

balnearioilletas

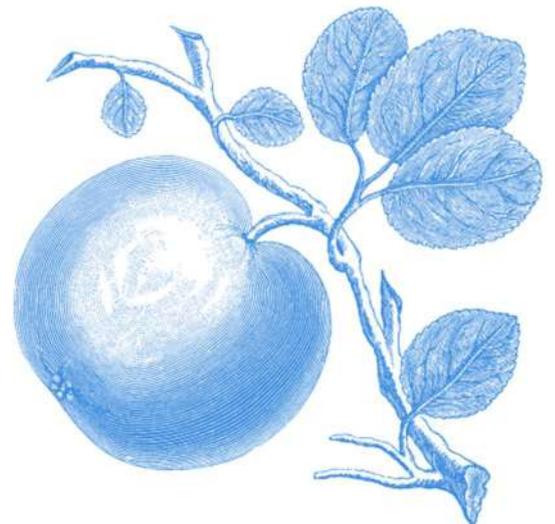
ESPAÑOL

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@balnearioilletas.com
balnearioilletas.com



Los desayunos de Illetas

Sábados y domingos, de 10:00 a 12.00 h.

DESAYUNOS

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

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

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

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

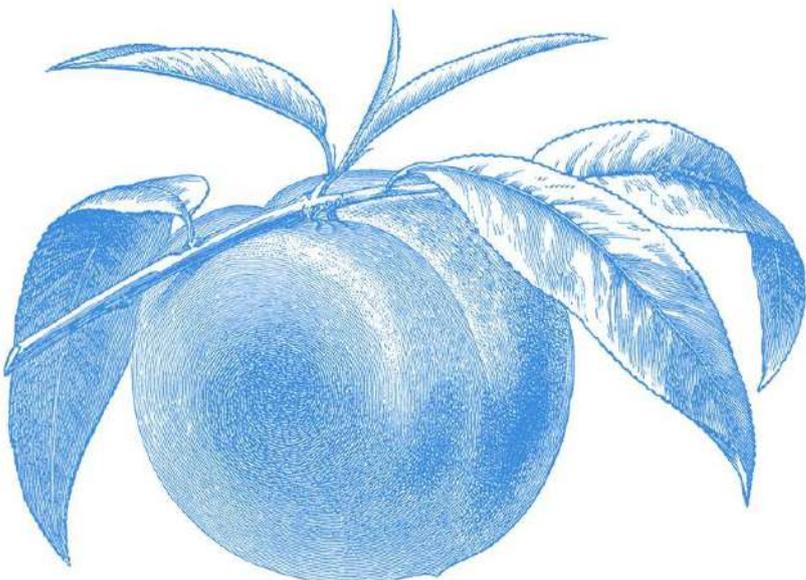
Tosta de aguacate, tomate, huevo escalfado y virutas de queso parmesano. 18,00 €

Tosta de salmón, crema de eneldo, rúcula, huevo duro, alcaparras y cebolla morada. 19,80 €

Tosta de Burrata, pesto de ajos tiernos y pimientos asados con pan de masa madre. 18,00 €

Tostadas con mantequilla y mermelada o tomate rallado de ramillete. 6,80 €

Croissant con mantequilla y mermelada. 4,80 €



Disfrute de nuestra cocina

ENTRANTES

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

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

Ensalada Burrata. Tomate, Burrata, pesto de albahaca y alcaparras. 19,00 €

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

Tartar de salmón marinado con aguacate, tomate, cebolla morada, vinagreta de eneldo y alcaparras. 22.50 €

Ceviche de lubina y gambas con tomates Cherry, maíz, mango y cilantro. 21,50 €

✓ Pimientos de Padrón con sal Maldon. 14,00 €

Mejillones Thai con salsa de coco y jengibre. 18,00 €

Calamares a la romana. 18,50 €

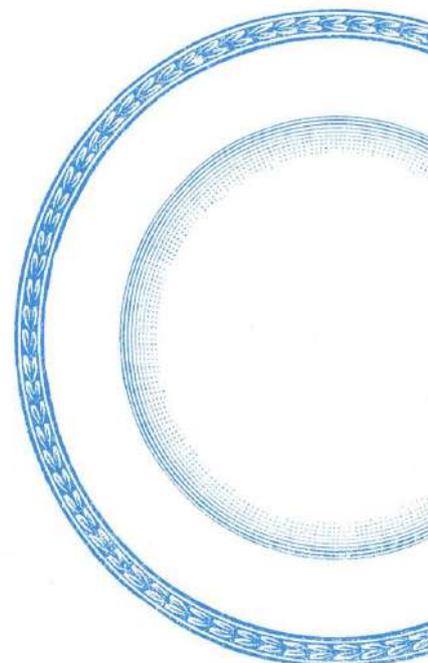
Gambas al ajillo. 18,00 €

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

Espárragos verdes trigueros y blancos en tempura con salsa romesco. 18,00 €

Croquetas de jamón ibérico (Jabugo). 17,00 € 8 unidades

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



PLATOS DE INVIERNO

Cocido madrileño. Con reserva, jueves y viernes. 29,00 € *Precio por persona, mínimo dos personas.*

Se compone de sopa de fideos de cabello de ángel. Pollo, albóndigas de ternera y cerdo, morcillo, morcilla, chorizo, tocino, panceta. Patatas, zanahoria, puerro, repollo y garbanzos.

Fabes con almejas, alubias blancas asturianas con almejas. Sábados y domingos. 24,00 € *Precio por persona, mínimo dos personas.*

Marmitako de atún, guiso con patatas y pimiento. Sábados y domingos. 24,00 € *Precio por persona, mínimo dos personas.*

COCINA MALLORQUINA

Arroz caldoso de pescado y marisco. 19.50 € *Precio por persona, mínimo dos personas.*

Arroz brut. 16,00 € *Precio por persona, mínimo dos personas.*

Tumbet con huevos fritos. 17,00 €

Lechona deshuesada, de "porc negre" con patató y boniato. 26,00 €

Sepia a la mallorquina "pica-pica" con ensaladilla de patatas. 19,50 €

PAELLAS Y ARROCES

Precio por persona, mínimo dos personas.

Paella ciega de pescado y marisco. 22,00 €

Paella mixta. 22,00 €

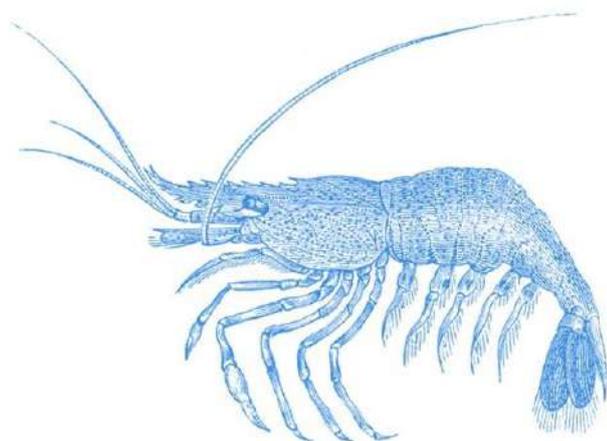
Paella de bogavante. 32,00 €

 Paella de verduras. 20,00 €

Paella negra. 22,00 €

Paella de pollo campero, alcachofas y boletus. 22,00 €

Fideuá ciega de pescado marisco. 22,00 €



PESCADOS Y MARISCOS

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

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

Chipirones en su tinta con arroz blanco. 19,50 €

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

Lenguado a la plancha con patata panadera y pimiento asado 31,00 €

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

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

Calamar de potera con patatón al horno. *Según disponibilidad. PVP SPM.*

Cangrejo real. *Según disponibilidad. PVP SPM.*

CARNES

Steak tartar. 25,00 €

Hamburguesa de ternera con queso cheddar, bacon, lechuga, tomate y cebolla caramelizada, servido con patatas fritas. 18,50 €

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

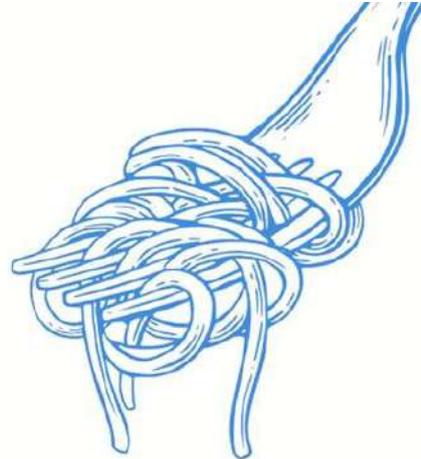
Gulash de ternera picante con puré de patatas. 22,50 €

Entrecote de ternera con pimiento asado y patatas fritas. 25,00 €

Solomillo de ternera con patatas fritas y pimientos de padrón. 27,00 €

Costillar ibérico al grill con salsa Bourbon y patatón al horno. 23,50 €





OPCIONES VEGETARIANAS

- ✓ Hamburguesa con aguacate, espárragos trigueros y patatas fritas. 17,50 €
- ✓ Salteado de verduras y Heura con salsa de soja y arroz basmati. 18,00 €

GUARNICIONES

Ración de patatas fritas. 6,00 €

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

Patatas asadas. 7,00 €

Arroz basmati con verduritas. 7,50 €

Verduras salteadas al wok. 8,50 €

Pan de 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. 9,00 €

Merluza rebozada*. 10,00 €

Nuggets de pollo*. 9,00 €

Hamburguesa*. 10,00 €

*Guarnición a elegir entre patatas fritas o arroz.

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 vainilla. 8,50 €

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

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

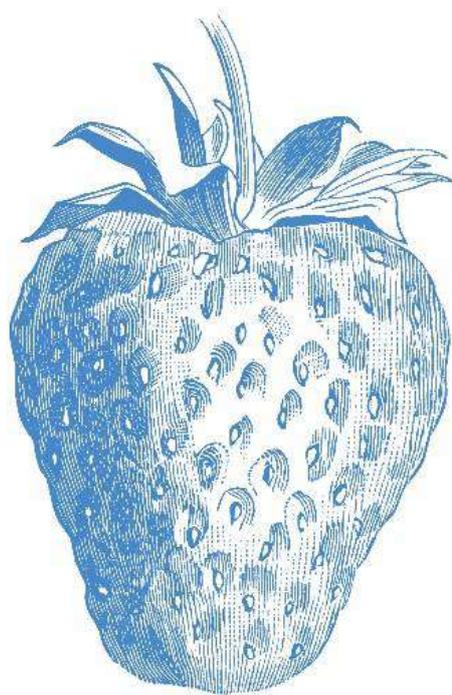
✓ Mousse de mango y maracuyá. 8,50 €

Cardenal flambeado con ron Amazonas. 8,50 €

HELADOS DE ELABORACIÓN PROPIA

Helado de almendra tostada. 7,50 €

Helado de mantecado. 7,50 €





balnearioillettas



VINOS

VINO TINTO

MALLORCA

PEDRA DE BINISALEM 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

VIÑA SALCEDA Crianza. 26,00 €

Tempranillo y garnacha

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

INTERNACIONAL

OLIVIER LEFLAIVE Cuvee Margot. 95,00 €

A.O.C. Bourgogne. Pinot noir

VINO BLANCO

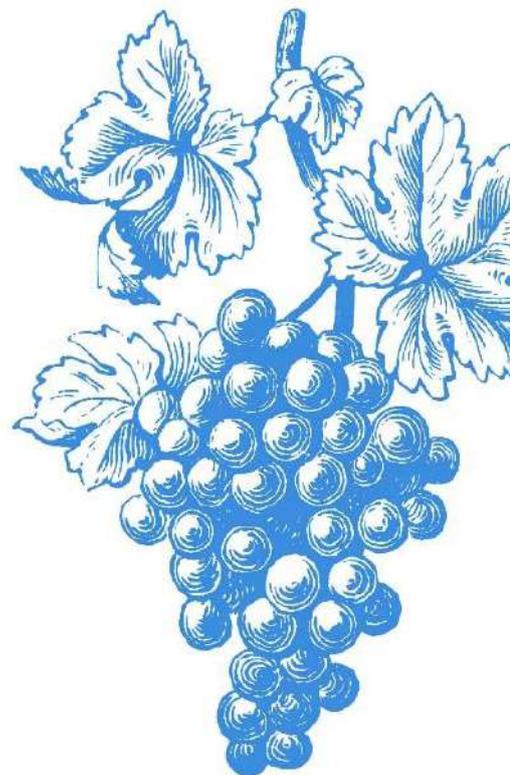
MALLORCA

SITRA. Ecológico. 27,00 € / 5,50 €

V.T. Mallorca. Giró, chardonnay y prensal

PEDRA DE BINISSALEM 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 CRESPI 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

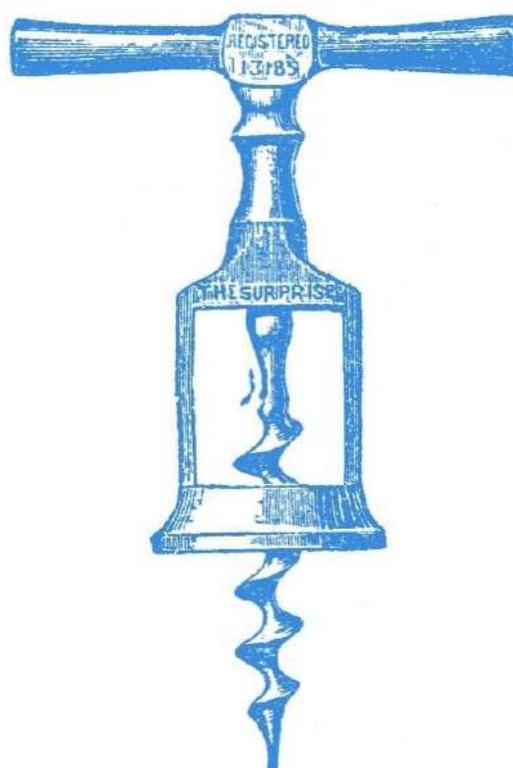
D.O.Ca. RIOJA

VIÑA SALCEDA sobre Lías. 25.50 €
Viura y tempranillo blanco.

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

INTERNACIONAL

PENFOLDS MAX'S 2018. 62,00 €

Australia. Chardonnay

Domaine de MONTROSE. 31,00 €

Vin du Sud de France. Chardonnay

VINO ROSADO

MALLORCA

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

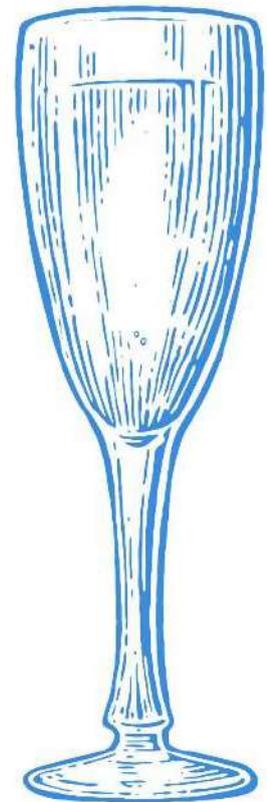
MEMORIES DE BINIAGUAL. 31,00 €

V.T. Mallorca. Mantonegro

D.O.Ca. RIOJA

VIÑA POMAL Rosé. 24,50 € / 4,90 €

Garnacha y viura



SUD DE FRANCE

Domaine de MONTROSE 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

ESPUMOSOS

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 PALMID Rosé Brut Reserva. 40,00 €

Macabeo y pinot noir

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Brut Imperial. 78,00 € / Magnum 155,00 €

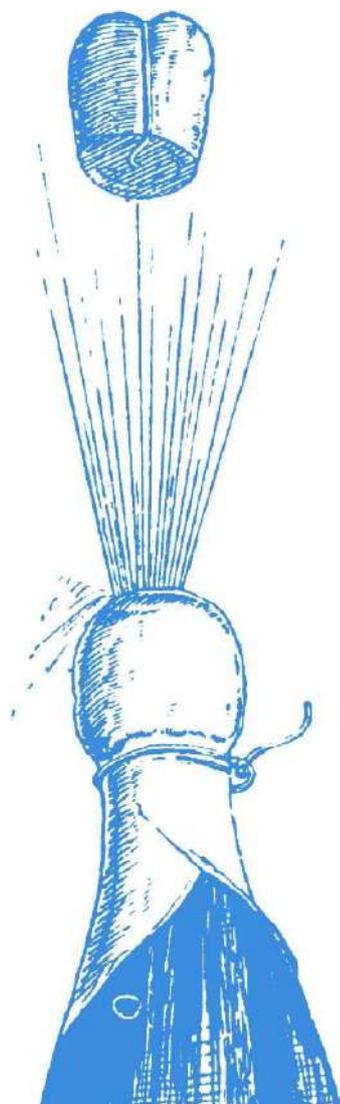
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

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

BEBIDAS

SANGRIAS

Sangría de vino. 24,50 € / 6,60 €

Vino tinto, rosado o blanco

Sangría de cava. 27,50 € / 7,70 €

APERITIVOS

Muntaner. 7,00 €

Martini. 6,00 €

Aperol Spritz. 9,50 €

Campari Spitz. 9,50 €

Campari with Orange juice. 9,50 €

Pink Spritz. 9,50 €

Pink Gin, St. Germaine y refresco de pomelo.

White Spritz. 9,50 €

Muntaner Blanco y prosecco

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 €

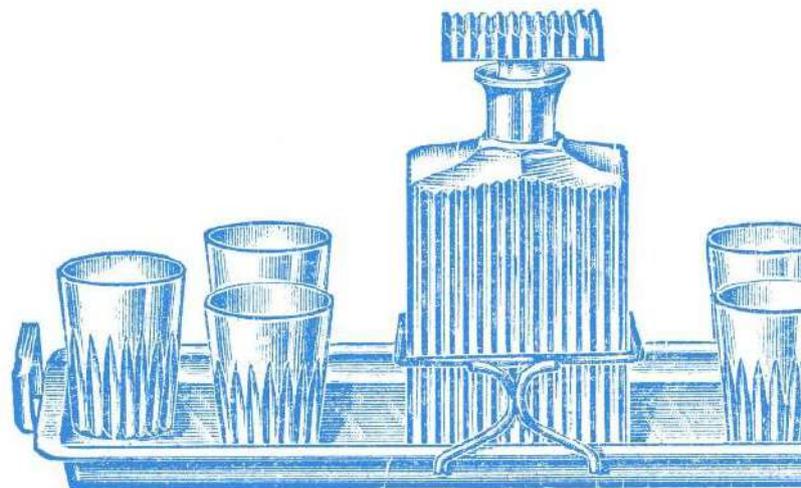
WHISKY PREMIUM

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 €

CAFÉ

Espresso. 2,30 €

Cortado. 2,40 €

Americano. 2,60 €

Café con leche. 2,80 €

Capuchino italiano. 3,60 €

Flatt White. 3,90 €

Latte Macchiato. 3,90 €

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

s ☉ 1,00 €



CAFÉ FRÍO

Espresso Martini. 10,00 €

s C 0,70 €

Iced latte. 5,70 €

Frappé (café y vainilla). 4,90 €

Frappé latte (café, leche y vainilla). 6,70 €

Frappé mocca (café, leche, cacao y vainilla). 6,80 €

ZUMOS NATURALES Y BATIDOS

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

Naranja y jengibre. 5,70 €

Naranja y fresa. 7,20 €

Naranja, zanahoria y jengibre. 7,70 €

Apio, manzana, jengibre y lima. 7,90 €

Batido de plátano con leche. 7,00 €

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

Batido de mango, piña y coco. 7,40 €

Batido de Açaí, fresa, plátano y leche de coco. 7,50 €

LIMONADAS FROZEN

Limonada con menta. 6,70 €

Limonada con fresa. 6,70 €

