

A rustic dining room with a stone fireplace, wooden table, and modern pendant lights. The fireplace has a fire burning. The table is set with white plates, glasses, and a vase of red flowers. The room has a warm, cozy atmosphere.

Celebraciones de empresa 2026

balnearioilletas

Nuestros menús emplatados

En todos nuestros menús emplatados se incluye cesta de pan, aceitunas y all i oli para compartir.

La disposición que se ofrece para grupos son mesas rectangulares de entre 10 y 12 comensales.

Este montaje no incluye mantelería. Si se desea incluir, debe valorarse aparte. Solo se reservan áreas específicas del Restaurante cuando el grupo supera los 50 invitados.



Elige tus entrantes

ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

(a elegir 3)

Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Ensalada de queso de cabra con nueces y frutos rojos

Escalivada de pimientos rojos, cebolla y berenjenas asadas con atún y ensalada

Carpaccio de ternera con aceite de trufa y virutas de parmesano

Tumbet con huevos fritos

Surtido de croquetas de jamón ibérico y boletus con gorgonzola

Calamarines a la andaluza con all i oli

Gambas al ajillo

Huevos rotos con sobrasada y patata panadera

Bao de pulled pork

Mini tacos de Heura con aguacate, cebolla encurtida y pico de gallo (V)

Frito mallorquín de verduras (V)

Patatas a las “bravas” (V)

Nachos con guacamole y pico de gallo (V)

(V) Opción vegetariana

Elige tu menú

Todos nuestros menús incluyen entrantes a compartir (3), principal (1), postre, bodega y 1 copa por persona.

Menú 1

PRINCIPAL (a elegir 1)

Picaña de Angus con patatón, pimientos rojos asados y salsa chimichurri
Corvina a la plancha con salsa de espárragos trigueros y patata panadera
Linguini con pesto rojo, tomates secos y queso estilo griego (V)

SURTIDO DE POSTRES

Mousse de mango y maracuyá (V)
Trufas de chocolate
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.

Precio: 45 €/pax (máx. 120 pax)

Menú 2

PRINCIPAL (a elegir 1)

Pluma de cerdo ibérico al horno con puré de boniatos y chutney de piña
Salmón asado con toques cítricos, arroz salvaje y verduras de temporada salteadas
Berenjenas asadas con pesto de ajetes y humus en cama de boniato (V)

SURTIDO DE POSTRES

Mousse de mango y maracuyá (V)
Trufas de chocolate
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano

Precio: 49 €/pax (máx. 120 pax)

Menú 3

PRINCIPAL (a elegir 1)

Lomo alto de ternera (Rib Eye) a la brasa con pimientos de padrón y patatas fritas con ajo y romero
Bacalao confitado con muselina de trufa y puré de patata
Timbal de verduras con cuscús y queso feta vegano (V)

POSTRES

Trufas de chocolate
Quarto embetumat con salsa de chocolate

Precio: 55 €/pax (máx. 120 pax)

La bodega

Se incluye en todos los menús:

Vino tinto Ederra (D.O. Rioja).
Vino blanco Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre).
Vino rosado Clamor Rosado (D.O. Costers del Segre).
Cerveza, refrescos, aguas y café.
1 copa por persona (referencias standard).

Otras bodegas

BODEGA I. Suplemento + 7 € por persona.

Vino tinto VINYA SON FANGOS. Negre Ecológico. D.O. Pla i Llevant. Mantonegro, Callet y Merlot.
Vino blanco SITRA. Ecológico. V.T. Mallorca. Giró, Chardonnay y Prensall.
Vino rosado ESTEL ROSAT. Ecológico. V.T. Mallorca. Callet, Merlot y Syrah.
Cerveza, refrescos, aguas y café.
1 copa por persona (referencias standard).

BODEGA II. Suplemento + 13 € por persona.

Vino tinto SELA de Roda. D.O. Rioja. Tempranillo y Graciano.
Vino blanco LEIRAS. D.O. Rías Baixas. Albariño.
Vino rosado MUGA. D.O. Rioja. D.O. Rioja. Garnacha, Viura y Tempranillo.
Cerveza, refrescos, aguas y café.
1 copa por persona (referencias standard).

BODEGA III. Suplemento + 20 € por persona.

Vino tinto RODA 1 Reserva 2016. D.O. Rioja. Tempranillo y Graciano.
Vino blanco GABA. D.O. Valdeorras. Godello.
Vino rosado Domaine de MONTROSE. Vin du Sud de France. Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha.
LLOPART Brut Rosé. D.O. Cava. Monastrell, Garnacha y Pinot Noir.
Cerveza, refrescos, aguas y café.
1 copa por persona (referencias standard).

Nuestros menús Finger Food

Con un formato más casual y dinámico, son ideales para encuentros más distendidos y relajados.

Se requiere un mínimo de 50 invitados para poder garantizar la exclusividad de un espacio.

Si el evento se lleva a cabo en el servicio de noche, el evento incluirá un Dj, sin coste, que amenizará la velada durante tres horas. Es música ambiente acorde al estilo del restaurante y con un máximo de 65 dcb.



Menú Cocktail 1 (Finger food)

MENÚ (15 piezas)

Pincho de tomate cherry y mozzarella con pesto de albahaca.

Cannoli relleno de mousse de gambas.

Mini tartar de salmón y guacamole.

Ceviche de lubina y gamba.

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.

Frito mallorquín de verduras.

Croquetas de jamón ibérico.

Gyoza de verduras.

Paella ciega de pescado y marisco.

Bao de pulled pork.

Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuets.

Mini hamburguesa de ternera con bacon, queso y salsa barbacoa.

POSTRES

Mousse de mango y maracuyá.

Brownie de chocolate.

Tarta de zanahoria con mascarpone.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 52 €/pax (mínimo 40 pax)

Menú Cocktail 2 (Finger food)

MENÚ (20 piezas)

Chupito de açai y maracuyá.

Pincho de tomate cherry y mozzarella con pesto de albahaca.

Hummus con crudités.

Brocheta de queso manchego con uvas.

Cucharita de salpicón de pulpo y marisco.

Mousse de aguacate con gambas.

Bocadito de hojaldre de salmón ahumado con salsa de finas hierbas.

Zamburiñas al ajillo.

Frito mallorquín de verduras.

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.

Croquetas de jamón ibérico.

Croquetas de boletus y gorgonzola.

Gyoza de langostinos.

Paella de pollo campero, alcachofas y boletus.

Bao de pulled pork.

Brocheta de pollo con salsa curry.

Mini hamburguesa de ternera con bacon, queso y salsa barbacoa.

POSTRES

Cremoso de mojito con lima y menta.

Trufa de chocolate.

Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 56 €/pax (mínimo 40 pax)

Menú Barbacoa 3 (Finger food)

APERITIVO

Pincho de tomate Cherry y mozzarella con pesto de albahaca.
Bao de escalivada con queso feta.
Tiradito de salmón marinado con mango.
Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.
Croquetas de jamón ibérico.

BARBACOA BUFFET

Pinchitos de solomillo de ternera marinados.
Salteado de pollo con verduras al curry.
Pinchitos de salmón teriyaki.
Brocheta de rape y langostinos.
Mini patatón al horno.
Salteado de verduras con arroz basmati.
Salteado de champiñones al ajillo.

BUFFET DE POSTRES

Cremoso de mojito con lima y menta.
Brownie de chocolate.
Tarta de zanahoria con crema mascarpone.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 62 €/pax (mínimo 40 pax)

Menú Paellas (Finger food)

APERITIVO

Pincho de tomate Cherry y mozzarella con pesto de albahaca.
Brocheta de membrillo y queso camembert.
Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce.
Croquetas de rape y gambas.
Gyozas de cerdo.

BUFFET PAELLAS (a elegir 2)

Paella mixta.
Paella ciega de pescado y marisco.
Paella de pollo campero, alcachofas y boletus.
Paella de verduras.
Paella negra.
Fideuá de marisco.

BUFFET DE POSTRES

Mousse de mango y maracuyá.
Trufa de chocolate.
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.

-

Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.

Precio: 53 €/pax (mínimo 40 pax)

Tapas 1 (finger food)

APERITIVO

Pincho de membrillo y queso camembert.
Bocado de tortilla de patata con sobrasada picante.
Croquetas de jamón ibérico.

ESTACIÓN

Trempó mallorquín (pimiento verde, berenjena y cebolla).
Caracolas de hojaldre con tomate seco y pesto.
Ensaladilla de la huerta.
Sepia a la mallorquina.
Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuets.
Goulash de ternera con patató asado al romero.

POSTRES

Cremoso de mojito con lima y menta.
Brownie de chocolate.
Tarta de zanahoria con crema mascarpone.
-
Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.
Precio: 52 €/pax (mínimo 40 pax)

Tapas 2 (finger food)

APERITIVO

Zamburiñas al ajillo.
Croquetas de rape y gambas.
Espárragos trigueros en tempura con salsa romesco.

ESTACIÓN

Ensalada de manzana verde y nueces.
Pincho de tomate Cherry y mozzarella con pesto de albahaca.
Cannoli relleno de mousse de gambas.
Calamares en su tinta con arroz basmati.
Solomillo de ternera con salsa de setas y verduritas.
Bao de pulled pork.

POSTRES

Mousse de mango y maracuyá.
Trufa de chocolate.
Banoffee con galleta crujiente, dulce de leche y plátano.
-
Vinos de la casa, refrescos, cerveza, agua y café.
Precio: 55 €/pax (mínimo 40 pax)

Servicios Open bar

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú.

-

OPEN BAR VINOS

Incluye vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 12 € por persona/hora.

-

OPEN BAR CAVA

Incluye cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 14 € por persona/hora.

-

OPEN BAR COMBINADOS

Incluye combinados, cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 16 € por persona/hora.

-

OPEN BAR COCTELERÍA

Incluye 2 referencias de cócteles (a elegir del listado de coctelería) combinados, cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 20 € por persona/hora.*



Coctelería

Mojito clásico, hierbas túnel, fresa, mango o maracuyá*

Caipirinha clásica, fresa, mango o maracuyá*

Moscow mule* o London mule*

Hugo*

Campari Spritz

Aperol Spritz

Passoa Ginger

Limoncello Spritz

Paloma

Pomada frozen

Margarita on rocks

Pink spritz (ginebra rosa, flor de sauco y pomelo)

White spritz (Vermut Muntaner blanco & cava)

* Incluye opción sin alcohol.

Aperitivos de bienvenida

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú. Estos servicios requieren un mínimo de 30 personas.

-

APERITIVO DE BIENVENIDA

4 canapés (2 canapés fríos y 2 calientes).

Open bar cava (1 hora). Incluye cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 30 €/pax.

-

VERMUT DE BIENVENIDA

Gildas de anchoa y boquerón.

Mejillones en escabeche y berberechos.

Patatillas y aceitunas.

Open bar (1 hora). Incluye Aperol spritz, cava, vermut rojo y blanco, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 28 €/pax.



Nuestras estaciones y picadas

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú.
Todos estos servicios se recomiendan para complementar con un servicio de open bar o añadir al menú.

-

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Jamón Ibérico de Bellota al corte con pa amb oli.

Pan de cristal, tomatiga de ramillet y aceite de oliva virgen de Sóller.

Incluye cortador.

Precio estación (1 pieza): 880 €.

Se recomienda 1 pieza cada 70 invitados.

-

ESTACIÓN DE OSTRAS

Daniel Sorlut N3

48 unidades: 385 €.

96 unidades: 700 €.

-

ESTACIÓN DE CEVICHE

Ceviche de lubina y gambas con tomates cherry, maíz, mango y cilantro.

Precio: 8 €/pax.

-

ESTACIÓN DE SUSHI

New York phila, Urban roll, Red Tuna, Sun roll, Phila Maki, California, California (con phila), Supernova, Veggie roll and Veggie Maki.

Precio por pieza: 2,5 €.

-

ESTACIÓN DE QUESOS

Queso manchego, mahonés, gorgonzola y camembert.

Precio: 8 €/pax.

-

ESTACIÓN MALLORQUINA

Coca de trempó, coca de pimientos, mini empanada de carne y guisantes y sobrasada de porc negre.

Precio: 13 €/pax.

-

ESTACIÓN DE FRUTA

Surtido de fruta de temporada.

Precio: 8 €/pax.

-

PICADA MALLORQUINA

Taquitos de sobrasada con queso mahonés.

Precio: 3,5 €/pax.

-

PICADA DE LA TIERRA

Surtido de quesos, uvas y dulce de membrillo.

Precio: 3,5 €/pax.

-

PICADA FRUTOS SECOS

Frutos secos y olivas.

Precio: 3 €/pax.

Fiesta

Para disfrutar de los siguientes servicios para grupos, es imprescindible la contratación de un menú. Este servicio puede ofrecerse para un máximo de 200 invitados.

-

SALA INTERIOR

Apertura de 00:00 a 2:00 horas.

Open bar de combinados

Incluye ron, whiskey, vodka, ginebra, tequila, cava, vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales.

Precio: 2.500 € (hasta 60 pax).

A partir de 60 pax: suplemento 35 €/pax.

Para la apertura de la sala interior, se facturará la totalidad de invitados confirmados para el evento.

-

DJ

De 00:00 a 2:00 horas.

Precio: 460 €.

La contratación del DJ es obligatoria para la apertura de la sala interior.



CONDICIONES GENERALES

Los precios indicados llevan el IVA incluido. Precios sujetos a posibles cambios.

Este dossier tendrá validez hasta el 23 de diciembre de 2026.

Es indispensable la contratación de un menú para la totalidad del grupo.

Balneario Illetas no acepta comida/bebida de un proveedor externo. El paquete de bebidas que se incluye en los menús se servirá solamente durante el transcurso de la comida/cena, estimándose una hora y media. Transcurrido dicho tiempo, se cobrarán las consumiciones.

Para la contratación de un menú de grupos se requiere un mínimo de 20 invitados. 10 días antes del evento debe confirmarse el principal elegido por cada comensal.

Un mes antes de la fecha del evento deberá informarse del número de invitados previsto, 15 días antes del evento deberá confirmarse por escrito el menú, número de invitados, horario y otros detalles. Cualquier modificación deberá ser notificada 10 días antes del evento. Si en el momento de celebrarse el evento no se presentara el número contratado de asistentes, el cliente se compromete a pagar por el total de comensales que confirmó diez días antes de la celebración del evento.

Los eventos nocturnos podrán desarrollarse en los espacios exteriores con amenización musical hasta las 24.00 horas. En los espacios exteriores se permite un máximo de 65 decibelios (música ambiente). No se permiten bandas o grupos de música externos en vivo.

Balneario Illetas trabaja en exclusiva con un equipo de disc jockeys que se encargan de amenizar las fiestas y celebraciones. No es posible la contratación de un disc jockey externo, ni bandas o grupos de música externos.

En el caso de demora de la llegada de los invitados, se estima un retraso máximo de 20 minutos, pasado dicho tiempo se dará inicio a los servicios contratados según el programa previsto con los invitados presentes. El orden de servicio del evento no se verá afectado por el retraso de los invitados.

Cualquier daño causado a las instalaciones y obras presentes se repercutirá al cliente, quien asume directamente aquellos daños que sean originados también por sus invitados.

RESTRICCIONES ALIMENTARIAS

Una vez confirmada la totalidad de los invitados y las restricciones de comida, si en su caso las hubiera, se adaptará el menú principal excepcionalmente para aquellos invitados que sufran cualquier restricción de comida (vegetarianos, alérgicos, celíacos...). Se ofrecerá una sola alternativa común para todos ellos.

RESERVA

Para garantizar la reserva de la fecha de la celebración, se requerirá un depósito de 600€.

El bloqueo de fecha no se considera una reserva, el bloqueo de fecha se considerará reserva confirmada cuando el pago del depósito se haya hecho efectivo.

FORMA DE PAGO

Efectuado el pago del depósito en concepto de reserva, el restante pendiente deberá quedar abonado 15 días antes del evento. Los cargos adicionales derivados en el transcurso del evento se abonarán el mismo día de la celebración, quedando el 100% de la factura liquidada.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

En caso de comunicarse con una antelación mínima de 6 meses a la fecha del evento, se devolverá el 50% de la reserva. Si la cancelación se efectúa con una antelación inferior a 6 meses a la fecha del evento, no se devolverá ningún pago anticipado. Será imprescindible la recepción por escrito de la cancelación del evento.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

En caso de lluvia el día del evento, la organización se reserva el derecho de alterar los espacios reservados para la celebración con el fin de garantizar el bienestar de los invitados, la calidad del servicio y la continuidad del evento sin contratiempos.

balnearioilletas

BALNEARIOILLETAS.COM

COMERCIAL@BALNEARIOILLETAS.COM

T. +34 971 401 031 / M. +34 648 629 916

PASEO ILLETAS, 52 A . 07181 CALVIÀ