

anssia
— Gastrobeach Palma Club —



Anssia está situado en el centro de la pintoresca bahía de Palma, rodeado por las playas mallorquinas de arena del mar Mediterráneo. Cerca de la impresionante catedral y del moderno edificio de congresos y a sólo cinco minutos del aeropuerto, el lugar promete unas vistas fantásticas en una ubicación excelente.

El concepto único del Anssia Gastrobeach Club combina el ambiente informal de un club de playa con la cocina de alta calidad de un sofisticado restaurante – conocido por utilizar los mejores ingredientes frescos del mercado y la creatividad de nuestros talentosos chefs.

Nuestro restaurante combina las mejores condiciones para el éxito de eventos de todos los tamaños: desde menús cuidadosamente creados para cenas de grupo hasta emocionantes Finger food y Show cooking interactivos para ocasiones informales, pasando por exclusivos brunchs. Anssia le inspirará con una oferta extraordinaria y diversa.

Dependiendo del concepto y del número de invitados, puede elegir el espacio adecuado para su evento entre seis zonas diferentes. Un bar de cócteles central con zona de chimenea adyacente, dos terrazas y zonas interiores, así como una zona con tumbonas en la playa, le ofrecen la configuración adecuada para su evento único durante todo el año.

Además de instalaciones para guardar bicicletas, nuestros huéspedes tienen a su disposición un total de 26 plazas de aparcamiento (dos de ellas para coches eléctricos y una para huéspedes con movilidad reducida).

Oferta gastronómica



Precios válidos hasta 31.12.2025



Aperitivo (Grupos de 20-250 personas)

5 pasos a elegir entre

Gazpacho clásico o de melón (de temporada) - 1 p.p.

o

Gilda de boquerón, aceitunas y piparras - 1 p.p.

o

Mini tartaletas de steak tartar - 3 p.p.

o

Mini tartaletas de tartar de gambas - 3 p.p.

o

Selección de Assura Sushi rolls y nigiris - 3 p.p.

o

Ceviche Anssia con puré de boniato y maíz crujiente - 1 p.p.

o

Gambas en pasta brick con salsa sweet chilli - 2 p.p.

o

Croquetas de gamba roja - 2 p.p.

o

Selección de mini tartas - 2 p.p.

40€ p.p.

(IVA incluido)

1,5hs de servicio

Finger Food (Grupos de 20-250 personas)

7 pasos a elegir entre

Gazpacho clásico o de melón (de temporada) - 1 p.p.

o

Mini tartaletas de steak tartar - 3 p.p.

o

Mini tartaletas de tartar de gambas - 3 p.p.

o

Selección de Assura Sushi rolls y nigiris - 3 p.p.

o

Ceviche Anssia con puré de boniato y maíz crujiente - 1 p.p.

o

Nuestra coca de trampó mallorquina - 3 p.p.

o

Gambas en pasta brick con salsa sweet chilli - 2 p.p.

o

Croquetas de gamba roja - 2 p.p.

o

Crema de calabaza asada con semillas tostadas - 1 p.p.

o

Nuestra patata brava con alioli y salsa brava - 1 p.p.

o

Gyozas veganas - 2 p.p.

o

Brochetas de pollo con salsa Unagi - 2 p.p.

o

Mini brioche de carrilleras de ternera con puerro frito - 1 p.p.

o

Pasta con salsa de vino blanco y parmesano - 1 p.p.

o

Fusilli sin gluten con pesto de albahaca, nueces y pistachos - 1 p.p.

o

Selección de mini tartas - 2 p.p.

o

Brochetas de frutas de temporada - 2 p.p.

55€ p.p.

(IVA incluido)

2hs de servicio



Menú 3 platos

(Elección de 2 platos
entre entrantes y principales,
más postre)
55€ p.p.

(IVA incluido) 2hs de servicio

Menú 4 platos

(Elección de 3 platos
entre entrantes y principales,
más postre)
65€ p.p.

(IVA incluido) 2,5hs de servicio

Menú (Grupos de 20-150 personas)

Entrantes

Gazpacho clásico o de melón (de temporada)

o

Tomate azul con stracciatella, pesto de tomates secos y nueces

o

Hummus de garbanzos o remolacha con crudités

o

Ceviche Anssia con puré de boniato y maíz crujiente

o

Crema de calabaza asada con semillas tostadas

o

Brochetas de pollo con salsa Unagi y puerro frito

o

Mejillones a la provenzal

Principales

Assura Sushi roll vegano de esparrago, pepino, remolacha y boniato

o

Pulpo a la plancha con cremoso de patata y aire de pimentón

o

**Filete de lubina a la plancha con maíz, patató mallorquín
y pimientos de Padrón**

o

Solomillo de ternera con patata pavé, espárragos verdes y salsa Oporto

o

Solomillo de cerdo ibérico con puré de boniato y cebolla frita

o

Hamburguesa vegana de alubias y boniato al curry con patatas fritas

o

Fusilli sin gluten con pesto de albahaca, nueces y pistachos

Postres

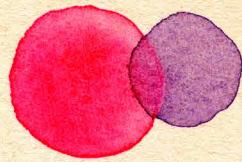
**Nuestro gató de almendras con helado de vainilla
y crujiente de caramelo y almendras**

o

Tarta de manzana con helado de vainilla

o

Finger de limón, moras y citronela



Aperitivo + Menú (Grupos de 20-150 personas)

5 pasos a elegir entre

Gazpacho clásico o de melón (de temporada) - 1 p.p.

o

Gilda de boquerón, aceitunas y piparras - 1 p.p.

o

Mini tartaletas de steak tartar - 3 p.p.

o

Mini tartaletas de tartar de gambas - 3 p.p.

o

Selección de Assura Sushi rolls y nigiris - 3 p.p.

o

Ceviche Anssia con puré de boniato y maíz crujiente - 1 p.p.

o

Gambas en pasta brick con salsa sweet chilli - 2 p.p.

o

Croquetas de gamba roja - 2 p.p.

+

Menú de 3 platos

95€ p.p.

(IVA incluido)

3,5hs de servicio

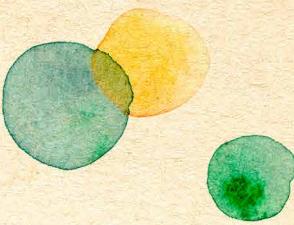
o

Menú de 4 platos

105€ p.p.

(IVA incluido)

4hs de servicio



Menú para compartir* **(Grupos de 10-40 personas)**

Tomate azul con stracciatella, pesto de tomates secos y nueces

Tartar de salmón, burrata, polvo de tomate y grissini

Selección de Assura Sushi rolls y nigiris

Gambas en pasta brick con salsa sweet chili

Penne arrabiata con puntas de solomillo

Brioche de carrilleras de ternera con puerro frito

Mejillones a la provenzal

Selección de mini tartas

**60€ p.p.
(IVA incluido)
2,5hs de servicio**

***1 plato cada 4 personas.**



Showcooking (solo eventos exclusivos – máximo 300 personas)

Aperitivo

Gazpacho clásico o de melón (de temporada)

o

Crema de calabaza asada con semillas tostadas

Estación 1

Estación de quesos y charcutería ibérica

Estación 2

Selección de Assura Sushi rolls y nigiris

Ceviche Anssia con puré de boniato y maíz crujiente

Estación 3

Pasta con salsa de vino blanco preparada en rueda de parmesano

o

Fusilli sin gluten con pesto de albahaca, nueces y pistachos

Estación 4

Entraña o roast beef asado entero con ensalada de coleslaw y ensalada de patata y pepino

Salsas: criolla, chimichurri y bearnesa

Estación 5

Frutas de temporada

Selección de mini tartas

110€ p.p.

(IVA incluido)

3hs de servicio



Brunch (solo eventos exclusivos – máximo 300 personas)

Estación 1

**Croissant – Mini pan de chocolate – Mini bollería
Tostadas – Mantequilla – Mermelada – Miel
Macedonia de frutas
Yogurt con granola
Sobrasada
Variación de panes – Bretzel
Tabla de quesos y charcutería ibérica**

Estación 2

**Ostras – Salsa mignonette, limón y tabasco o salsa inglesa
Selección de Assura Sushi rolls y nigiris
Ceviche Anssia con puré de boniato y maíz crujiente**

Estación 3

**Pasta con salsa de vino blanco preparada en rueda de parmesano
o
Fusilli sin gluten con pesto de albahaca, nueces y pistachos**

Estación 4

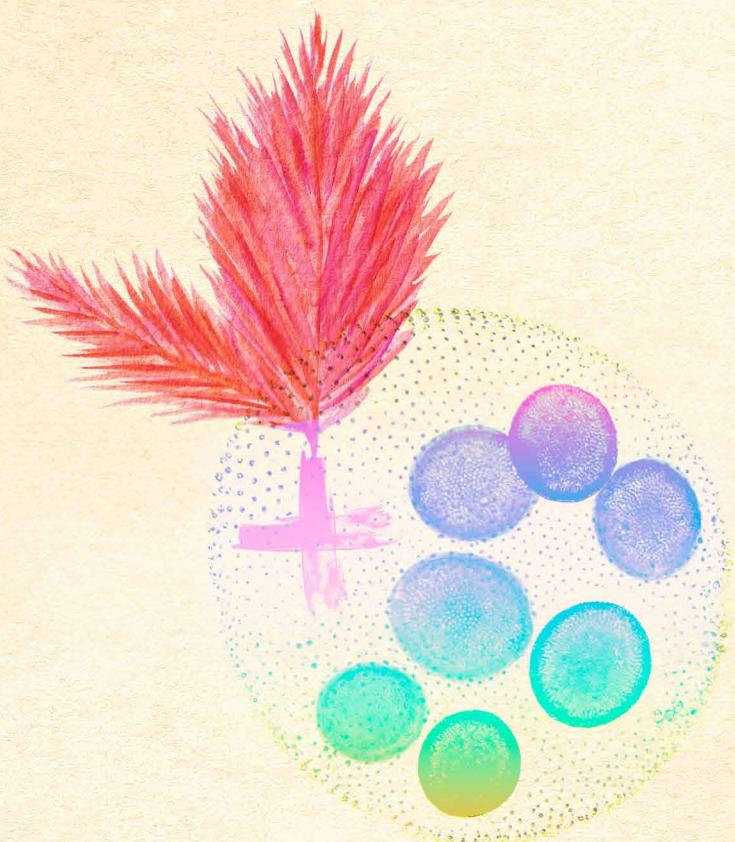
**Entraña o roast beef asado entero con ensalada Coleslaw y ensalada de patata y pepino
Salsas: criolla, chimichurri y bearnesa**

Caldereta de bogavante

Estación 5

**Frutas de temporada
Selección de mini tartas**

**120€ p.p.
(IVA incluido)
3hs de servicio**



Bebidas y Vinos

Welcome Drink

30 minutos de servicio

D.O. Cava Freixenet,
Blanc de blancs Brut Nature

Agua, refrescos y cervezas

10€ p.p.

Paquete 1

Vino Blanco

Vino de la Tierra de Castilla y León,
Raimun orgánico, Verdejo, Bodegas Sinforiano

Vino Rosado

Vino de la Tierra de Castilla y León,
Raimun orgánico, Tempranillo,
Verdejo y Albilllo, Bodegas Sinforiano

Vino Tinto

Vino de la Tierra de Castilla y León,
Raimun orgánico, Tempranillo,
Bodegas Sinforiano

Agua, refrescos, cervezas y café

30€ p.p.

Hora extra 15€ p.p.

Paquete 2

Vino Blanco

Vi de la Terra de Mallorca, Margalida Llompart,
Blanco, Bodegues Macià Batle

Vino Rosado

Vi de la Terra de Mallorca, Margalida Llompart,
Rosado, Bodegues Macià Batle

Vino Tinto

Vi de la Terra de Mallorca, Margalida Llompart,
Tinto, Bodegues Macià Batle

Agua, refrescos, cervezas y café

35€ p.p.

Hora extra 15€ p.p.

Paquete 3

Vino Blanco

D.O. Rías Baixas, Outón, Albariño,
Bodega As Laxas

Vino Rosado

AOP Côteaux Varois-en-Provence,
Château Routas Rosé, Château Routas

Vino Tinto

D.O. Ribera del Duero, Tres Pueblos Tinto fino,
Tempranillo, Bodega 3 Pueblos

Agua, refrescos, cervezas y café

40€ p.p.

Hora extra 15€ p.p.

Paquete 4 (Barra libre)

Mínimo 2 horas de servicio

Paquete 1

+ combinados marcas estándar
+ cócteles

(Mojito clásico, Mojito de fruta de la pasión,
Caipiriña, Moscow Mule,
Sangría de vino blanco o de vino tinto,
Tinto de Verano, Canonita Spritz y Hugo)

45€ p.p.

Hora extra 15€ p.p.

Paquete 2

+ combinados marcas estándar
+ cócteles

50€ p.p.

Hora extra 15€ p.p.

Paquete 3

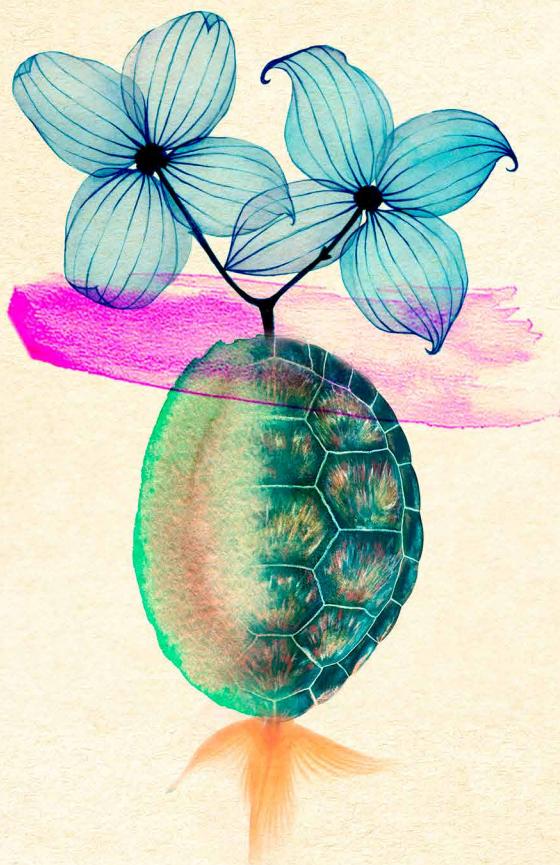
+ combinados marcas estándar
+ cócteles

55€ p.p.

Hora extra 15€ p.p.



* IVA incluido. Cada paquete de bebidas incluye 1 botella de vino cada 2 personas. Los paquetes de bebidas son válidos durante el mismo tiempo que la comida seleccionada. La oferta de vinos puede variar durante la temporada debido al stock de bodegas.



Términos & condiciones

En caso de confirmación del evento, los pagos deberán efectuarse en los siguientes términos:

- 60% del valor total del pedido a la confirmación de este.
- El pago del importe restante (40%), hasta llegar a su totalidad, por todas las prestaciones confirmadas se efectuará en un plazo de 20 días antes del mismo.

Si el día del evento se produce algún coste extra, este deberá pagarse el mismo día al finalizar el servicio.

Cancelación de todo el grupo de clientes o de puntos concretos del programa:

Una vez hecha la reserva, el 20% de esta, irá a fondo perdido.

En caso de cancelación de todo el evento, efectuada entre 60 y 31 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 50% de las prestaciones del programa reservados y, en su caso, los pagos a cuenta de las diferentes empresas que prestan el servicio.

En caso de cancelación efectuada entre 30 y 8 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación el 65% de las prestaciones reservadas y, en su caso, los pagos a cuenta que se hayan realizado, y que generalmente ascienden al 65%.

Cancelaciones de 7 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.

En caso de reducción del número de asistentes entre 14 días antes y el día anterior del evento se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas. Cancelaciones o no-shows el mismo día del evento, se cobrarán al 100%.

El retraso del grupo, sin aviso con un mínimo de 48 horas de antelación, no supondrá un cambio en la hora de finalizar el servicio.

Las pruebas del menú son para dos personas y son gratuitas si se confirma el evento. Se procede al pago en el restaurante y una vez confirmado el evento se descuenta de la factura final. Las pruebas requieren reserva previa y estarán sujetas a disponibilidad.

Todos nuestros presupuestos contemplan la decoración y mobiliario del restaurante. Si usted desea otro mobiliario o decoración, el coste del alquiler, quitar parte o la totalidad de este, irá a cargo suyo.

Fdo. La propiedad
Palma, octubre 2024

alérgenos dossier grupos

alérgenos



Assura Sushi roll vegano de esparago, pepino, remolacha y boniato					x	x		x	
Bretzel	x								
Brioche de carrilleras de ternera con puerro frito	x		x			x		x	x
Brochetas de pollo con salsa Unagi					x			x	
Caldereta de bogavante	x		x			x		x	
Ceviche Anssia con puré de boniato y maíz crujiente	x		x		x	x		x	x
Coca mallorquina de trampó	x								
Crema de calabaza asada con semillas tostadas									x
Croissant	x		x			x			
Croquetas de gamba roja	x			x	x	x	x	x	x
Ensalada Coleslaw						x			
Ensalada de patata y pepino									x
Entraña/Roast beef asado entero									
Estación de quesos y charcutería ibérica						x			
Filete de lubina a la plancha con maíz, patatón mallorquín y pimientos de Padrón				x					
Finger de limón, moras y citronella	x		x	x	x	x	x	x	
Frutas de temporada									
Fusilli sin gluten con pesto de albahaca, nueces y pistachos							x		
Gambas en pasta brick con salsa sweet chilli	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Gató de almendras con helado de vainilla y crujiente de caramelo y almendras	x		x	x	x	x	x	x	
Gazpacho clásico o de melón (de temporada)							x		
Gilda de boquerón, aceitunas y piparras				x					
Gyozas veganas	x				x			x	
Hamburguesa vegana de alubias y boniato al curry con patatas fritas	x				x	x	x		
Hummus de garbanzo o remolacha con crudité						x		x	
Macedonia de frutas									
Mantequilla						x			
Mejillones a la provenzal	x		x				x		x
Mermelada								x	
Miel									
Mini bollería	x		x			x			

puede contener trazas

alérgenos dossier grupos

alérgenos



Mini pan de chocolate	x		x				x							
Mini tartaletas de steak tartar	x		x	x		x	x	x				x		
Mini tartaletas de tartar de gambas	x	x	x	x	x			x					x	
Ostras														
Pan payés con aceite de oliva y tomate, jamón york y queso	x													
Pani puri relleno de atún rojo, huevas de tobiko y mahonesa de ají amarillo	x		x	x		x								
Pasta con salsa de vino blanco y parmesano	x					x	x		x		x	x		
Patata brava con aioli y salsa brava						x								
Pulpo a la plancha con cremoso de patata y aire de pimentón		x		x		x						x		
Salsa Bearnesa	x		x			x					x			
Salsa Chimichurri											x			
Salsa Criolla								x			x			
Salsa Inglesa			x					x						
Salsa Mignonette														
Selección de Assura Sushi rolls y nigiris	x	x	x	x		x		x		x				
Selección de mini tartas	x		x	x	x	x	x	x				x		
Sobrasada														
Solomillo de cerdo ibérico, puré de boniato y cebolla frita	x						x							
Solomillo de ternera con patata pavé, espárragos verdes y salsa Oporto							x			x				
Tarta de manzana con helado de vainilla	x		x	x	x	x	x	x		x	x			
Tartar de salmón, burrata, polvo de tomate y grissini	x	x	x	x		x	x	x		x	x	x		
Tomate Azul con stracciatella, pesto de tomates secos y nueces							x	x						
Variación de panes	x							x						
Yogurt con granola	x						x	x						



puede contener trazas



Passeig Portixol, s/n · t. +34 663 79 45 00 · grupos@anssia.com · anssia.com