

balnearioilletas

DEUTSCH

Vielen Dank für Ihren Besuch. Ganzjährig

**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@balnearioilletas.com
balnearioilletas.com



Die Frühstückskarte von Illetas

Samstag und Sonntag, von 10:00 bis 12.00 Uhr.

FRÜHSTÜCKS-KOMBINATIONEN

In alle Frühstücks-Kombinationen eingeschlossen: frischer Orangensaft, Croissant, Butter, Marmelade und Obstsalat.

Spiegeleier oder Rühreier, eine Portion Schinken und Käse mit Toasts. 18,00 €

 Bowl mit Açai-Samen und Guaraná, frischem Obst, geriebener Kokosnuss, Nüssen und Samen. 16,50 €

Eier Benedict mit Räucherlachs oder Speck, Salat und Sauce Hollandaise. 19,00 €

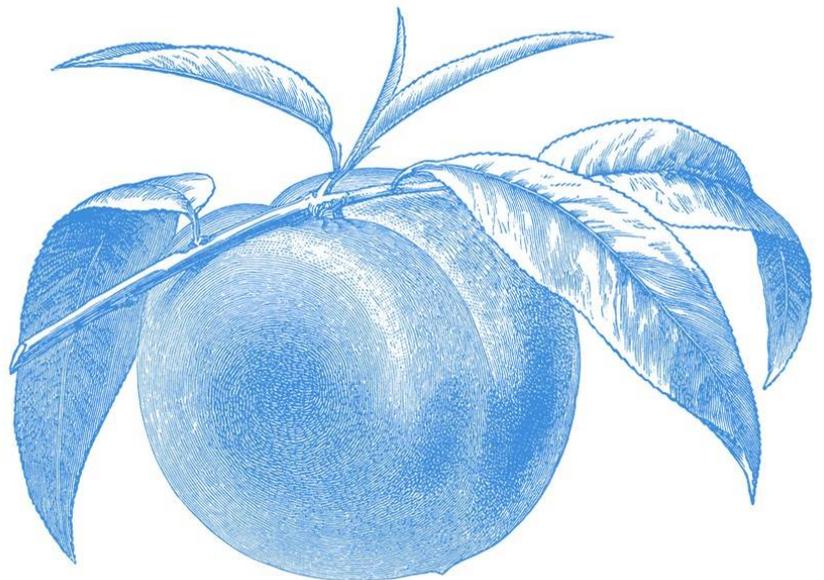
Toast mit Avocado, Tomaten, pochiertem Ei und Parmesanspänen. 18,00 €

Toast mit Lachs, Dillcreme, Rucola, hart gekochtem Ei, Kapern und violetten Zwiebeln. 19,80 €

Toast vom Sauerteigbrot mit Burrata und Pesto aus jungem Knoblauch und gebratenem Paprika. 18,00 €

Toasts mit Butter und Marmelade oder Staudentomatenmus. 6,80 €

Croissant mit Butter und Marmelade. 4,80 €



Genießen Sie unsere Küche

VORSPEISEN

Französische Guillardeau Auster Nr. 3. 6,00 €/Stk.

Iberischer Schinken aus Eichelmast (Marke 5J) mit Pan de cristal (luftiges Brot mit knuspriger Rinde) und Tomatenmus. 33,00 €

Burrata-Salat. Tomaten, Burrata, Basilikum-Pesto und Kapern. 19,00 €

Escalivada (Gemüsegericht) aus gebratenen roten Paprika, Zwiebel und Auberginen mit Thunfisch und Salat. 18,50€

Tatar vom marinierten Lachs mit Avocado, Tomaten, violetten Zwiebeln, Dill-Vinaigrette und Kapern. 22,50 €

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Garnelen. 21,50 €

✔ Gebratene kleine scharfe Paprikaschoten mit Maldon-Salz. 14,00 €

Miesmuscheln nach Thai Art mit Kokos-Ingwer-Sauce. 18,00 €

Gebackene Tintenfischringe. 18,50 €

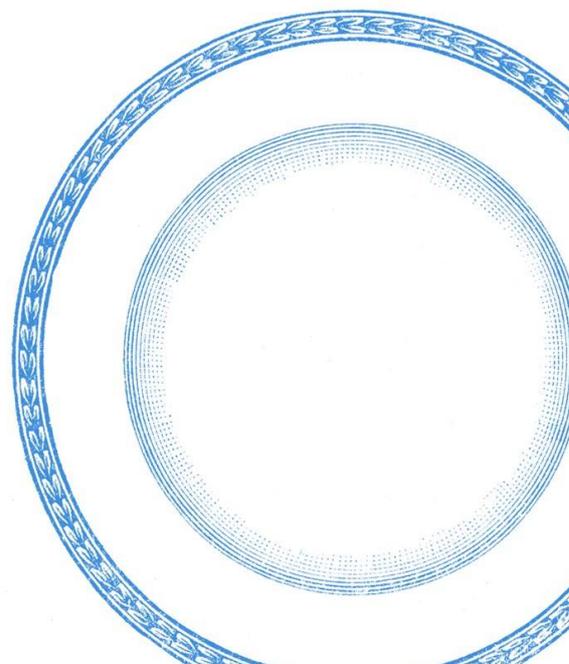
Garnelen mit Knoblauch. 18,00 €

Artischocken vom Grill mit knusprigem iberischen Schinken aus Eichelmast. 18,50 €

Grüner und weißer Spargel in Tempura-Teig mit würziger Romesco-Sauce. 18,00 €

Kroketten mit iberischem Schinken (feinster luftgetrockneter Schinken aus Jabugo). 17,00 € 8 Stück

Kroketten mit Steinpilzen und Gorgonzola. 17,00 € 8 Stück



WINTERGERICHTE

Eintopf nach Art von Madrid. Auf Vorbestellung, Donnerstag und Freitag. **29,00 € Preis pro Person, mindestens zwei Personen.**

Bei diesem Eintopf wird zuerst die Suppe mit Nudeln serviert und dann das gekochte Fleisch und Gemüse (Hähnchen, Hackfleischbällchen vom Kalb und vom Schwein, Kalbshachse, Blutwurst, Paprikawurst und durchwachsener Speck, Kartoffeln, Möhren, Lauch, Wirsing und Kichererbsen).

Weißer Bohnen aus der spanischen Region Asturien mit Venusmuscheln. Samstag und Sonntag. **24,00 € Preis pro Person, mindestens zwei Personen.**

Marmitako (baskischer Schmortopf) mit Thunfisch, Kartoffeln und Paprika. Samstag und Sonntag. **24,00 € Preis pro Person, mindestens zwei Personen.**

MALLORQUINISCHE KÜCHE

Saftiger Reistopf mit Fisch und Meeresfrüchten. **19,50 € Preis pro Person, mindestens zwei Personen.**

Arroz brut (mallorquinischer saftiger Reistopf mit Fleisch und Wild). **16,00 € Preis pro Person, mindestens zwei Personen.**

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

Entbeintes Spanferkel vom mallorquinischen schwarzen Schwein mit gebratenen Kartoffeln und Süßkartoffeln. **26,00 €**

Sepia nach mallorquinischer Art in Sauce mit Kartoffelsalat. **19,50 €**

PAELLAS UND REISGERICHTE

Preis pro Person, mindestens zwei Personen.

Paella mit Fisch und geschälten Meeresfrüchten. **22,00 €**

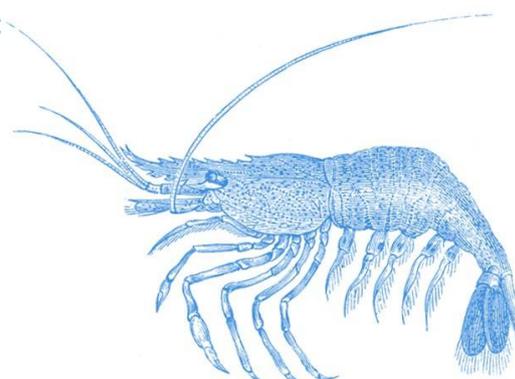
Paella mit Fisch und Fleisch. **22,00 €**

Paella mit Hummer. **32,00 €**

Schwarze Paella mit Tintenfischfarbe. **22,00 €**

Paella mit Hähnchen aus Freilandhaltung mit Artischocken und Steinpilzen. **22,00 €**

Fideuá (Nudelpfanne) mit Fisch und geschälten Meeresfrüchten. **22,00 €**



FISCHGERICHTE UND MEERESFRÜCHTE

Hummer mit Spiegeleiern, Pommes frites und Spänen vom iberischen Schinken. 32,50 €

Seeteufelspieß mit Riesengarnelen und Basmati Reis. 27,00 €

Babytintenfische, in der eigenen Tinte geschmort, mit gekochtem Reis. 19,50 €

Seezunge Meunière mit Kapern und Bäckerinnenkartoffeln. 32,50 €

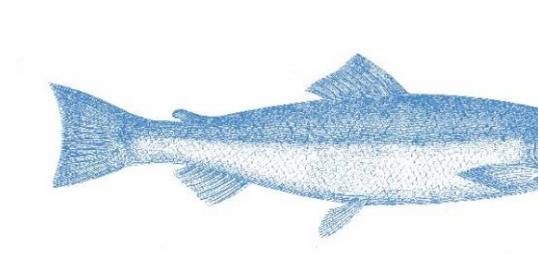
Gebratene Seezunge mit Bäckerinnenkartoffeln und rote Paprika. 31,00 €

Wolfsbarsch, in Salzkruste gegart. 32,50 € *Preis pro Person, mindestens zwei Personen.*

Im Ofen gebratener Steinbutt mit gebratenem Knoblauch und Paprika. 31,50 € *Preis pro Person, mindestens zwei Personen.*

Calamar de potera (Tintenfisch) mit im Ofen gebratenen Kartoffeln. *Nach Verfügbarkeit. Preis nach Marktpreis.*

Königskrabbe. *Nach Verfügbarkeit. Preis nach Marktpreis.*



FLEISCHGERICHTE

Steak Tartar. 25,00 €

Hamburger mit Hackfleisch vom Rind, Cheddar Käse, Speck, Kopfsalat, Tomate und karamellisierten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites. 18,50 €

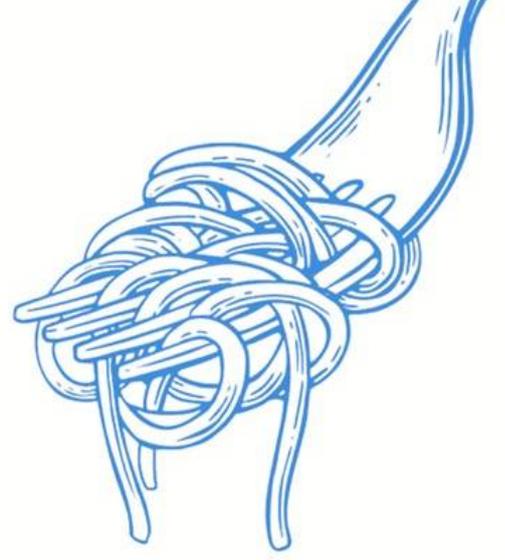
Lammkoteletts mit Rosmarin und Pommes frites. 24,50 €

Scharfes Rindsgulasch mit Kartoffelpüree. 22,50 €

Entrecote vom Kalb mit gebratenem Paprika und Pommes frites. 25,00 €

Kalbsfilet mit Pommes frites und grüne Paprika. 27,00 €

Gegrillte Rippchen vom iberischen Schwein mit Bourbon-Sauce und im Ofen gebratenen Kartoffeln. 23,50 €



VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Hamburger mit Avocado, grünem Spargel und Pommes frites. 17,50 €

✓ Sautiertes Gemüse und Heura mit Sojasauce und Basmati Reis. 18,00 €

BEILAGEN

Portion Pommes frites. 6,00 €

Portion knusprig gebratene Süßkartoffelstäbchen mit zwei verschiedenen Saucen. 7,50 €

Ofen-Kartoffeln. 7,00 €

Basmati Reis mit jungem Gemüse. 7,50 €

Im Wok sautiertes Gemüse. 8,50 €

Pan de cristal (luftiges Brot mit knuspriger Rinde) mit Tomatenmus. 6,50 €

Korb mit verschiedenen Brötchen, mit Oliven, Olivenpaste und Knoblauchmayonnaise.
2,90€/Person

SPEZIALGERICHTE FÜR KINDER

(Empfohlen für Kinder unter 12 Jahren.)

Spaghetti Bolognese. 9,00 €

Panierter Seehecht*. 10,00 €

Hähnchen-Nuggets *. 9,00 €

Hamburger*. 10,00 €

*Zur Beilage Pommes frites oder Reis nach Wahl.

DESSERTS

✔ Obstsalat. 8,50 €

Erdbeeren mit Mascarpone. 8,50 €

Käsekuchen mit roten Früchten. 8,50 €

Glutenfreier Schokolade-Coulant mit Vanilleeis. 8,50 €

Gató (mallorquinischer Mandelkuchen, glutenfrei) mit Mandeleis. 8,50 €

Quarto embetumat, ein klassisches mallorquinisches Dessert aus Biskuit mit Baiser und Schokoladeglasur. 8,50 €

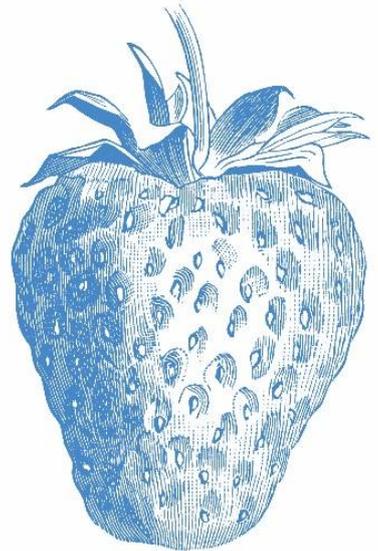
✔ Mango-Passionsfrucht-Mousse. 8,50 €

Cardenal flambeado (flambierte Schnitte aus Biskuit mit Baiser) mit Amazonas Rum. 8,50 €

HAUSGEMACHTE EISSORTEN

Eis aus gerösteten Mandeln. 7,50 €

Milcheis mit Zimt- und Zitronenaroma. 7,50 €





balnearioillettas

Weine

Rotwein

MALLORCA

PEDRA DE BINISSALEM Ecológico. 24,00 € / 4,90 €

D.O. Binissalem. Mantonegro y cabernet Sauvignon

JOSÉ L. FERRER Crianza. 25,00 €

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

12 VOLTS. 36,00 €

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

4KILOS. 48,00 €

V.T. Mallorca. Callet

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

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

D.O. RIBERA DEL DUERO

MARQUÉS DE VELILLA Roble. 24,50 € / 4,90 €

Tempranillo

SENTIDO. 28,00 €

Tempranillo

MALLEOLUS de Emilio Moro. 59,00 €

Tempranillo

PAGO DE LOS CAPELLANES Roble. 29,00 €

Tinto fino, cabernet sauvignon y merlot

ALIÓN. 115,00 €

Tempranillo

PAGO DE CARRAOVEJAS. 49,00 €

Tinto fino, cabernet sauvignon y merlot



D.O. Ca. RIOJA

FINCA LA SELVA Crianza. 24,00 € / 4,90 €

Tempranillo

EL PEDAL. 27,00 €

Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano

SELA de Roda. 37,00 €

Tempranillo y graciano

ARTADI Valdeginés. 54,00 €

Tempranillo

RODA 1 Reseva 2016. 69,00 €

Tempranillo y graciano

TORREMUGA. 89,00 €

Tempranillo, mazuelo y graciano

INTERNATIONAL

OLIVIER LEFLAIVE Cuvee Margot. 95,00 €

A.O.C. Bourgogne. Pinot noir

WEISSWEINE

MALLORCA

SITRA. Ecológico. 27,00 € / 5,50 €

V.T. Mallorca. Giró, chardonnay y prensal

PEDRA DE BINISALEM Ecológico. 26,00 €

D.O. Binissalem. Moll

JOSÉ L. FERRER Blanc de blancs. 26,50 €

D.O. Binissalem. Moll, chardonnay y moscatel

LLUM Blanc de Blancs. 28,50 €

Macià Batle, D.O. Binissalem. Prensal blanc y chardonnay

SON Crespí Blanc. 28,00 €

V.T. Mallorca. Prensal blanc y mantonegro



GALICIA

BICO DA RAN. 24,00 € / 4,90 €

D.O. Rías Baixas. Albariño

VEIGA DA PRINCESA. 28,00 €

D.O. Rías Baixas. Albariño

CM VIÑA TENENCIA. 35,00 €

D.O. Ribeiro. Treixadura

O LUAR DO SIL de Pago de los Capellanes. 28,00 €

D.O. Valdeorras. Godello

GABA. 29,00 €

D.O. Valdeorras. Godello

D.O. RUEDA

CASA DE LUZ. 24,00 € / 4,90 €

Verdejo

JOSÉ PARIENTE. 28,00 € / Magnum 54,50 €

Verdejo

TRES PILARES. 26,00 €

Verdejo

HERMANOS LURTON. 26,00 €

Sauvignon blanc

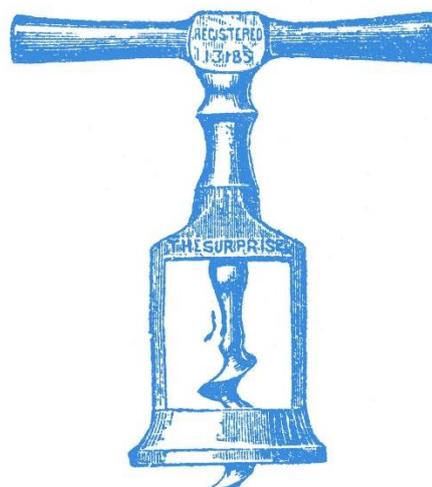
INTERNATIONAL

PENFOLDS MAX'S 2018. 62,00 €

Australia. Chardonnay

Domaine de MONTROSE. 31,00 €

Vin du Sud de France. Chardonnay



ROSÉ-WEINE

MALLORCA

VELOMAR Can Axartell. 24,00 € / 5,20 €

D.O. Binissalem. Mantonegro y cabernet sauvignon

SON CRESPI. 29,00 €

V.T. Mallorca. Mantonegro

FLAIRES de Mortix. 28,50 €

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

ESTEL ROSAT. Ecológico. 28,00 €

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

XANET Rosé. 32,00 €

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

MEMORIES DE BINIAGUAL. 31,00 €

V.T. Mallorca. Mantonegro

D.O.Ca. RIOJA

VIÑA POMAL Rosé. 24,50 € / 4,90 €

Garnacha y viura

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. 37,00 €

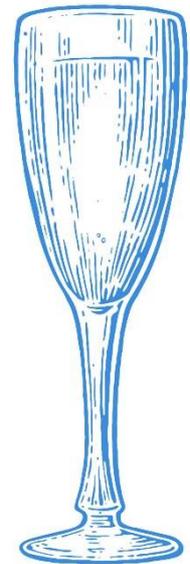
Vin du Sud de France. Garnacha y rolle

Domaine de MONTROSE Cuvée 1701. 62,00 €

Côtes de Thongue. Garnacha, roussane y syrah

WHISPERING ANGEL. 66,00 €

Côtes de Thongue. Garnacha, cinsault y vermentino



SCHAUMWEIN

CAVA

VERITAS BRUT. José L. Ferrer. 30,00 €

Mallorca. Moll

ANNA DE CODORNIU Brut Nature. 26,00 € / 6,20 €

Chardonnay, parellada, xarel.lo y macabeo

ANNA DE CODORNIU Blanc de blancs Brut. 27,50 €

Chardonnay, parellada, xarel.lo y macabeo

ANNA DE CODORNIU Brut Rosé. 28,00 € / 6,70 €

Pinot noir y chardonnay

TORELLO Brut Nature Tradicional. 39,00 €

Parellada, xarel.lo y macabeo

TORELLO PAL·LID Rosé Brut Reserva. 40,00 €

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. 93,00 €

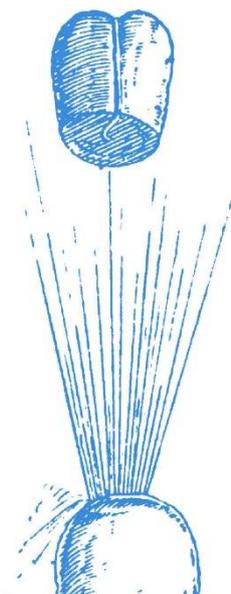
Chardonnay y pinot noir

TAITTINGER Prestige Rosé. 90,00 €

Chardonnay y pinot noir

DOM PÉRIGNON. 280,00 €

Chardonnay y pinot noir



Getränke

SANGRIAS

Wein sangria. 24,50 € / 6,60 €

Rot-, Rosé- oder Weißwein

Cava-Sangría. 27,50 € / 7,70 €

APERITIF

Muntaner. 7,00 €

Martini. 6,00 €

Aperol Spritz. 9,50 €

Campari Spitz. 9,50 €

Campari with Orange juice. 9,50 €

Passoa ginger. 9,00 €

Hugo. 9,00 €

Pomada frozen. 10,00 €

Gin Xoriguer, lemon juice and sugar

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 €

Bulleit 10. 13,00 €

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 €

KAFEE

Espresso Kaffee. 2,30 €

Kaffee schneiden. 2,40 €

Amerikanischer Kaffee. 2,60 €

Kaffee mit Milch. 2,80 €

Italienischer Capuchino. 3,60 €

Flatt White. 3,90 €

Latte Macchiato. 3,90 €

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

Irischer Kaffee. 11,00 €

KALTER KAFFEE

Espresso Martini. 10,00 €

Kaffee tonic. 4,70 €

Iced latte. 5,70 €

Frappé (kaffee und vanille). 4,90 €

Frappé latte (Kaffemilch und Vanille). 6,70 €

Frappé mocca (Kaffee, Milch, Kakao und Vanille). 6,80 €



FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Orangensaft. Klein 4,00 € / groß 5,00 €

Orangensaft mit Ingwer. 5,70 €

Orangensaft und Erdbeere. 7,20 €

Orangen, Karotten und Ingwersaft. 7,70 €

Sellerie, Apfel, Ingwer und Limette. 7,90 €

Banane (mit Milch). 7,00 €

Banane und Erdbeere (mit Milch). 7,50 €

Smoothie mit Mango, Ananas und Kokosnuss. 7,40 €

FROZEN LIMONADE

Limonade mit Minze. 6,70 €

Limonade mit Erdbeeren. 6,70 €

