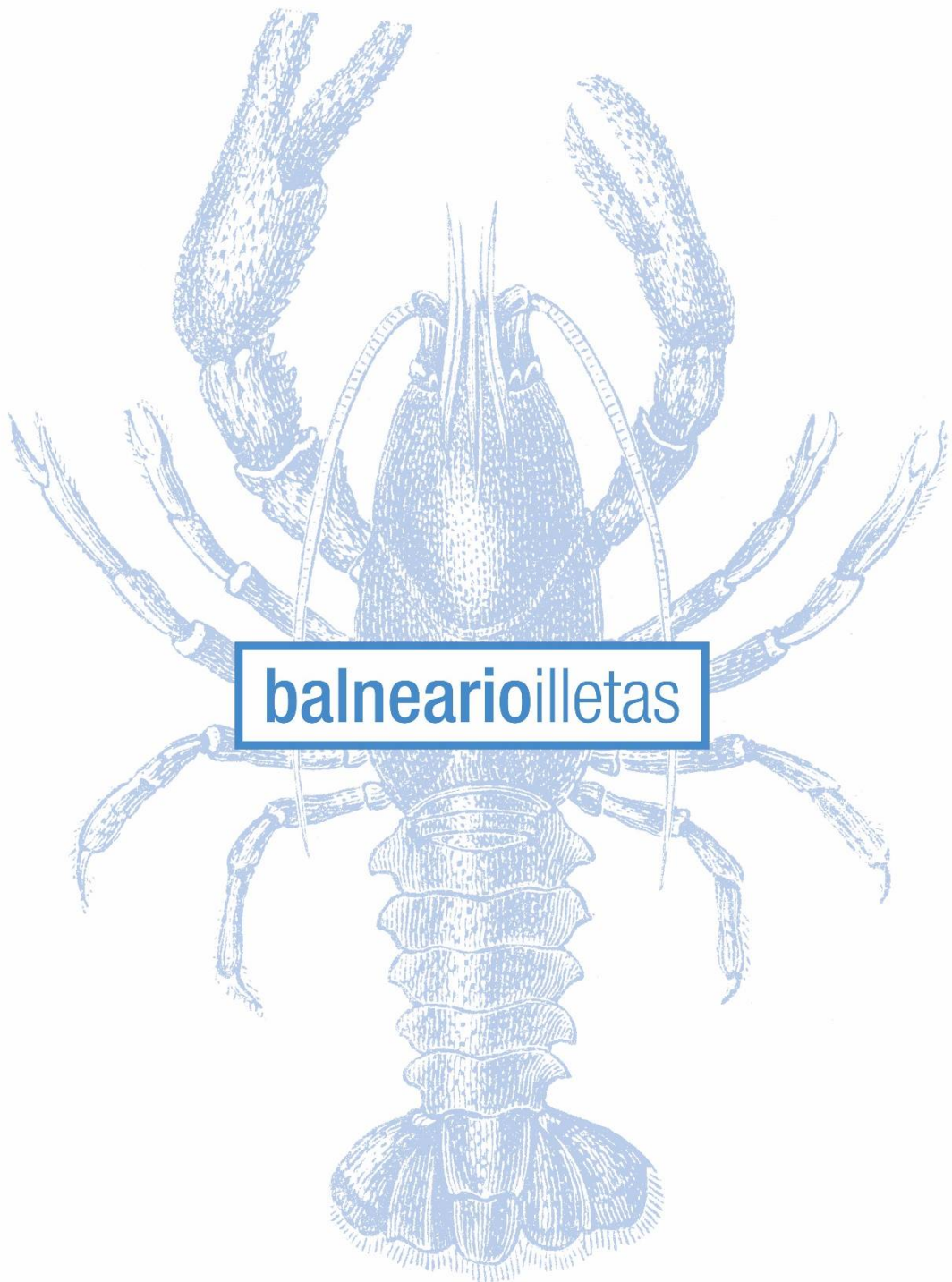




DEUTSCH

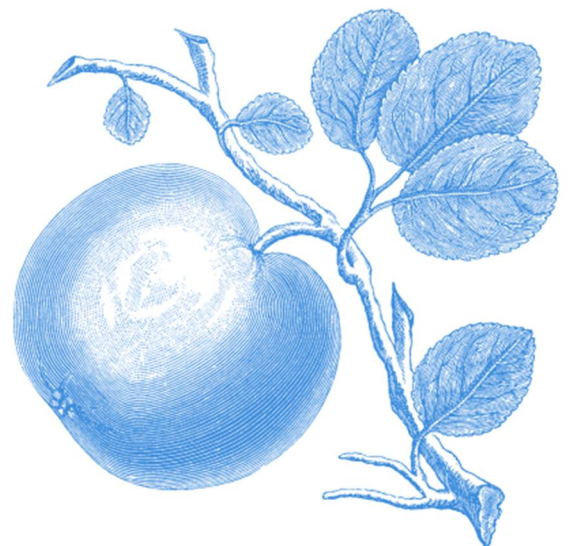
Vielen Dank für Ihren Besuch. Ganzjährig Geöffnet.

**FÜR INFORMATION ÜBER
DIE DURCHFÜHRUNG VON
VERANSTALTUNGEN (HOCHZEITEN,
KOMMUNIONSFEIERN, FIRMENFESTE,
JUBILÄUMSFEIERN...), ZÖGERN SIE
NICHT, SICH MIT UNS IN VERBINDUNG
ZU SETZEN. WIR WERDEN IHNEN
GERN AUSKUNFT ERTEILEN**

–
T. +34 971 401 031

reservas@balnearioioilletas.com

balnearioilletas.com



Frühstück in Illetas

Von 10:00 bis 12:00 Uhr.

FRÜHSTÜCK

Alle Frühstücke beinhalten: frisch gepressten Orangensaft, Croissant und Obstsalat.

Griechischer Joghurt mit Müsli, kandierten Feigen und frischen Früchten. 17,00 €

 Açaí-Bowl mit Guaraná, frischen Früchten, Kokosraspeln, Nüssen und Samen. 16,50 €

Avocado-Toast auf Kristallbrot mit Tomate, pochiertem Ei und Grana-Padano-spänen. 18,00 €

Lachs-Toast auf Sauerteigbrot mit Samen, Dillcreme, Rucola, hartgekochtem Ei, Kapern und roten Zwiebeln. 19,80 €

Burrata-Toast auf Sauerteigbrot mit Samen, jungem Knoblauch Pesto und gerösteten Paprika. 18,50 €

Spiegelei oder Rührei mit Speck, Portion Schinken und Käse sowie Brioche Toast. 18,00 €

Eggs Benedict mit geräuchertem Lachs, Speck oder Avocado und Sauce Hollandaise. 19,00 €

Croissant mit Butter und Marmelade. 4,50 €

Brioche-Toast mit Butter und Marmelade. 6,50 €

Kristallbrot-Toast mit geriebenen Strauchtomaten. 6,50 €

SANDWICHES

Von 10:00 bis 19:30 Uhr.

Hummer-Sandwich: Karamellisierter Apfel, Sellerie, Chantilly-Sauce und feine Salatstreifen mit Beilage. 22,30 €

Club-Sandwich: Gebratenes Hähnchen, Speck, Cheddar-Käse, hartgekochtes Ei, karamellierte Zwiebeln, Salat, Tomate und Käsecreme mit Pommes frites. 18,50 €

 Vegetarisches Club-Sandwich: Tomate, Avocado, hartgekochtes Ei, grüne Spargel, Salat und Käsecreme mit Pommes frites. 17,90 €

Gegrilltes Lachs-Sandwich mit Tomate, Avocado, karamellisierten Zwiebeln, Salat und Kräutercreme mit Pommes frites. 19,50 €

Genießen Sie unsere Speisekarte

KALTE VORSPEISEN

Französische Guillardeau-Auster Nr. 3. 6,00 € Pro Auster

Iberischer Bellota-Schinken (5J) mit Kristallbrot und Tomate. 33,00 €

 Gazpacho mit Croûtons. 12,00 €

Escalivada aus gerösteten roten Paprika, Zwiebeln und Auberginen mit Thunfischbauch und Salat. 18,50 €

Marinierter Lachstatar mit Avocado, Tomate, roten Zwiebeln, Dill-Vinaigrette und Kapern. 22,80 €

Marinierter Thunfischstatar in Soja mit Erdbeeren, Mango und Avocado. 23,00 €

Ceviche aus Wolfsbarsch und Garnelen mit Kirschtomaten, Mais, roten Zwiebeln, Mango und Koriander. 21,70 €

Garnelen-Cocktail mit Salat, Avocado, Ananas, Apfel und Cocktailsauce. 20,80 €

Thai Salat. Garnelen, Mango, Gurke, Karotte und Erdnüsse, gewürzt mit scharfer Sauce. 20,00 €

Kartoffelsalat mit Hummer. 25,00 €

Caesar-Salat: Gegrillte Hähnchenstreifen auf gemischtem Salat mit Caesar-Dressing, Grana Padano und Croûtons. 17,80 €

Burrata-Salat: Tomate, Burrata, Rucola, Kapern und Basilikum-Pesto. 19,30 €

✓ Quinoa-Salat mit Falafel, Avocado, Kirschtomaten, Gurke und roten Zwiebeln. 17,50 €

WARMES VORSPEISEN

Nachos mit geschmolzenem Käse, Guacamole und Pico de Gallo. 15,70 €

✓ Padrón-Paprika mit Maldon-Salz. 14,00 €

Thai-Muscheln mit Kokos-Ingwer-Sauce. 18,50 €

Frittierte kleine Fische. 18,00 €

Tintenfisch nach römischer Art. 18,50 €

Tintenfisch nach mallorquinischer Art "Pica-Pica" mit Kartoffelsalat. 19,80 €

Knoblauch Garnelen. 18,00 €

Gedämpfte Venusmuscheln. 18,50 €

Tumbet (mallorquinisches Gemüsegericht) mit Spiegeleiern. 17,00 €

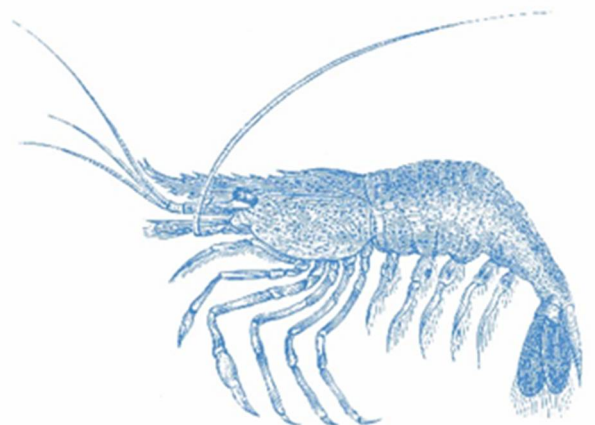
Gegrillte Artischocken mit knusprigem iberischem Bellota-Schinken. 18,50 €

✓ Vietnamesische Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce. 14,50 €

Iberische Schinken-Kroketten. 17,00 € (8 Stück)

Steinpilz- und Gorgonzola-Kroketten. 17,00 € (8 Stück)

Seeteufel- und Garnelen-Kroketten. 17,50 € (8 Stück)



VEGETARISCHE OPTIONEN

-  Burger mit Avocado, grünen Spargeln und Pommes frites. 17,00 €
-  Gebratenes Gemüse und Heura mit Curry und Kokosreis. 17,50 €

PAELLAS

Preis pro Person, mindestens 2 Personen

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (Keine Knochen oder Muscheln). 23,50 €

Gemischte Paella mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch. 23,50 €

Hummer-Paella. 35,00 €

-  Gemüse-Paella. 21,50 €

Schwarze Paella (mit Tintenfischfarbe). 23,50 €

Paella mit Freilandhuhn, Artischocken und Steinpilzen. 22,50 €

Fideuá (Nudelpfanne) mit Fisch und Meeresfrüchten (Keine Knochen oder Muscheln). 23,50 €

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Hummer mit Spiegeleiern, Kartoffeln, Paprika und Iberico-Schinkenstreifen. 32,50 €

Seeteufel-Garnelenspieß, serviert mit Basmatireis. 27,00 €

Frischer Tintenfisch vom Grill. 24,00 €

Seezunge „Meunière“ mit Kapern und Bratkartoffeln. 32,50 €

Seezunge vom Grill mit Bratkartoffeln und gerösteter Paprika. 32,00 €

Teriyaki-Lachs mit Wok-Gemüse. 24,80 €

Thunfisch-Tataki mit Sesamkruste, Sojasprossen und Wakame. 27,00 €

Salzkruste-Wolfsbarsch.

Preis pro Person, mindestens 2 Personen. 32,50 €

Kabeljau in Olivenöl mit Alioli-Mousseline, Kartoffelpüree und rote Paprika. 26,50 €

Ofengegarter Steinbutt mit Knoblauch-Paprika-Sauce.

Preis pro Person, mindestens zwei Personen. 31,50 €

Grillplatte mit Fisch, Meeresfrüchten und Hummer.

Preis pro Person, mindestens 2 Personen. 38,70 €

PASTA

Spaghetti mit Tintenfisch. 19,00 €

Spaghetti Vongole. 21,50 €

Linguine mit Hummer. 28,50 €

FLEISCHGERICHTE

Steak tartar. 25,00 €

Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Bacon, Salat, Tomate und karamellisierte Zwiebel, serviert mit Pommes frites. 18,70 €

Marinierter Hähnchenspieß mit Gemüse und gebratenen Kartoffeln. 21,50 €

Hähnchen-Curry mit Kokosreis, Datteln und Erdnüssen. 19,50 €

Entbeintes Spanferkel mit „Patató“ und Süßkartoffel. 26,00 €

Rosmarin-Lammkoteletts mit Pommes frites. 24,50 €

Rinderentrecôte mit gerösteter Paprika und Kartoffeln. 25,50 €

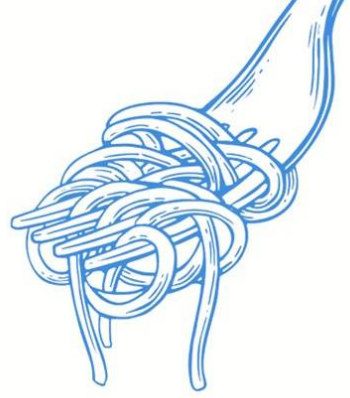
Confit vom Angusrind mit Kartoffelpüree und Pilzsauce. 25,00 €

Schnitzel vom iberischen Schwein mit Tumbet. 25,00 €

Steingereiftes Rindersteak.

1.100kg. Empfohlen für zwei Personen. 65,50 €





BEILAGEN

Pommes frites. 6,00 €

Knusprige Süßkartoffelsticks mit zwei Saucen. 7,50 €

„Patató“ mit Rosmarinöl. 8,50 €

Basmatireis mit Gemüse. 7,50 €

Sautiertes Gemüse. 8,50 €

Pan de Cristal mit Tomate. 6,50 €

Brot, Oliven, Tapenade und All i oli (Knoblauchmayonnaise). 2,90 €/Personen

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Empfohlen für Kinder unter 12 Jahren

Spaghetti bolognese. 10,00 €

Spaghetti carbonara. 10,00 €

Zerschlagener Seehecht*. 10,00 €

Chicken nuggets*. 9,50 €

Hamburger mit Käse*. 10,00 €

Pizza margarita. 13,50 €

*Als Garnitur wählen Sie zwischen Pommes, Ofenkartoffeln oder Basmati Reis.

NACHSPEISEN

✓ Obstsalat. 8,00 €

Erdbeeren mit Mascarpone. 8,50 €

Käsekuchen mit Beeren. 8,50 €

Gluten-free Schokoladencoulant mit Pistazieneis. 8,50 €

✓ Vegane Mousse aus Mango und Passionsfrucht. 8,80 €

Gató (Typischer Mandelkuchen aus Mallorca, glutenfrei) mit Mandeleis. 8,50 €

Quarto embetumat, klassischer mallorquinischer Biskuitkuchen mit Baiser und Schokoladenüberzug. 8,50 €

Cardenal de Lloseta mit Vanillesoße. 8,50 €

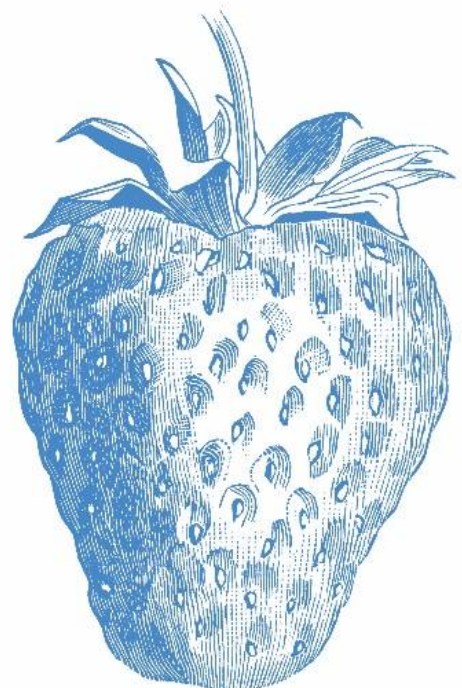
Apfel-Blätterteig-Törtchen. 8,50 €

Schokoladentrüffel. 4 Stück 8,00 €

DIVERSE HAUSGEMACHTE EISCREMES

Eis aus gerösteten Mandeln. 7,50 €

Mantecado-Eis. 7,50 €



A blue line drawing of a hand holding a glass of water. The hand is shown from the side, with the thumb and index finger gripping the glass. The glass is filled with water, indicated by vertical lines. The drawing is simple and stylized, using only blue lines on a white background.

balnearioilletas

SCHAUMWEIN

VERITAS BRUT. José L. Ferrer. 30,00 €
D.O Binissalem. Moll

CAVA

ANNA DE CODORNIU Brut Nature. 28,00 € / 6,50 €
Chardonnay, parellada, xarel.lo y macabeo

ANNA DE CODORNIU Brut Rosé. 29,50 € / 6,90 €
Pinot noir y chardonnay

ANNA DE CODORNIU Blanc de blancs Brut. 28,50 €
Chardonnay, parellada, xarel.lo y macabeo

ARS COLLECTA Gran Rosé Reserva. 47,00 €
Pinot noir, trepat y xarel.lo

TORELLO Brut Nature Tradicional. 40,50 €
Parellada, xarel.lo y macabeo

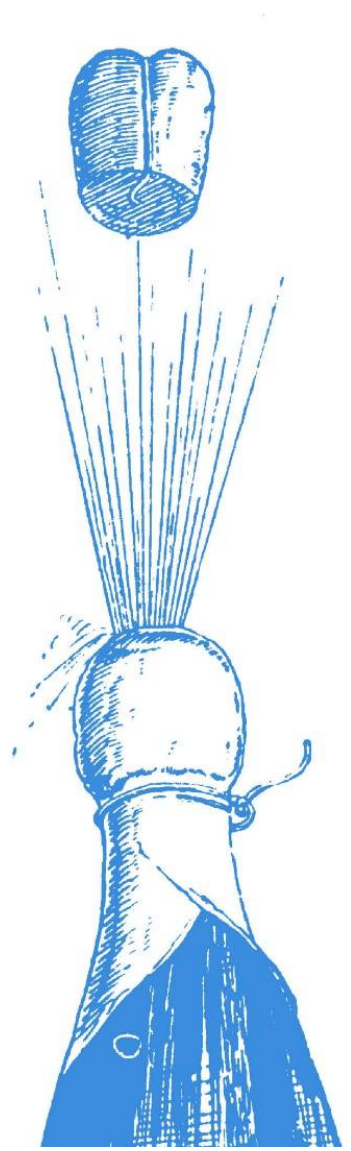
TORELLO PAL·LID Rosé Brut Reserva. 42,00 €
Macabeo y pinot noir

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Brut Imperial. 78,00 € / Magnum 155,00 €
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

MOËT & CHANDON Brut Imperial Rosé. 89,00 € / Magnum 177,00 €
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

MOËT & CHANDON ICE Imperial. 95,00 € / Magnum 190,00 €
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier



TAITTINGER Prelude Grand Cru. 96,00 €

Chardonnay y pinot noir

TAITTINGER Prestige Rosé. 98,00 €

Chardonnay y pinot noir

DOM PÉRIGNON. 310,00 €

Chardonnay y pinot noir

WEINE

Weißwein

MALLORCA

SITRA. Ecológico. 28,00 € / 6,00 €

V.T. Mallorca. Giró, chardonnay y prensal

JOSÉ L. FERRER Blanc de blancs. 27,50 €

(D.O. Binissalem). Moll, chardonnay y moscatel

LLUM Blanc de Blancs. 29,50 €

V.T. Mallorca. Prensal blanc y chardonnay

STAIRWAY TO HEAVEN. 32,00 €

Castell Miquel, V.T. Mallorca. Chardonnay

PEDRA DE BINISSALEM Ecológico. 27,00 €

D.O. Binissalem. Moll

SON CRESPI BLANC. 28,00 €

V.T. Mallorca. Prensal blanc y mantonegro

SES NINES BLANC Selecció 07/9. 32,50 €

V.T. Mallorca. Prensal Blanc, chardonnay y moscatel

GALICIA

BICO DA RAN. 25,00 € / 5,20 €

D.O. Rías Baixas. Albariño

BALOIRO. 35,00 €

D.O. Bierzo. Godello, Doña Blanca y jerez

O LUAR DO SIL de Pago de los Capellanes. 30,00 €

D.O. Valdeorras. Godello

GABA. 29,00 €

D.O. Valdeorras. Godello

LEIRAS. 28,00 €

D.O. Rías Baixas. Albariño

VEIGA DA PRINCESA. 29,50 €

D.O. Rías Baixas. Albariño

D.O.Ca. RIOJA

VIÑA SALCEDA sobre Lías. 25.50 €

Viura y tempranillo blanco.

D.O. RUEDA

CASA DE LUZ. 26,00 € / 5,50 €

Verdejo

ARI GOITIA. 25,50 € / 5,20 €

Sauvignon blanc

JOSÉ PARIENTE. 29,50 € / Magnum 57,00 €

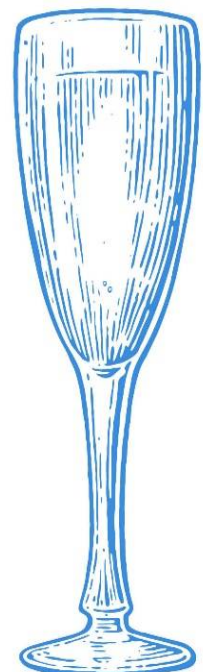
Verdejo

EXCELLENS. 27,00 €

Verdejo

HERMANOS LURTON. 26,00 €

Sauvignon blanc



Roséwein

MALLORCA

VELOMAR Can Axartell. 27,00 € / 6,00 €

V.T. Mallorca. Mantonegro y cabernet Sauvignon

SON CRESPI. 29,00 €

V.T. Mallorca. Mantonegro

XANET Rosé. 34,00 €

V.T. Mallorca. Cabernet Sauvignon, monastrell, mantonegro y callet

FLAIRES de Mortitx. 29,00 €

V.T. Mallorca. Monastrell, cabernet Sauvignon y merlot

ESTEL ROSAT. Ecológico. 28,50 €

V.T. Mallorca. Callet, merlot y Syrah.

MEMORIES DE BINIAGUAL. 32,00 €

D.O. Binissalem. Mantonegro

D.O.Ca. RIOJA

VIÑA POMAL Rosé. 25,00 € / 5,20 €

Garnacha y viura

MUGA. 27,00 €

Garnacha, viura y tempranillo

SUD DE FRANCE

Domaine de MONTROSE. 31,00 € / Magnum 61,00 €

Vin du Sud de France. Syrah, cabernet Sauvignon y garnacha

Domaine de MONTROSE Prestige. 42,00 €

Vin du Sud de France. Garnacha y rolle

Domaine de MONTROSE Cuvée 1701. 65,00 €

Côtes de Thongue. Garnacha, roussane y syrah

WHISPERING ANGEL. 68,00 €

A.O.P. Côtes de Provence. Garnacha, cinsault y rolle

MIRAVAL. 66,50 €

A.O.C. Côtes de Provence. Cinsault, Ganache, Syrah y rolle

Rotwein

MALLORCA

DOS MARIAS Roble. 24,50 € / 5,50 €

V.T. Mallorca. Mantonegro, cabernet sauvignon, merlot y syrah

JOSÉ L. FERRER Crianza. 26,00 €

D.O. Binissalem. Mantonegro, cabernet sauvignon, callet, syrah y tempranillo

PEDRA DE BINISSALEM Ecológico. 24,50 €

D.O. Binissalem. Mantonegro y cabernet Sauvignon

12 VOLTS. 38,00 €

V.T. Mallorca. Callet, fogoneu, syrah, cabernet sauvignon y merlot

4KILOS. 49,00 €

V.T. Mallorca. Callet

SES NINES NEGRE Selecció 07/9. 38,00 €

V.T. Mallorca. Mantonegro, merlot, syrah y callet

VINYA SON FANGOS Negre Ecológico. 29,00 €

D.O. Pla i Llevant. Mantonegro, callet y merlot

D.O. RIBERA DEL DUERO

MARQUÉS DE VELILLA Roble. 25,50 € / 5,20 €

Tempranillo

MALLEOLUS de Emilio Moro. 59,00 €

Tempranillo

EL ARTE DE VIVIR. 27,00 €

Tempranillo

PAGO DE LOS CAPELLANES Roble. 30,00 €

Tinto fino, cabernet Sauvignon y merlot

ALIÓN. 125,00 €

Tempranillo

SENTIDO. 29,00 €

Tempranillo

PAGO DE CARRAOVEJAS. 49,00 €

Tinto fino, cabernet Sauvignon y merlot

D.O. Ca. RIOJA

FINCA LA SELVA Crianza. 24,50 € / 5,20 €

Tempranillo

SELA de Roda. 37,00 €

Tempranillo y graciano

RODA 1 Reserva. 77,00 €

Tempranillo y graciano

SIERRA CANTABRIA Reserva. 42,00 €

Tempranillo

VIÑA SALCEDA Crianza. 28,00 € / Magnum 55,00 €

Tempranillo y garnacha

PRADO ENEA Gran Reserva. 95,00 €

Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano



Getränke

SANGRIAS

Sangría de vino. 24,50 € / 6,70 €

Vino tinto, rosado o blanco

Sangría ARS COLLECTA Grand Rosé Reserva. 49,00 €

Sangría de cava. 27,50 € / 7,80 €

APERITIF

Muntaner. 7,00 €

Martini. 6,00 €

Aperol Spritz. 9,80 €

Campari Spritz. 9,60 €

Garibaldi. 9,60 €

Campari mit Orangensaft.

Pornstar Spritz. 9,80 €

Passoa, Vanille, passionsfrucht, prosecco und soda.

Pink Spritz. 9,80 €

Pink Gin, St. Germaine und Grapefruit soda.

White Spritz. 9,60 €

Muntaner Blanco und prosecco.

Limoncello Spritz. 9,60 €

Limoncello, prosecco und soda.

Hugo Spritz. 9,80 €

Pomada frozen. 10,50 €

Gin Xoriguer, Zitronensaft und Zucker.



GIN PREMIUM

Cabraboc (Mallorca). 12,00 €

Nordés. 12,50 €

Gin Mare. 15,00 €

G'Vine Floraison. 15,00 €

Broockmans. 15,00 €

Hendricks. 12,50 €

Martin Miller. 13,00 €

VODKA PREMIUM

Belvedere. 12,00 €

Beluga. 15,00 €

Grey Goose. 15,00 €

RON PREMIUM

Flor de Caña 12. 12,00 €

Kraken black spiced. 12,00 €

Zacapa. 15,00 €

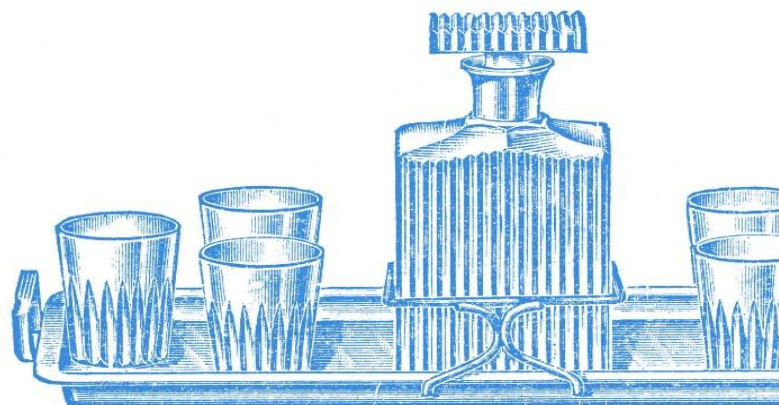
WHISKY PREMIUM

Cardhu. 12,00 €

Macallan 12. 18,00 €

Woodford Reserva. 15,00 €

Hatozaki. 13,50 €



TEQUILA UND MEZCAL PREMIUM 7,5 cl

1800 Reposado. 8,00 €

Herradura blanco. 11,00 €

Don Julio Reposado. 12,00 €

Ojo de Tigre. 11,00 €

1800 Cristalino. 12,00 €

BRANDY PREMIUM

Carlos I. 12,00 €

Suau 15. 11,00 €

Remy Martin VSOP. 15,00 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso. 2,40 €

Espresso Macchiato. 2,50 €

Amerikanischer Kaffee. 2,70 €

Kaffee mit Milch. 2,80 € / 3,60 €

Italienischer Cappuccino. 3,60 €

Flatt White. 3,90 €

Latte Macchiato. 3,90 €

Carajillo mit Brandy, Amazonas, Whisky oder Baileys. 4,40 €

Matcha latte. 5,20 €

Tee & Kräutertee. *English Breakfast, Rojo, Verde, Earl Grey, Roiboos, Manzanilla,*

Polei-Pfefferminztee (Kräutertee). 3,00 €

Irischer Kaffee. 11,50 €



KALTER KAFFEE

Espresso Martini. 10,50 €

Affogatini (Espresso Martini Affogato). 12,50 €

Iced Matcha latte. 6,20 €

Iced Himbeere-Matcha mit cocosmilch. 8,40 €

Iced Kaffee (Kaffee, Eis und Sirup). 4,70 €

Iced latte (Milch, Kaffee, Eis und Sirup). 5,70 €

Iced Mocha (Milch, Kaffee, Schokoladensirup, Eis und Kakao). 5,80 €

Frappé (Kaffee, Eis und Sirup-Shake). 4,90 €

Frappé latte (Kaffee, Milch, Eis und Sirup-Shake). 6,70 €

Frappé mocha (Milch, Kaffee, Schokoladensirup, Eis und Kakao-Shake). 6,80 €

Sirupe (Vanille, gesalzenes Karamell und Haselnuss)

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Orange. Klein 4,00 € / groß 5,00 €

Orange und Ingwer. 5,70 €

Orange und Erdbeere. 7,30 €

Orange, Karotte und Ingwer. 7,80 €

Sellerie, Apfel, Ingwer und Limette. 8,20 €

Wassermelone. 7,60 €

Wassermelone mit Limette. 7,70 €

Wassermelone mit Mint. 7,70 €

Bananen-Smoothie mit Milch. 7,00 €

Bananen-Erdbeer-Smoothie mit Milch. 7,50 €

Mango, Ananas und Kokos Smoothie. 7,70 €

Açaí, Erdbeere, Banane und Kokos Smothie. 7,70 €

FROZEN LIMONADE

Minze Limonade. 6,80 €

Erdbeere Limonade. 6,80 €

Kokoslimonade. 6,80 €

Himbeerlimonade. 6,80 €

Ananas-Minz limonade. 6,80 €

FRISCHES AROMATISIERTES WASSER

Passionsfruchtwasser. 4,50 €

Gurke, Basilikum und Zitronenwasser. 5,40 €

