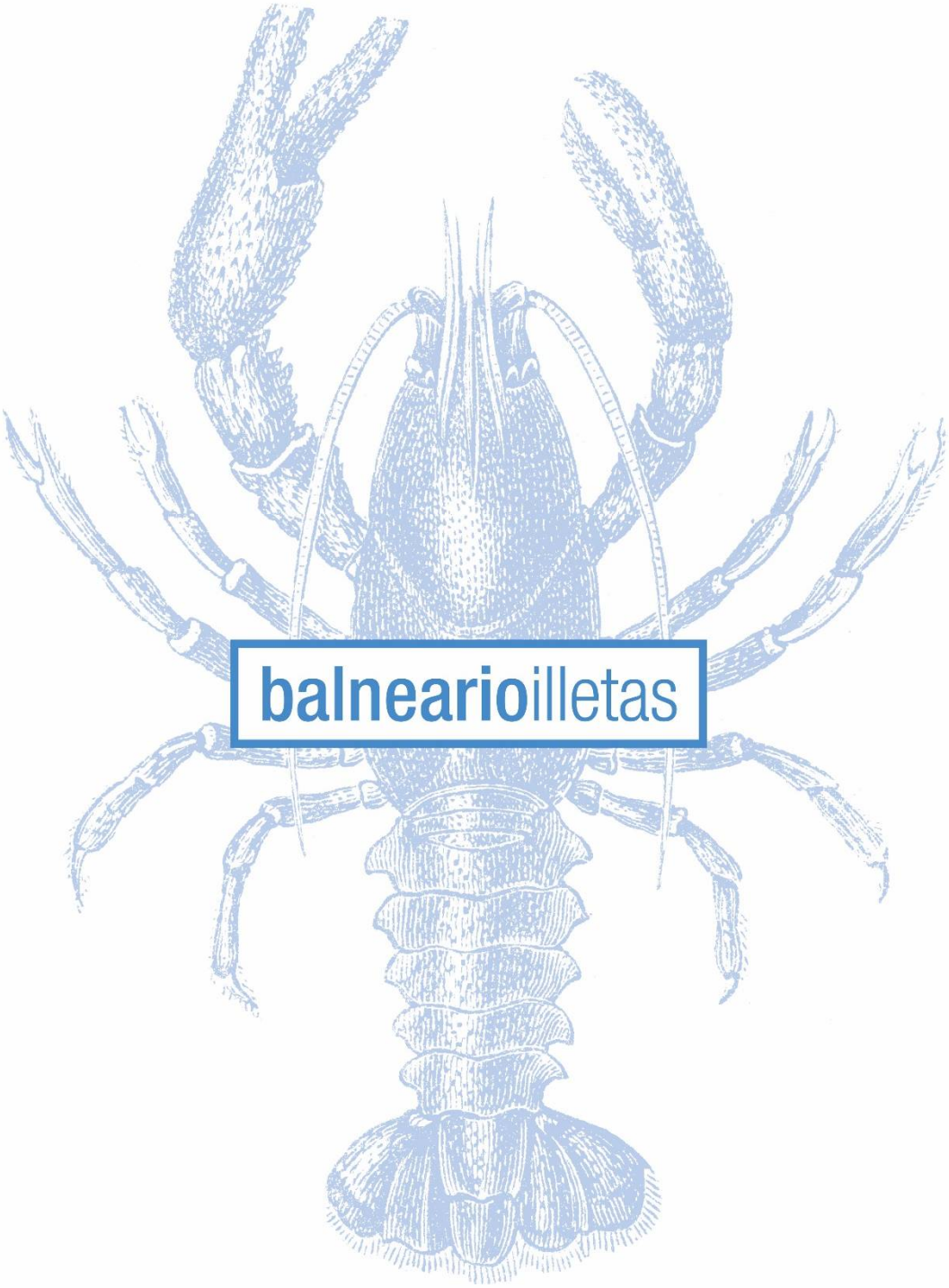


ESPAÑOL

Gracias por su visita. Abrimos todo el año.

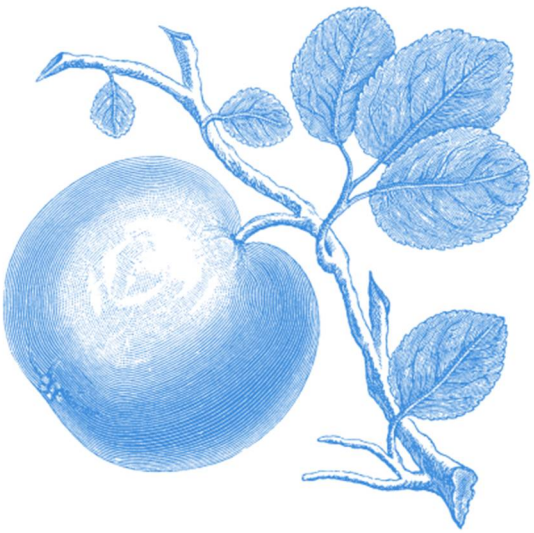
PARA CUALQUIER INFORMACIÓN SOBRE EVENTOS (BODAS, COMUNIONES, INCENTIVOS, ANIVERSARIOS...), NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO CON NOSOTROS, LE ATENDEREMOS CON MUCHO GUSTO

–

T. +34 971 401 031

reservas@balnearioioilletas.com

balnearioilletas.com



Los desayunos de Illetas

De 10.00 a 12.00 h

DESAYUNOS

Todos los desayunos incluyen: zumo de naranja natural, croissant y ensalada de frutas.

Yogur griego con muesli, higos confitados y fruta fresca. 17,00 €

Bowl de Açaí con Guaraná, fruta fresca, coco rallado, frutos secos y semillas. 16,50 €

Tosta de aguacate, pan cristal, tomate, huevo escalfado y virutas de queso Grana Padano. 18,00 €

Tosta de salmón, pan de masa madre con semillas, crema de eneldo, rúcula, huevo duro, alcaparras y cebolla morada. 19,80 €

Tosta de Burrata, pan de masa madre con semillas, pesto de ajos tiernos y pimientos asados. 18,50 €

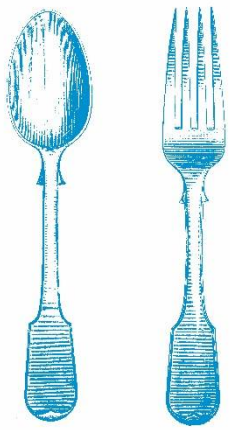
Huevos fritos o revueltos con Bacon, porción de jamón y queso y tostadas de pan brioche. 18,00 €

Huevos benedictine con salmón ahumado, Bacon o aguacate y salsa holandesa. 19,00 €

Croissant con mantequilla y mermelada. 4,50 €

Tostadas de brioche con mantequilla y mermelada. 6,50 €

Tostadas de pan cristal con tomate rallado de ramillete. 6,50 €



SÁNDWICHES

De 10.00 a 19.30 h

Sándwich de bogavante. Manzana caramelizada, apio, salsa Chantilly y juliana de lechuga con ensalada. 22,30 €

Sándwich Club. Pollo asado, Bacon, queso cheddar, huevo duro, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y crema de queso con patatas fritas. 18,50 €

Sándwich Club vegetal. Tomate, aguacate, huevo duro, espárragos trigueros, lechuga y crema de queso con patatas fritas. 17,90 €

Sándwich de salmón fresco a la plancha con tomate, aguacate, cebolla caramelizada, lechuga y crema finas hierbas con patatas fritas. 19,50 €

Disfrute de nuestra cocina

ENTRANTES FRÍOS

Ostra francesa Guillardeau nº3. 6,00 €/u.

Jamón ibérico de bellota (5J) con pan de cristal y tomate. 33,00 €

Gazpacho con crostones. 12,00 €

Escalivada de pimientos rojos, cebolla y berenjenas asadas con ventresca de atún y ensalada. 18,50 €

Tartar de salmón marinado con aguacate, tomate, cebolla morada, vinagreta de eneldo y alcaparras. 22,80 €

Tartar de atún marinado en soja con fresones, mango y aguacate. 23,00 €

Ceviche de lubina y gambas con tomates Cherry, maíz, cebolla morada, mango y cilantro. 21,70 €

Cóctel de gambas con lechuga, aguacate, piña, manzana y salsa cóctel. 20,80 €

Ensalada Thai. Langostinos, mango, pepino, zanahoria y cacahuete,
aliñada con salsa picante. 20,00 €

Ensaladilla de patata con bogavante. 25,00 €

Ensalada César. Tiras de pollo a la parrilla sobre selección de lechugas aliñadas con salsa César, Grana Padano y crostones. 17,80 €

Ensalada Burrata. Tomate, burrata, rúcula, alcaparras y pesto de albahaca. 19,30 €

Ensalada de quinoa con Falafel, aguacate, tomates Cherry, pepino y

cebolla morada. 17,50 €

ENTRANTES CALIENTES

Nachos con queso fundido, guacamole y pico de gallo. 15,70 €

Pimientos de Padrón con sal Maldon. 14,00 €

Mejillones Thai con salsa de coco y jengibre. 18,50 €

Pescadito frito. 18,00 €

Calamares a la romana. 18,50 €

Sepia a la mallorquina “pica-pica” con ensaladilla de patatas. 19,80 €

Gambas al ajillo. 18,00 €

Almejas al vapor. 18,50 €

Tumbet con huevos fritos. 17,00 €

Alcachofas a la plancha con crujiente de jamón ibérico de bellota. 18,50 €

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce. 14,50 €

Croquetas de jamón ibérico. 17,00 € 8 unidades

Croquetas de boletus y queso Gorgonzola. 17,00 € 8 unidades

Croquetas de rape y gambas. 17,50 € 8 unidades

OPCIONES VEGETARIANAS

Hamburguesa con aguacate, espárragos trigueros y patatas fritas. 17,00 €

Salteado de verduras y Heura al curry con arroz de coco. 17,50 €

PAELLAS Y ARROCES

Precio por persona, mínimo dos personas.

Paella ciega de pescado y marisco. 23,50 €

Paella mixta. 23,50 €

Paella de bogavante. 35,00 €

Paella de verduras. 21,50 €

Paella negra. 23,50 €

Paella de pollo campero, alcachofas y boletus. 22,50 €

Fideuá ciega de marisco. 23,50 €

PESCADOS Y MARISCOS

Bogavante con huevos fritos, patatas, pimientos y virutas de jamón ibérico. 32,50 €

Brocheta de rape y langostinos servido con arroz basmati. 27,00 €

Calamar fresco a la plancha. 24,00€

Lenguado Meunière con alcaparras y patata panadera. 32,50 €

Lenguado a la plancha con patata panadera y pimiento asado. 32,00 €

Salmón teriyaki con verduras al wok. 24,80 €

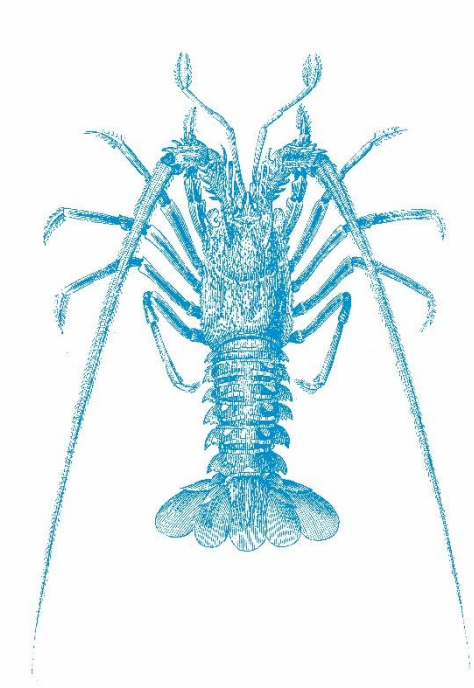
Tataki de atún con costra de semillas de sésamo, brotes de soja y wakame. 27,00 €

Lubina a la sal.
Precio por persona, mínimo dos personas. 32,50 €

Bacalao confitado con muselina de alioli, pimientos asados y puré de patatas. 26,50 €

Rodaballo al horno con refrito de ajo y pimentón.
Precio por persona, mínimo dos personas. 31,50 €

Parrillada de pescado y marisco con bogavante.
Precio por persona, mínimo dos personas. 38,70 €



PASTA

Espaguetis con calamar. 19,00 €

Espaguetis vongole. 21,50 €

Lingüine con bogavante. 28,50 €

CARNES

Steak tartar. 25,00 €

Hamburguesa de ternera con queso cheddar, Bacon, lechuga, tomate y cebolla caramelizada, servido con patatas fritas. 18,70 €

Brocheta de pollo marinado con verduras y patata asada. 21,50 €

Pollo al curry con arroz al coco, dátiles y cacahuete picado. 19,50 €

Lechona asada deshuesada con patató y boniato. 26,00 €

Chuletas de cordero al romero con patatas fritas. 24,50 €

Entrecot de ternera con pimiento asado y patatas. 25,50 €

Costilla de ternera de Angus confitada con puré de patata y salsa de setas. 25,00 €

Escalope de cerdo ibérico con tumbet. 25,00 €

Chuletón a la piedra.
1.100kg. Recomendado para dos personas. 65,50 €

GUARNICIONES

Ración de patatas fritas. 6,00 €

Ración bastoncitos crujientes de boniato con dos salsas. 7,50 €

Patató asado con aceite de romero. 8,50 €

Arroz basmati con verduritas. 7,50 €

Verduras salteadas. 8,50 €

Pan cristal con tomate. 6,50 €

Cesta con variedad de panecillos, aceitunas, tapenade y alioli. 2,90 €/persona

ESPECIAL NIÑOS

Recomendado para menores de 12 años.

Espaguetis boloñesa. 10,00 €

Espaguetis carbonara. 10,00 €

Merluza rebozada*. 10,00 €

Nuggets de pollo*. 9,50 €

Hamburguesa con queso*. 10,00 €

Pizza margarita. 13,50 €

*Guarnición a elegir entre patatas fritas, patató o arroz Basmati.

POSTRES

Ensalada de frutas. 8,50 €

Fresas con queso Mascarpone. 8,50 €

Tarta de queso con frutos rojos. 8,50 €

Coulant de chocolate sin gluten con helado de pistacho. 8,50 €

Mousse vegano de mango y maracuyá. 8,80 €

Gató (tarta de almendra típica de Mallorca, sin gluten) con helado de almendra. 8,50 €

Quarto embetumat, bizcocho clásico mallorquín con merengue, cobertura de chocolate. 8,50 €

Cardenal de Lloseta con salsa de vainilla. 8,50 €

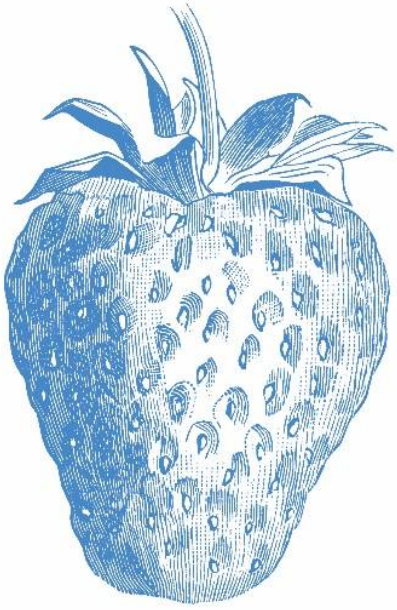
Tartaleta de hojaldre de manzana. 8,50 €

Trufas de chocolate. 4 unidades 8,00 €

HELADOS DE ELABORACIÓN PROPIA

Helado de almendra tostada. 7,50 €

Helado de mantecado. 7,50 €



balneario illetas

ESPUMOSOS

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

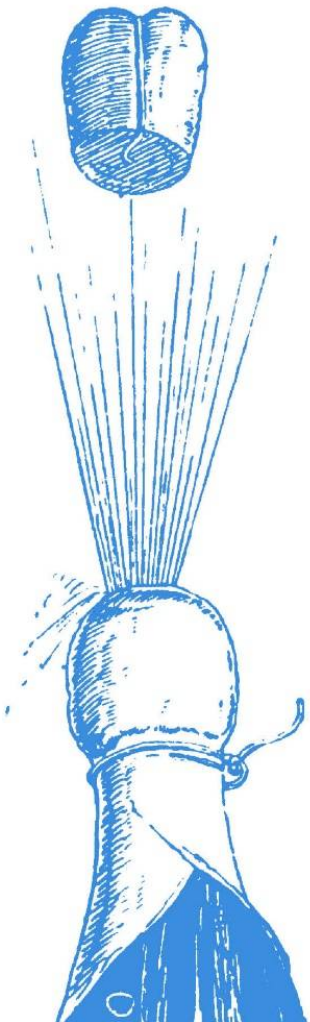
CHAMPAGNE

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

VINOS

VINO BLANCO

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 CRESPÍ 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

VINO ROSADO

MALLORCA

VELOMAR Can Axartell. 27,00 € / 6,00 €
V.T. Mallorca. Mantonegro y cabernet Sauvignon

SON CRESPÍ. 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.P. Côtes de Provence. Cinsault, garnacha, syrah y rolle

VINO TINTO

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

BEBIDAS

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 €

APERITIVOS

Muntaner. 7,00 €

Martini. 6,00 €

Aperol Spritz. 9,80 €

Campari Spritz. 9,60 €

Garibaldi. 9,60 €
Campari con zumo de naranja

Pornstar Spritz. 9,80 €
Passoa, vainilla, pure de maracuyá, prosecco y soda.

Pink Spritz. 9,80 €
Pink Gin, St. Germaine y refresco de pomelo.

White Spritz. 9,60 €
Muntaner Blanco y prosecco

Limoncello Spritz. 9,60 €
Limoncello, prosecco y soda

Hugo Spritz. 9,80 €

Pomada frozen. 10,50 €
Gin Xoriguer, limón y azúcar

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 €

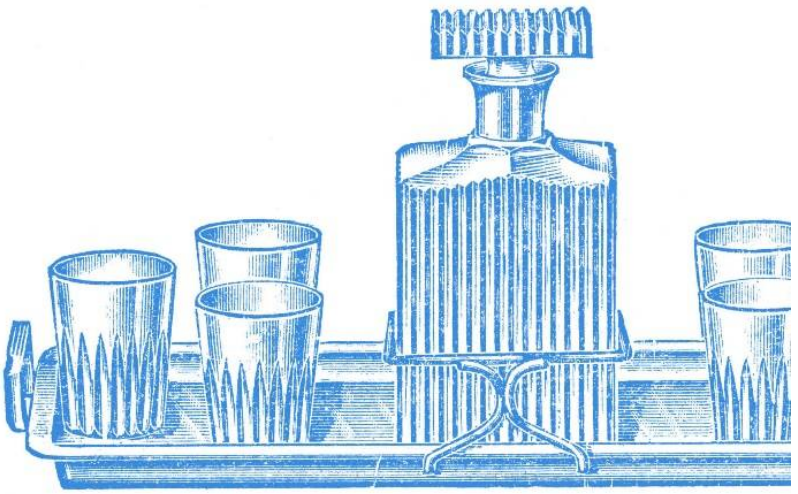
WHISKY PREMIUM

Cardhu. 12,00 €

Macallan 12. 18,00 €

Woodford Reserva. 15,00 €

Hatozaki. 13,50 €



TEQUILA & 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 €

BEBIDAS CALIENTES

Espresso. 2,40 €

Cortado. 2,50 €

Americano. 2,70 €

Café con leche. 2,80 € / 3,60 €

Capuchino Italiano. 3,60 €

Flatt White. 3,90 €

Latte Macchiato. 3,90 €

Carajillo con brandy, Amazonas, whisky o Baileys. 4,40 €

Matcha latte. 5,20 €

Infusiones y tés. *English Breakfast, Rojo, Verde, Earl Grey, Roiboos, Manzanilla, Menta Poleo.* 3,00 €

Irish Coffee. 11,50 €

BEBIDAS FRIAS

Espresso Martini. 10,50 €

Affogatini (Espresso Martini Affogato). 12,50 €

Iced Matcha latte. 6,20 €

Iced Matcha-frambuesa con leche de coco. 8,40 €

Affogato (café y helado de vainilla). 5,20 €

Iced coffee (café, hielo picado y sirope). 4,70 €

Iced latte (leche, café, hielo picado y sirope). 5,70 €

Iced mocha (leche, café, sirope de chocolate, hielo picado y cacao). 5,80 €

Frappé (café, hielo y sirope batido). 4,90 €

Frappé latte (café, leche, hielo y sirope batido). 6,70 €

Frappé mocha (café, leche, hielo, sirope de chocolate y cacao batido). 6,80 €

Siropes (vainilla, caramelo salado y avellana)

ZUMOS NATURALES Y BATIDOS

Naranja. Pequeño 4,00 € / Grande 5,00 €

Naranja y jengibre. 5,70 €

Naranja y fresa. 7,30 €

Naranja, zanahoria y jengibre. 7,80 €

Apio, manzana, jengibre y lima. 8,20 €

Sandía. 7,60 €

Sandía y lima. 7,70 €

Sandía y menta. 7,70 €

Batido de plátano con leche. 7,00 €

Batido de plátano y fresa con leche. 7,50 €

Batido de mango, piña y coco. 7,70 €

Batido de Açaí, fresa, plátano y leche de coco. 7,70 €

LIMONADAS FROZEN

Limonada con menta. 6,80 €

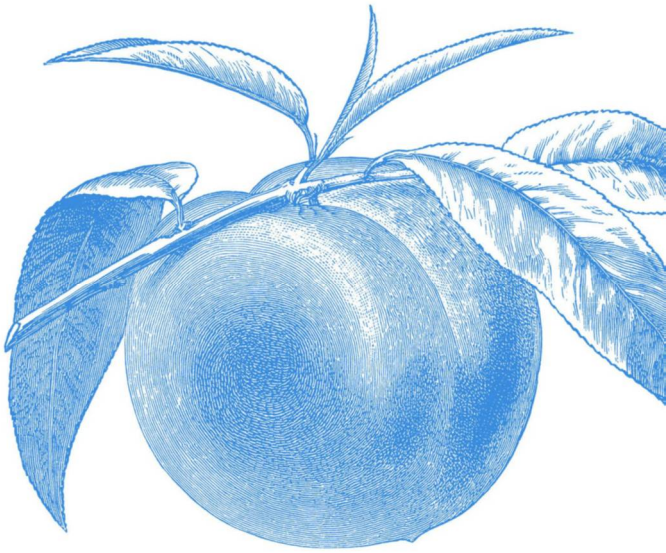
Limonada con fresa. 6,80 €

Limonada de coco. 6,80 €

Limonada con frambuesa. 6,80 €

Limonada de piña y menta. 6,80 €

AGUAS FRESCAS

Agua fresca de maracuyá. 4,50 €

Agua fresca de pepino, albahaca y limón. 5,40 €