachs

+7,5€

Con queso feta marinado

with marinated feta cheese
mit mariniertem Feta-Käse

+6€

Burratina con alcachofas a la plancha, eneldo, ikura de salmón y espuma de trufa

Burratina with grilled artichokes, dill, salmon Ikura and truffle foam
Burratina mit gegrillten Artischoken, Dill, Lachs- Ikura und Trüffelschaum

18,5€

entrantes calientes

hot starters
Warme Vorspeisen

Sopa Dashi con jamón Ibérico, trufa negra y pasta ramen

Dashi soup with Iberian ham, black truffle and ramen noodles
Dashi suppe 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€

entrantes frios

cold starters
Kalte Vorspeisen

Tartar de atún con mayonesa dashi y crujiente de galleta quely con sésamo y algas (tapa premiada ta palma `20)

Tuna tartar with dashi-mayonnaise and crispy quely cookie with sesame and seaweed (Ta Palma Winner`20)
Thunfish tartar mit Dashi-Mayonnaise und knusprigen Quely Keks mit Sesam und Algen (Ta Palma Gewinner`20)

21,5€

Ensalada de panceta crujiente, hojas verdes, tirabeques, aguacate y vinagreta de wasabi 19

Crispy panceta salad, green leaves, snow peas, avocado and wasabi vinaigrette
Knuspriger Speck Salat, grüne Blätter, Kaiserschoten, Avocado mit Wasabi- Vinaigrette

22€

Pulpo con crema de tortilla, cebollitas en vinagreta de shiso, lima y soja

Pulpo with tortilla cream, onions in shiso, lime and soybean vinaigrette
Pulpo mit Tortilla-Creme, Zwiebeln in shiso, Limette-Soja-Shiso-Vinaigrette

23,5€

Mini tataki de wagyu, variado de setas al teriyaki y chimichurri japonés

Mini Wagyu -tataki, mushrooms and japanese chimichurri
Mini Wagyu -Tataki, Pilzen und Japanischem Chimichurri

26,5€

Zamburiñas a la plancha con salsa de sidra y espuma de bacon

Grilled zamburiñas with cider sauce and bacon foam
Gegrillte Zamburiñas mit Cider- Soße und Speck-Schaum

23,5€

pescados y carnes

fish and meat
Fisch und Fleisch

Bacalao negro marinado en miso de naranja y mousse de apio ahumado

Black cod marinated in Orange miso and smoked celeri mousse
Schwarzer Kabeljau mit Orangen-Miso und geräuchertem Sellerie- Mousse

23,5€

Langosta sobre arroz meloso y alioli de erizo de mar

Lobster on creamy rice and sea urchin alioli
Hummer auf cremigem Reis und Seeigel-Allioli

37,5€

Carrillera de cerdo ibérico con daikon y foie gras

Braised Iberian pork cheek with Daikon und foie gras
Geschmorte Iberische Schweinebacke mit Daikon und Foie Gras

24,5€

Carré de cordero, puré de remolacha y salsa de menta y alcaparras

Rack of Lamb, beetroot purée and mint-caper sauce
Lammrücken, rote Beete und Minz-Kapern Soße

25€

Rib eye de angus americano con patatas, ajos y cebollas asadas

American Rib-Eye Angus with roasted potatoes, garlic and grilled onions
U.S. Rib-Eye Angus mit Brattkartoffeln, Knoblauch und geröstete Zwiebeln

37€

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.)

Guarnición: todos nuestro pescados y carnes de mercado se sirven con patatas mallorquinas al ajo y romero, maiz y pimientos de padrón

Garnish: all our market fish and meat are served with Mallorcan potatoes with garlic and rosemary, corn and padron peppers
Alle unseren Marktfische und Fleisch Gerichte werden mit Mallorquinischen Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin, Mais und Padron Paprika serviert.

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

¡del 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,
rúcula, queso gruyere, bacon
y mayonesa chipotle

Black-Angus Burger, rocket salad,
Gruyère Cheese, bacon
and chipotle-mayonnaise
Black-Angus Burger, Rucula,
Gruyère Käse, Speck
und Chipotle-Mayonnaise

19,5€

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

1/2 baguette
de jamón cocido y queso

1/2 baguette with cooked
ham and cheese
1/2 baguette
mit Kochschinken
und Käse

11,5€

Milanesa de pollo
con patatas fritas

Chicken "Milanesa"
with fries
Hühnchen Milanese
mit Pommes Frites

9,5€

Patatas fritas

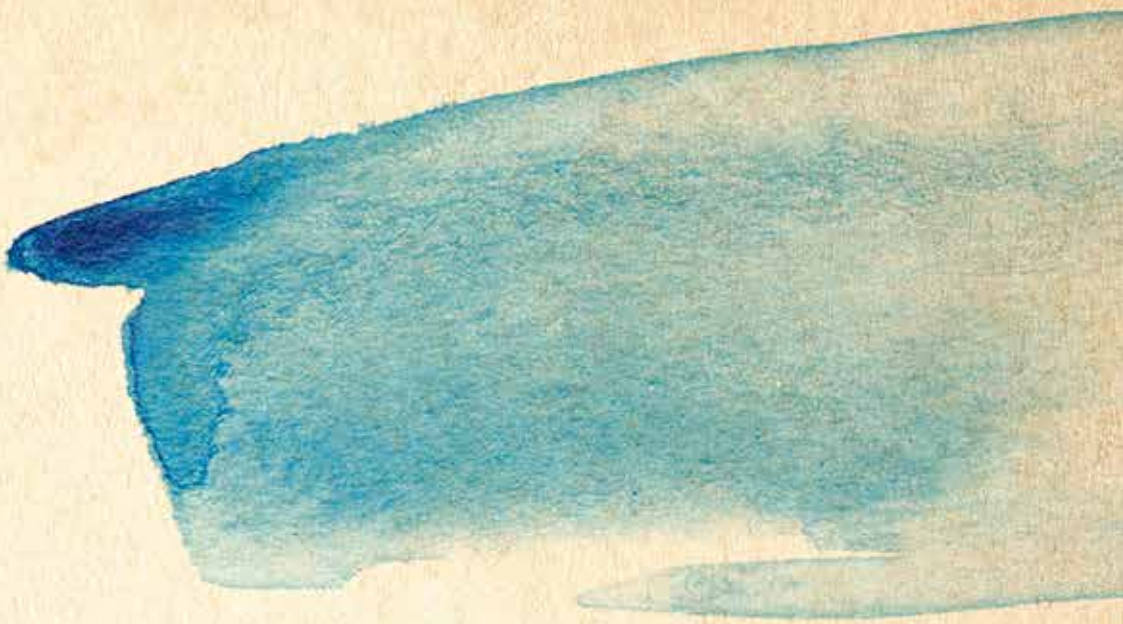
French Fries
Pommes Frites

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
marshmellows
Eis nach Wunsch
mit Erdbeeren
und Marshmellows

4,5€