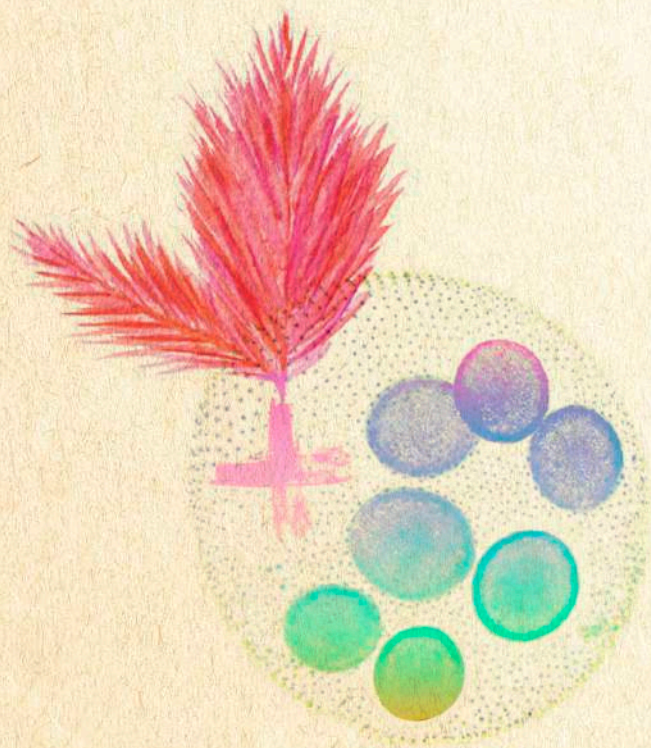


anssia

— Gastrobeach Palma Club —





Anssia nace del deseo.

De esa imperiosa necesidad que se anticipa al placer, de la emoción que recorre el cuerpo cuando sabes que algo inolvidable está por llegar.

Anssia es una palabra nueva para un sentimiento antiguo: el hambre de saborear, de compartir, de sentir. Es la expectación antes del primer bocado, la impaciencia por ver caer el sol con una copa de vino en la mano, el impulso de volver una y otra vez. Anssia es eso que sentimos cuando compartimos momentos que querríamos que duraran para siempre.

Anssia. Porque hay placeres que no pueden esperar.

Anssia is born from desire.

From that urgent need that comes before pleasure, from the thrill that runs through your body when you know something unforgettable is about to begin.

Anssia is a new word for an ancient feeling: the hunger to savour, to share, to feel. It's the anticipation before the first bite, the impatience as the sun sets with a glass of wine in hand, the irresistible urge to return again and again.

Anssia is what we feel when we share moments we wish would last forever.

Anssia. Because some pleasures just can't wait.

Anssia entsteht aus der Sehnsucht.

Aus diesem dringenden Verlangen, das dem Genuss vorausgeht, aus dem Gefühl, das durch den Körper strömt, wenn man spürt, dass etwas Unvergessliches bevorsteht.

Anssia ist ein neues Wort für ein uraltes Gefühl: die Lust zu genießen, zu teilen, zu fühlen. Es ist das Kribbeln vor dem ersten Bissen, die Ungeduld beim Sonnenuntergang mit einem Glas Wein in der Hand, das Verlangen, immer wieder zurückzukehren. Anssia ist das, was wir empfinden, wenn wir Momente teilen, die ewig dauern sollten.

Anssia. Denn manche Genüsse können nicht warten.



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

Gracias!zx

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

Many thanks!

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

Vielen Dank!



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

Pan, aceitunas y dip
4,2€/p.p



Entrantes

Gazpacho clásico con
su guarnición de pimiento y cebolla
12,5€

Ensalada mixta (aliño asiático)
13,5€

Ensalada Cobb
(pollo, aguacate, beicon, queso feta)
23€

Tartar de salmón con burrata,
polvo de tomate, grissini
de pan de cristal
25,5€

Tartar de atún con aguacate,
mango, cacahuete de wasabi,
grissini de pan de cristal
29,5€

Plato de jamón Ibérico
(100% Bellota)
29,5€

Tomate azul con crema de burrata,
pesto, tomate y pistacho
24,5€

Entrantes calientes

Gambas en pasta brick
23€

Gambones a la plancha
con ensalada de brotes
amargos (6u.)
37€

Alitas de pollo
con salsa yakiniku
26,5€

Brioche de carrilleras de ternera
con mayonesa de chipotle
y cebolla frita (3u.)
28,5€

Zamburiñas gratinadas
con salsa de sidra
y manzanas (6u.)
30€

Gambas al ajillo Anssia
con focaccia de mantequilla de ajo
33€

Principales

Hamburguesa de Wagyu
con cebolla roja a la plancha, cheddar,
rúcula, tomate, salsa mamba y patatas fritas
29€

Hamburguesa vegana de heura
con cebolla roja a la plancha, queso
vegano, rúcula, tomate, salsa vegana
de finas hierbas y patatas fritas
27€

Solomillo de ternera de 230gr
con patata Hasselback, espárragos
verdes y salsa café Paris
38,5€

Paletilla de cordero a baja
temperatura con patató y
chalotas confitadas
36€

Arroz meloso
con pulpo y gambas
29,5€

Filete de corvina
con verduras salteadas y salsa
jengibre y mantequilla
27,5€

Pulpo a la plancha con puré
de boniato ahumado y wakame
34,5€

Penne arrabiata
con puntas de solomillo
24,5€

Pescados del día

Lenguado
38€

Rodaballo
34€

Dorada
29,5€

Lubina espalda
68€

Carnes

Tomahawk*
11€/100g

Chuletón*
14€/100g

*Acompañadas de pimientos
de Padrón, patatas fritas y salsas
chimichurri, criolla y bearnesa

Guarniciones

Patatas fritas
7,5€

Patató Mallorquín
8,9€

Pimientos de padrón
11,9€

Verduras a la plancha (espárragos,
pimientos, calabacín, cebolla roja y setas)
8,9€

Salsas

Bearnesa
2,9€

Jengibre y mantequilla
2,9€

Chimichurri
2,9€

Criolla
2,9€



ASSURA

Poke Bowls

Con arroz, aguacate, mango, pepino encurtido, edamame, mahonesa de soja y piña asada

Atún
28€

Salmón
26€

Veggie
22€

Ceviche

Ceviche de pescado blanco con crema de aguacate, mango, boniato, cebolla roja, apio, cilantro, chile fresco y maíz frito
26€

Tiradito

Tiradito de atún rojo con cebolleta, daikon, maíz, sésamo, crema aguacate, pico de gallo y salsa de ostra
28€

Sashimi (12u.)

Atún, salmón y pescado blanco
38€

Niguiris (4u.)

Niguri de salmón flambeado con mahonesa de lima, ponzu y tobiko rojo
22€

Niguri de atún con mahonesa kimchi y salsa teriyaki
24€

Sushi

Veggie roll

Aguacate, cebollino, remolacha y crema de aguacate con albahaca
24,5€

Crunch roll

Aguacate, langostino rebozado en panco, queso Philadelphia, salmón flambeado, mayonesa de lima y tobiko verde
26€

Bluefin roll

Atún rojo, aguacate, queso Philadelphia, cobertura de atún, salsa unagi y sésamo blanco
27€

Nikkei roll

Salmón, mango, guacamole, salsa huancaína y tobiko rojo
26€

Spicy tuna roll

Piña asada, cobertura de atún rojo, shichimi togarashi y mayonesa de chipotle
28,5€

Tabla del chef grande

40 piezas de rolls
8 piezas niguri
12 piezas de sashimi
200€

Tabla del chef pequeña

24 piezas de rolls
4 piezas niguri
6 piezas de sashimi
120€

Acompaña este apartado con:

Sake

Mio Sparkling 300 ml 5%
12,9€



Cold starters

Classic gazpacho with
garnish of pepper and onion
12,5€

Mixed salad (Asian dressing)
13,5€

Cobb salad (chicken, avocado,
bacon, feta cheese)
23€

Salmon tartare with burrata,
tomato powder, grissini
crystal bread
25,5€

Tuna tartare with avocado,
mango, wasabi peanuts, grissini
crystal bread
29,5€

Iberian ham platter
(100% acorn-fed)
29,5€

Blue tomato with burrata cream,
pesto, tomato and pistachio
24,5€

Hot starters

Prawns in brick pastry
23€

Grilled king prawns
with bitter leaf salad (6 pcs.)
37€

Chicken wings
with yakiniku sauce
26,5€

Beef cheek brioche
with chipotle mayonnaise
and fried onion (3 pcs.)
28,5€

Gratinated scallops
with cider sauce and
apples (6 pcs.)
30€

Anssia garlic prawns
with garlic butter focaccia
33€



Bread, olives and dip
4,2€/p.p

Main courses

Wagyu burger with grilled red onion, cheddar cheese, rocket, tomato, mamba sauce and fries

29€

Vegan Heura burger with grilled red onion, vegan cheese, rocket, tomato, vegan herb sauce and fries

27€

Beef tenderloin (230g) with Hasselback potato, green asparagus and Café de Paris sauce

38,5€

Slow-cooked lamb shoulder with "patató" and confit shallots

36€

Creamy rice with octopus and prawns

29,5€

Croaker fillet with sautéed vegetables and ginger butter sauce

27,5€

Grilled octopus with smoked sweet potato purée and wakame

34,5€

Penne arrabbiata with beef tenderloin tips

24,5€

Fish of the day

Sole

38€

Turbot

34€

Sea bream

29,5€

Sea bass (Grilled whole)

68€



Meats

Tomahawk*

11€/100g

T-bone steak*

14€/100g

*Served with Padrón peppers, fries and chimichurri, criolla and béarnaise sauces

Sides

French fries

7,5€

Mallorcan "patató" potatoes

8,9€

Padrón peppers

11,9€

Grilled vegetables (asparagus, peppers, zucchini, red onion and mushrooms)

8,9€

Sauces

Béarnaise

2,9€

Ginger butter

2,9€

Chimichurri

2,9€

Criolla

2,9€

ASSURA

Poke Bowls

With rice, avocado, mango, pickled cucumber, edamame, soy mayonnaise and roasted pineapple

Tuna
28€

Salmon
26€

Veggie
22€

Ceviche

White fish ceviche with avocado cream, mango, sweet potato, red onion, celery, coriander, fresh chili and crispy corn
26€

Tiradito

Bluefin tuna tiradito with spring onion, daikon, corn, sesame, avocado cream, pico de gallo and oyster sauce
28€

Sashimi (12pcs.)

Tuna, salmon and white fish
38€

Niguiris (4pcs.)

Flamed salmon nigiri with lime mayonnaise, ponzu and red tobiko
22€

Tuna nigiri with kimchi mayonnaise and teriyaki sauce
24€

Sushi

Veggie Roll

Avocado, chives, beetroot and avocado cream with basil
24,5€

Crunch Roll

Avocado, panko-breaded prawn, cream cheese, flamed salmon, lime mayonnaise and green tobiko
26€

Bluefin Roll

Bluefin tuna, avocado, cream cheese, tuna topping, unagi sauce and white sesame
27€

Nikkei Roll

Salmon, mango, guacamole, huancaína sauce and red tobiko
26€

Spicy Tuna Roll

Roasted pineapple, bluefin tuna topping, shichimi togarashi and chipotle mayonnaise
28,5€

Chef's Platter (large)

40 pieces of rolls
8 pieces of nigiri
12 pieces of sashimi
200€

Chef's Platter (small)

24 pieces of rolls
4 pieces of nigiri
6 pieces of sashimi
120€

Pair this section with:

Sake

Mio Sparkling 300 ml 5%
12,9€



Vorspeisen

Klassischer Gazpacho
mit Garnitur aus Paprika und Zwiebel
12,5€

Gemischter Salat
(asiatisches Dressing)
13,5€

Cobb-Salat
(Hähnchen, Avocado, Speck, Feta-Käse)
23€

Lachstatar mit Burrata, Tomatenpulver,
Grissini Kristallbrot
25,5€

Thunfischtatar mit Avocado, Mango, Wasabi-
Erdnüssen, Grissini Kristallbrot
29,5€

Iberischer Schinken-Teller
(100 % Eichelmast)
29,5€

Blaue Tomate mit Burrata-Creme,
Pesto, Tomate und Pistazien
24,5€

Warme Vorspeisen

Garnelen in Brick-Teig
23€

Gegrillte Riesengarnelen
mit Salat aus bitteren
Sprossen (6 Stk.)
37€

Hähnchenflügel
mit Yakiniku-Sauce
26,5€

Brioche mit Rinderbäckchen,
Chipotle-Mayonnaise und
Röstzwiebeln (3 Stk.)
28,5€

Überbackene Jakobsmuscheln
mit Apfel-Sidre-Sauce (6 Stk.)
30€

Anssia Knoblauchgarnelen
mit Focaccia und Knoblauchbutter
33€

Brot, Oliven und Dip
4,2€/p.p



Hauptgerichte

Wagyu-Burger mit gegrillter roter Zwiebel, Rucola, Tomate, Mamba-Sauce und Cheddar-Käse mit Pommes frites
29€

Veganer Heura-Burger mit gegrillter roter Zwiebel, Rucola, Tomate, veganer Kräutersauce und veganem Käse mit Pommes frites
27€

Rinderfilet (230 g) mit Hasselback-Kartoffel, grünem Spargel und Café de Paris Sauce
38,5€

Langsam gegarte Lammkeule mit „Patató“ und confierten Schalotten
36€

Cremiger Reis mit Oktopus und Garnelen
29,5€

Umberfischfilet mit sautiertem Gemüse und Ingwer-Butter-Sauce
27,5€

Gegrillter Oktopus mit geräuchertem Süßkartoffelpüree und Wakame
34,5€

Penne all'arrabbiata mit Rinderfiletspitzen
24,5€

Fisch des Tages

Seezunge
38€

Steinbutt
34€

Dorade
29,5€

Wolfsbarsch (Rückenfilet)
68€

Fleisch vom Markt

Tomahawk*
11€/100g

Rib-Eye-Steak*
14€/100g

*Serviert mit Padrón-Paprika, Pommes frites sowie Chimichurri-, Criolla- und Béarnaise-Saucen

Beilagen

Pommes frites
7,5€

Mallorquinische „Patató“-Kartoffeln
8,9€

Padrón-Paprika
11,9€

Gegrilltes Gemüse (Spargel, Paprika, Zucchini, rote Zwiebel und Pilze)
8,9€

Saucen

Béarnaise
2,9€

Ingwer-Butter
2,9€

Chimichurri
2,9€

Criolla
2,9€



ASSURA

Poke Bowls

Mit Reis, Avocado, Mango, eingelegter Gurke, Edamame, Soja-Mayonnaise und gegrillter Ananas

Thunfisch
28€

Lachs
26€

Veggie
22€

Ceviche

Weißfisch-Ceviche mit Avocado-creme, Mango, Süßkartoffel, roter Zwiebel, Sellerie, Koriander, frischer Chili und knusprigem Mais
26€

Tiradito

Thunfisch-Tiradito mit Frühlingszwiebel, Daikon, Mais, Sesam, Avocado-creme, Pico de Gallo und Austernsauce
28€

Sashimi (12u.)

Thunfisch, Lachs und Weißfisch
38€

Niguiris (4u.)

Flambierter Lachs-Nigiri mit Limetten-Mayonnaise, Ponzu und rotem Tobiko
22€

Thunfisch-Nigiri mit Kimchi-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce
24€

Sushi

Veggie Roll

Avocado, Schnittlauch, Rote Bete und Avocado-creme mit Basilikum
24,5€

Crunch Roll

Avocado, in Panko panierte Garnele, Frischkäse, flambierter Lachs, Limetten-Mayonnaise und grüner Tobiko
26€

Bluefin Roll

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Thunfisch-Topping, Unagi-Sauce und weißer Sesam
27€

Nikkei Roll

Lachs, Mango, Guacamole, Huancaína-Sauce und roter Tobiko
26€

Spicy Tuna Roll

Gegrillte Ananas, Thunfisch-Topping, Shichimi Togarashi und Chipotle-Mayonnaise
28,5€

Chef-Platte (groß)

40 Stück Rolls
8 Stück Nigiri
12 Stück Sashimi
200€

Chef-Platte (klein)

24 Stück Rolls
4 Stück Nigiri
6 Stück Sashimi
120€

Begleiten Sie diesen Abschnitt mit:

Sake

Mio Sparkling 300 ml 5%
12,9€



Postres Desserts

**Brownie casero sin gluten
con helado de vainilla**
Homemade brownie gluten-free
with vanilla ice cream
Hausgemachter glutenfreier
brownie mit Vanilleeis
13,5€

**Tarta de manzana
con helado de vainilla**
Apple pie with
vanilla ice cream
Apfelkuchen mit Vanilleeis
13,5€

**Gató de naranja y chocolate
con sorbete de naranja**
Orange and chocolate cake
with orange sorbet
Orangen-Schokoladenkuchen
mit Orangensorbet
11,5€

**Tarta de queso Lotus
con sorbete de fresa**
Lotus cheesecake with
strawberry sorbet
Lotus-Käsekuchen
mit Erdbeersorbet
13,5€



Sorbetes
Sorbet | Sorbete
3,5€

Chocolate
Chocolate
Schokoladen

Limón
Lemon
Zitronen

Helados
Ice-Cream | Eis
3,5€

1 bola / 1 scoop / 1 Kugel

Straciatella

Vainilla
Vanilla
Vanille

Fresa
Strawberry
Erdbeere

Si usted tiene alguna alergia alimentaria, por favor consulte con nuestro personal.
If you have any food allergies please consult our staff.
Wenn Sie Lebensmittel-Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alérgenos

Allergens Allergene

[illegible]

Alérgenos

Allergens Allergene



Sushi

Poke bowl	x		x	x		x				x		x		
Ceviche de pescado blanco , White fish ceviche, Ceviche vom weißen Fisch		x		x					x					
Tiradito de atún rojo , Red tuna tiradito, Roter-Tunfisch-Ti-radito	x	x		x		x				x				x
Crunch roll , Crunch roll , Crunch roll	x	x	x	x		x	x			x		x		
Bluefin roll , Bluefin roll , Bluefin roll	x			x		x	x			x				
Nikkei roll , Nikkei roll, Nikkei roll	x			x		x	x			x		x		
Spicy tuna roll , Spicy tuna roll , Spicy tuna roll			x	x						x		x		
Veggie roll , Veggie roll , Veggie roll										x				
Niguiiri salmón , Flamed salmon niguiiri , Abgeflammtes Lachs-Niguiiri	x		x	x		x				x		x		
Niguiiri atún , Tuna niguiiri , Tunfisch-Niguiiri	x		x	x		x						x		
Sashimi selección , Sashimi , Sashimi	x			x		x				x		x		

Postres Desserts

Brownie casero sin gluten , Homemade gluten-free brownie, Unser glutenfreier Brownie			x		x		x	x						
Tarta de manzana , Apple cake, Apfelkuchen mit Vanilleeis	x				x		x	x						
Nuestro gató de almendras , Our almond cake, Unser Mandelkuchen	x				x		x	x						
Tarta de queso Lotus , Lotus cheesecake, Lotus-Käsekuchen	x		x		x		x	x						
Helado de straciatella , Straciatella ice cream, Straciatella Eis						x	x							
Helado de vainilla , Vanilla ice cream, Vanille Eis							x							
Helado de fresa , Strawberry ice cream, Erdbeere Eis						x	x							
Base de crumble presente en todos los postres y helados Crumble base present in all desserts and ice creams Crumble-Basis in allen Desserts und Eissorten enthalten	x						x,							

