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 31.12.2026

Aperitivo
(Grupos de 20-250 personas)

5 pasos a elegir entre

Gazpacho clásico - 1 p.p.

o

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

o

Nuestra coca de escalivada con boquerones - 2 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 boniato y maíz crujiente - 1 p.p.

o

Focaccia con mozzarella, tomate y pesto de albahaca - 2 p.p.

o

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

o

Croquetas de gamba roja - 2 p.p.

o

Croquetas de jamón ibérico - 2 p.p.

o

Selección de mini tartas - 2 p.p.

1,5hs de servicio

*** Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación**

Finger Food
(Grupos de 20-250 personas)

7 pasos a elegir entre

FRÍOS

Gazpacho clásico - 1 p.p.

o

Gazpacho 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 boniato y maíz crujiente - 1 p.p.

o

Nuestra coca de trampó mallorquina - 2 p.p.

CALIENTES

Crema vegana de calabaza asada con leche de coco - 1p.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 cebolla frita - 1 p.p.

o

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

o

Penne Arrabiata - 1p.p.

o

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

o

Croquetas de gamba roja - 2 p.p.

o

Croquetas de jamón ibérico - 2 p.p.

o

Selección de mini tartas - 2 p.p.

o

Brochetas de frutas de temporada - 2 p.p.

2hs de servicio

*** Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación**

Menú
(Grupos de 20-150 personas)

ENTRANTES

Gazpacho clásico
o
Gazpacho de melón con crujiente de jamón
o
Tomate azul con stracciatella, pesto de tomates secos y nueces
o
Ensalada de calabaza asada con aceitunas Kalamata, rúcula, crème fraîche y tapenade
o
Ceviche Anssia con puré de boniato y maíz crujiente
o
Crema de calabaza asada con leche de coco y semillas tostadas
o
Brochetas de pollo con salsa Unagi y ensalada de col, pepino y zanahoria
o
Mejillones a la marinera

PRINCIPALES

Assura Sushi roll vegano de esparrago, pepino, remolacha y boniato
o
Pulpo a la plancha con puré de boniato ahumado y pimientos de Padrón
o
Filete de corvina con verduras a la plancha y salsa de jengibre y limón
o
Solomillo de ternera con patatas hasselback, espárragos verdes y salsa café París
o
Solomillo de cerdo Ibérico con salsa de setas y polenta crujiente
o
Hamburguesa vegana de heura con patatas fritas
o
Penne Arrabiata

Postres

Brownie casero de chocolate sin gluten con helado de vainilla
o
Tarta de manzana con helado de vainilla
o
Tarta de ensaimada con helado de chocolate

Menú 3 platos
(Elección de 2 platos entre entrantes
y principales, más postre)
2hs de servicio

Menú 4 platos
(Elección de 3 platos entre entrantes
y principales, más postre)
2,5hs de servicio

*** Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación.**
Máximo 2 opciones por paso

Aperitivo + Menú
(Grupos de 20-150 personas)

5 pasos a elegir entre

Gazpacho clásico - 1 p.p.

o

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

o

Nuestra coca de escalivada con boquerones - 2 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

Focaccia con mozzarella, tomate, aceitunas y pesto de albahaca - 2 p.p.

o

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

o

Croquetas de gamba roja - 2 p.p.

o

Croquetas de jamón ibérico - 2 p.p.

+

Menú de 3 platos

3,5hs de servicio

o

Menú de 4 platos

4hs de servicio

*** Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación**

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 pan carasau

Selección de Assura Sushi rolls y nigiris

Gambas en pasta brick con salsa sweet chili

Brioche de carrilleras de ternera con cebolla frita

Penne arrabiata con puntas de solomillo

Mejillones a la marinera

Selección de mini tartas

2,5hs de servicio
***1 plato cada 4 personas.**

Paella show-cooking
(solo eventos exclusivos o semiexclusivos – máximo 200 personas)

Aperitivo

Gazpacho clásico - 1 p.p.

o

Crema vegana de calabaza asada con leche de coco - 1 p.p.

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

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

Nuestra patata brava con alioli y salsa brava- 2 p.p.

Gyozas veganas - 2 p.p.

Paella a elegir 2 entre:

Paella de marisco (sepia, gamba, mejillones, patas de cangrejo)

o

Paella Montaña (pluma ibérica, alcachofas, setas)

o

Paella Valenciana (pollo, conejo, garrafó)

o

Paella Mixta (sepia, gamba, costilla de cerdo, pollo)

o

Paella Señoret (sepia, gambas pulpo, mejillones; ciega)

o

Paella de cigala & zamburiña +10€/p.p.

o

Paella Carabineros (sepia, gamba & carabinero) +15€/p.p.

o

Paella vegetariana (judía, alcachofa, pimiento rojo, girgola, shimeji)

Postres

Pincho de frutas de temporada

o

Selección de mini tartas

Bebidas

Sangria "Rita" blanca o tinta

Agua, refrescos, cervezas y café

2,5hs de servicio

*** Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación**

Showcooking
(solo eventos exclusivos – máximo 300 personas)

Aperitivo
Gazpacho clásico
o
Gazpacho de melón (de temporada)
o
Crema vegana de calabaza asada con leche de coco

Estación 1
Estación de quesos y charcutería ibérica

Estación 2
Selección de Assura Sushi rolls y nigiris

Ceviche Anssia con boniato y maíz crujiente

Estación 3
Pasta con salsa de vino blanco preparada en rueda de parmesano
o
Penne Arrabiata

Estación 4
Entraña o Roast beef asado entero
con ensalada de coleslaw, ensalada healty de brócoli, guisantes, pepino y queso feta,
ensalada de cous-cous, patató mallorquín con ajo y romero
Salsas: criolla, chimichurri y bearnesa

Estación 5
Brocheta de frutas de temporada
o
Selección de mini tartas

3hs de servicio

*** Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación**

Brunch
(solo eventos exclusivos – máximo 300 personas)

Estación 1

Croissant – Mini pan de chocolate – Mini bollería
Mantequilla – Mermelada – Miel
Macedonia de frutas
Yogurt con granola
Sobrasada
Variación de panes
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 boniato y maíz crujiente

Estación 3

Pasta con salsa de vino blanco preparada en rueda de parmesano
o
Penne Arrabiata

Estación 4

Entraña o Roast beef asado entero
con ensalada de coleslaw, ensalada healty de brócoli, guisantes, pepino y queso feta,
ensalada de cous-cous, patató mallorquín con ajo y romero
Salsas: criolla, chimichurri y bearnesa

Caldereta de bogavante
o
Crema vegana de calabaza asada con leche de coco

Estación 5

Brocheta de frutas de temporada
o
Selección de mini tartas

3hs de servicio

*** Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación**

Bebidas y Vinos

Welcome Drink
30 minutos de servicio

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

Agua, refrescos y cervezas

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 Albillo, Bodegas Sinforiano

Vino Tinto

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

Agua, refrescos, cervezas y café

Paquete 2

Vino Blanco
Vi de la Terra de Mallorca,
Ava Blanc, Ava Vins

Vino Rosado
Vi de la Terra de Mallorca,
Ava Vi Rosat, Ava Vins

Vino Tinto
Vi de la Terra de Mallorca,
Ava Vi Negre, Ava Vins

Agua, refrescos, cervezas y café

Paquete 3

Vino Blanco

D.O. Rias Baixas,
Albariño Attis, Attis Bodega & Viñedos

Vino Rosado

Côtes de Provence,
Cuvée Madame, Selection de Mademoiselle

Vino Tinto

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

Agua, refrescos, cervezas y café

Paquete 4 (Barra libre)
Mínimo 2 horas de servicio

Paquete 1

+ combinados marcas estándar

+ cócteles

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

Paquete 2

+ combinados marcas estándar

+ cócteles

Paquete 3

+ combinados marcas estándar

+ cócteles

*** 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 2025

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