



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 „Assaona“ 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.**

entrantes fríos

Ensalada mixta Assaona

13€

Con salmón ahumado

+8,5€

Con queso de cabra a la plancha

+7,5€

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

21,5€

Tartar de salmón
con manzanas
e hinojo en texturas

25€

Salteado de tirabeques
con langostinos
y panceta adobada

26€

entrantes calientes

Sopa del día

13€

Spaguetti con salsa
de parmesano

16,5€

Arroz meloso de setas
de temporada con gorgonzola
y nueces pecanas

24€

Quesadilla de pularda
con aguacate, gruyere
y salsa pico de gallo

29€

pescados y carnes

Lomo de mero de roca
con ragout de alubias blancas
y sobrasada

27,5€

Bogavante gratinado
con salsa bearnesa, patatas
y pimientos fritos

39,5€

Hamburguesa de Black Angus,
cogollos, bacon, queso gruyere,
y mahonesa de bourbon con
jalapeño encurtido y cilantro

25,5€

Lomo de Black Angus (160gr)
con patata crujiente, foie gras,
trufa negra y salsa de Oporto

31€

Paletilla de cordero lechal
confitada con ajos y romero

36€

ide mercado!

Marisco del día
(según mercado)

Pescado del día (s.m.)

Carnes del día (s.m.)

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

Salsas:

Salsa de mantequilla de limón
y jengibre

Alioli

Béarnaise

salsa extra
2,8 euros

idel chiringuito!

niños

Alitas de pollo
con salsa yakiniku y boniato

15,5€

Pan Bao de carrillera de cerdo
ibérico, cebolla encurtida,
mahonesa de aguacate, rábano
picante y berros

16,5€

Gambas en pasta brick
con chili dulce y mayonesa
japonesa

21€

1/2 baguette
de jamón cocido y queso

13€

Milanesa de pollo
con patatas fritas

10,5€

Pasta con salsa de tomate
y queso parmesano

10,5€

Helado a tu gusto
con fresas y nubes
de algodón

5€



tiraditos

Ceviche

Ceviche de pescado blanco,
mango, apio,
cebolla roja,
totopos de maíz
y salsa de maracuyá

23,5€

Tiradito de lubina

Lubina con hinojo marino, eneldo,
pepino encurtido y leche de tigre
de yuzu

23,5€

Tiradito de salmón

Salsa tamarindo, ají amarillo,
aguacate, cebolla roja, cilantro
y brotes

24,5€

Tiradito de Atún

Atún rojo, pico de gallo,
salsa ponzu
y menta chocolate

26€

Tabla del chef 64pz (x4 pax)

(48pz Rolls + 16pz Sashimis)

205€

ensaladas

Anssia salad

Tacos de atún, brotes de soja,
palmito, calabacín rallado,
zanahoria encurtida, algas,
sésamo y crema de teriyaki
balsámico

21€

poke

Atún

24€

Salmón

22€

Veggie

19€

Aguacate, mango, arroz,
zanahoria y pepino encurtido,
edamame, mayonesa de soja
y piña asada picante



rolls

Assaona veggie roll

Zanahoria, espárragos, crema de shitake, aguacate, cebollino, salsa Wafu y semillas de chia

19€

Assaona cod roll

Bacalao ahumado, berros, crema de sobrasada y alioli de albaricoque

23€

Assaona Spicy Tuna roll

Atún rojo picante con espárragos, shichimi togarashi, salsa mostaza japonesa y kimchi

24€

Assaona Nikkei roll

Salmón, mango, guacamole, Ikura y salsa huancaína

24€

Anssia mix roll

Langostino, salmón flambeado, crema de pepino, salsa unaghi y gelée de licor de hierbas

26€

Assaona Sirlion roll

Espárragos con queso crema, rúcula, solomillo flambeado, mayonesa de trufa y lima

27€

Assaona Crab roll

Cangrejo rojo real, crema de lima y pepino, Sriracha, shiso morado, cebolla frita y salsa miso agridulce

28€

niguiris

(Degustación x4)

De la tierra

Foie con salsa de ciruela y mirin

Anguila Kabayaki

Anguila ahumada Kabayaki con naranja y crujiente de maíz

Salmón

Salmón con mayonesa de kimchi, sésamo y wasabi

Atún rojo

Atún rojo con pico de gallo

19€

sashimis

Sashimi Assaona (8pz)

Atún rojo- Salmón- Hamachi (Ike Jime) -Lubina

Salsa Assaona con cebolla roja, jalapeño y ajo frito

26€



