

balnearioillets





CASTELLANO

**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

DESAYUNOS

De 9.30 a 12.00 h

Todos nuestros desayunos incluyen:
café o té, zumo de naranja natural, cesta
variada de panes, croissant, mantequilla
y mermelada y ensalada de frutas.

Huevos revueltos o fritos con bacon y
porción de jamón y queso. **17,50 €**

Yogur griego con muesli y fruta fresca.
16,50 €

Huevos benedictine con salmón ahumado
o bacon y salsa holandesa. **18,00 €**

TOSTAS

De 9.30 a 12.00 h

Todas nuestras tostas incluyen: café o té,
zumo de naranja natural y ensalada de frutas.

Tosta de aguacate, tomate, huevo escalfado
y virutas de queso. **15,00 €**

Tosta de queso brie, jamón ibérico con
confitura de tomate, nueces y pistachos.
15,00 €

SÁNDWICHES

De 9.30 a 19.00 h

Sándwich de bogavante. **21,00 €**

Sándwich Club. Pollo a la parrilla, bacon,
queso Havarti, huevo duro, cebolla
caramelizada, crema de queso y una
selección de lechugas, servido con
patatas fritas. **16,50 €**

Sándwich Club vegetal. Lechuga, tomate,
guacamole, huevo duro, espárragos
trigueros y crema de queso, servido con
patatas fritas. **16,00 €**

Sándwich de salmón fresco a la plancha
con guacamole, cebolla caramelizada y
crema de finas hierbas, servido con
patatas fritas. **17,50 €**

CARTA

ENTRANTES FRÍOS PARA PICAR O COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota (Jabugo) con *pa amb oli*. 26,00 €

Gazpacho con crostones. 10,00 €

Tartar de salmón marinado con guacamole, vinagreta de eneldo y alcaparras. 21,00 €

Tartar de atún con sandía y fresa. 21,00 €

Ceviche de lubina, gambas, maíz y mango. 19,00 €

Ensalada Thai. Langostinos, mango, frambuesa, pepino, zanahoria, cacahuete y salsa picante. 18,00 €

Ensalada César. Tiras de pollo a la parrilla con especias sobre selección de lechugas aliñadas con salsa César, parmesano y crostones. 15,00 €

Ensalada Waldorf. Selección de lechugas, manzana, apio, nueces y salsa de yogur. 16,00 €

Ensalada Quinoa. Con quinoa, tomate, cebolla, pimiento verde y rojo, comino, hierbabuena y fresas. 15,00 €

ENTRANTES CALIENTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Nachos con queso fundido, guacamole y salsa de tomate picante. 14,00 €

Pimientos de Padrón con sal Maldon. 11,00 €

Mejillones Thai con salsa de coco y jengibre. 15,00 €

Pescadito frito. 14,00 €

Calamares a la romana. 15,00 €

Gambas al ajillo. 14,50 €

Parrillada de verduras a la brasa. 16,00 €

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce. 12,50 €

Croquetas de jamón ibérico (Jabugo). 14,00 €

Queso brie asado envuelto en pasta brick, con mermelada de tomate, miel de romero y vinagre balsámico. 15,00 €

Patata asada con sobrasada, miel y virutas de queso. 12,00 €

PASTA

Espaguetis con calamar a la juliana. 15,00 €

Lasaña de rape y gambas. 14,00 €

Linguini con bogavante. 25,00 €

PAELLAS

Precio por persona, mínimo 2 personas.

Paella ciega de pescado y marisco. 19,50 €

Paella mixta. 19,50 €

Paella de bogavante. 27,00 €

Paella de verduras. 18,00 €

Paella negra. 19,50 €

Paella de bacalao y verduras. 20,00 €

Fideuá ciega de marisco. 19,00 €

PESCADOS

Brocheta de rape y langostinos
servido con arroz basmati. 26,00 €

Calamar a la plancha con patatas
y tomates asados. 19,00 €

Parrillada de pescado y marisco con
bogavante. 37,00 € (precio por persona,
mínimo 2 personas).

Salmón teriyaki con verduras al wok. 23,00 €

Rape a la plancha. 24,00 €

Dorada a la espalda con patata asada
al horno. 22,00 €

Tataki de atún con costra de semillas
de sésamo. 23,00 €

Lubina a la sal. 30,00 € (precio por persona,
mínimo 2 personas).

Pregunte por nuestros pescados del día.

CARNES Cocinadas a la brasa

Hamburguesa de ternera, queso y bacon
sobre una selección de lechugas, servido con
patatas fritas. 17,50 €

Brocheta de pollo marinado con
verduras. 19,50 €

Pollo al curry con arroz al coco, dátiles
y cacahuete picado. 18,00 €

Presa Ibérica con reducción de Pedro Ximénez
y verduras salteadas. 22,00 €

Solomillo de ternera gallega a la brasa con
pimientos de piquillo y patata asada. 24,00 €

Entrecot de Angus a la brasa. 24,50 €

MENÚ NIÑOS

Espaguetis boloñesa. 9,00 €

Macarrones carbonara. 10,00 €

Pizza Margarita. 11,00 €

Merluza rebozada con patatas fritas. 10,00 €

Nuggets de pollo con patatas fritas. 9,00 €

Hamburguesa con patatas fritas. 10,00 €

Ración de patatas fritas. 6,00 €

—

Cesta de pan, aceitunas, tapenade y *all i oli*.
2,50 €/pax

POSTRES

Ensalada de frutas. 7,50 €

Fresas con queso Mascarpone
y yogur. 8,00 €

Brownie con nueces y helado
de turrón. 8,00 €

Tarta Manhattan (cheese cake). 8,00 €

Tarta Red Velvet. 8,00 €

Tarta Diablo. Bizcocho americano de
chocolate. 8,00 €

Gató (tarta de almendra mallorquina)
con helado de turrón. 8,00 €

Coulant de chocolate con helado
de vainilla. 8,00 €

Banoffee con helado de plátano. 8,00 €

Lemon Pie. 7,50 €





ENGLISH

**IF YOU WOULD LIKE
INFORMATION ABOUT
CELEBRATING EVENTS AT OUR
ESTABLISHMENT (WEDDINGS,
FIRST COMMUNIONS,
COMPANY, BIRTHDAYS...),
PLEASE FEEL FREE TO
CONTACT US AND WE WILL BE
DELIGHTED TO ASSIST YOU.**

—

T. +34 971 401 031

reservas@balnearioilletas.com

balnearioilletas.com

ILLETAS BREAKFAST

BREAKFAST

From 9.30 to 12.00

All our breakfasts include: Coffee or tea, fresh orange juice, bread basket, croissant, butter and jam and fruit salad.

Scrambled or fried eggs with bacon and portion of ham and cheese. 17,50 €

Greek yoghurt with muesli and fresh fruits. 16,50 €

Eggs Benedict with smoked salmon or bacon and Hollandaise sauce. 18,00 €

TOASTS

From 9.30 to 12.00

All our toasts include: Coffee or tea, fresh orange juice and fruit salad.

Avocado toast with poached egg, tomato and cheese shavings. 15,00 €

Toast with brie cheese, Iberian cured ham with tomato jam, walnuts and pistachios. 15,00 €

SANDWICHES

From 9.30 to 19.00

Lobster sandwich. 21,00 €

Club Sandwich. Grilled chicken, bacon, Havarti cheese, boiled egg, caramelised onion and cream cheese on a bed of mixed leaves served with fries. 16,50 €

Vegetable Club Sandwich. Lettuce, tomato, guacamole, boiled egg, wild asparagus and cream cheese, served with fries. 16,00 €

Fresh grilled salmon sandwich, with guacamole, caramelised onion and fine herbs cream, served with fries. 17,50 €

MENU

COLD STARTERS FOR SHARING

“Jamón Iberico” with bread and olive oil.
26,00 €

Gazpacho (cold vegetable soup)
with fried croutons. 10,00 €

Marinated salmon tartar with guacamole,
served with a dill vinaigrette and capers.
21,00 €

Tuna tartar with watermelon and strawberry.
21,00 €

Ceviche, marinated raw sea bass and prawns,
with corn and mango. 19,00 €

Thai salad (spicy). King prawns, mango,
raspberries, cucumber, carrots, peanuts
and hot dressing. 18,00 €

Caesar salad. Strips of grilled chicken
with spices, mixed salad, Caesar dressing,
parmesan cheese and fried croutons. 15,00 €

Waldorf salad. With mixed lettuce, apple,
celery, walnuts and yoghurt dressing.
16,00 €

Quinoa salad. With quinoa, tomato, onion,
red and green pepper, cumin, peppermint
and strawberries. 15,00 €

HOT STARTERS FOR SHARING

Nachos with melted cheese, guacamole
and spicy tomato sauce. 14,00 €

Padron peppers with Maldon salt. 11,00 €

Thai mussels with coconut milk
and ginger sauce. 15,00 €

Fried whitebait. 14,00 €

Battered fried squid rings. 15,00 €

Garlic prawns. 14,50 €

Grilled vegetables. 16,00 €

Vietnamese spring rolls with sweet
chilli sauce. 12,50 €

Iberian Jabugo ham croquettes. 14,00 €

Grilled brie cheese wrapped with tomato
jam, rosemary honey and balsamic vinegar.
15,00 €

Baked potato with sobrasada sausage,
honey and cheese shavings. 12,00 €

PASTA

Spaghetti with julienned squid. 15,00 €

Monkfish and prawn lasagne. 14,00 €

Linguini with lobster. 25,00 €

PAELLAS

Price per person, minimum of 2

Seafood and fish paella
(no bones or shells). 19,50 €

Mixed paella (fish, seafood and meat).
19,50 €

Lobster paella. 27,00 €

Vegetable paella. 18,00 €

Black paella. 19,50 €

Cod and vegetable paella. 20,00 €

Seafood and fish fideua
(no bones or shells). 19,00 €

FISH DISHES

Monkfish and king prawns skewer with basmati rice. 26,00 €

Grilled squid with potatoes and grilled tomatoes. 19,00 €

A platter of grilled fish and seafood, with lobster. 37,00 € (Price per person, minimum of 2)

Salmon teriyaki with Wok vegetables. 23,00 €

Grilled monkfish. 24,00 €

Grilled Gilt-head with baked potato. 22,00 €

Tuna Tataki with sesame crust. 23,00 €

Salt-baked sea bass. 30,00 € (Price per person, minimum of 2)

Fish market, ask for the catch of the day.

MEAT DISHES

All our meats are grilled

Beef hamburger with cheese and bacon on a bed of mixed leaves and served with fries. 17,50 €

Marinated chicken skewer with vegetables. 19,50 €

Chicken curry with coconut rice, dates and peanuts. 18,00 €

Iberian pork shoulder with Pedro Ximénez reduction and sautéed vegetables. 22,00 €

Grilled Galician veal sirloin served with “piquillo” peppers and roast potatoes. 24,00 €

Grilled Angus entrecôte steak. 24,50 €

CHILDREN'S MENU

Spaghetti bolognese. 9,00 €

Macaroni carbonara. 10,00 €

Pizza margarita. 11,00 €

Battered hake with fries. 10,00 €

Chicken nuggets with fries. 9,00 €

Hamburger with fries. 10,00 €

Portion of fries. 6,00 €

—

Basket of bread, olives, tapenade and *all i oli*. 2,50 €/pax

DESSERTS

Fruit salad. 7,50 €

Strawberries with Mascarpone and yoghurt. 8,00 €

Brownie with nuts and nougat ice cream. 8,00 €

Manhattan cheesecake. 8,00 €

Red velvet cake. 8,00 €

American chocolate cake. 8,00 €

Gató. Mayorcan almond cake with nougat ice cream. 8,00 €

Chocolate coulant with vanilla ice cream. 8,00 €

Banoffee pie, made with crunchy biscuits and smooth toffee caramel, served with banana ice cream. 8,00 €

Lemon pie. 7,50 €



DEUTSCH



**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

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT IN ILLETAS

FRÜHSTÜCK

Von 9.30 bis 12.00 Uhr

Zu allen unseren Frühstücken gehören: Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft, verschiedene Brotsorten, Croissant, Butter und Marmelade und Obstsalat.

Rührei oder Spiegelei mit Speck und Schinken und Käse. 17,50 €

Griechischer Joghurt mit Müsli und frischen Früchten. 16,50 €

Eier Benedict mit Räucherlachs oder Speck und Sauce Hollandaise. 18,00 €

TOASTS

Von 9.30 bis 12.00 Uhr

Zu allen unseren Toasts gehören: Kaffee oder Tee, frisch gepresster Orangensaft und Obstsalat.

Toast mit Avocado, Tomate, pochierte Eier und Käsespänen. 15,00 €

Toast mit Brie-Käse, Ibéricoschinken, Tomatenkonfitüre, Walnüssen und Pistazien. 15,00 €

SANDWICHES

Von 9.30 bis 19.00 Uhr

Hummer-Sandwich. 21,00 €

Club-Sandwich. Gegrilltes Hähnchen, Speck, Havarti-Käse, gekochtes Ei, Zwiebel und Käsecreme auf einer Auswahl von Blattsalaten serviert mit Pommes frites. 16,50 €

Club Vegetarisch. Kopfsalat, Tomaten, Guacamole, gekochtes Ei, Feldspargeln und Käsecreme, serviert mit Pommes frites. 16,00 €

Sandwich mit frischem Lachs vom Grill mit Guacamole, Zwiebel und feine Kräutercreme, serviert mit Pommes frites. 17,50 €

SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

Jabugo-Schinken mit Brot und Olivenöl.
26,00 €

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
mit gebratenen Croutons. 10,00 €

Marinierte Lachs-Tartar mit Guacamole,
serviert mit einer Dill-Vinaigrette
und Kapern. 21,00 €

Thunfisch-Tartar mit mit Wassermelone
und Erdbeeren. 21,00 €

Ceviche vom Wolfsbarsch und Garnelen mit
Mais und Mango. 19,00 €

Thai-Salat (scharf). Mit Garnelen,
Mango, Himbeeren, Gurken, Möhren und
Erdnüssen. 18,00 €

Caesar-Salat. Gewürzte Grillhähnchenstreifen
mit gemischten Blattsalaten, Caesar-Dressing,
Parmesan und gebratenen Croutons. 15,00 €

Waldorfsalat. Verschiedene Blattsalate,
Apfel, Sellerie, Walnüsse und Joghurt-
Sauce. 16,00 €

Quinoa-Salat. Mit Quinoa, Tomate, Zwiebel,
rote und grüne Paprika, Kreuzkümmel,
Minze und Erdbeeren. 15,00 €

WARME VORSPEISEN

Nachos mit Käse überbacken, Guacamole
und scharfe Tomatensauce. 14,00 €

Kleine scharfe gebratene Paprikaschoten
(Padrón) mit Maldon-Salz. 11,00 €

Thai-Miesmuscheln mit Kokos-Ingwer-
Sauce. 15,00 €

Kleine frittierte Fische. 14,00 €

Frittierte Tintenfischringe. 15,00 €

Knoblauchgarnelen. 14,50 €

Gemüse vom Grill. 16,00 €

Vietnamesische Frühlingsröllchen
mit süßer Chili Sauce. 12,50 €

Jabugo-Schinken Krokette. 14,00 €

Gebratener Brie-Käse im Brickteig mit
Tomaten Marmalade, Rosmarinhonig und
Balsamico-Essig. 15,00 €

Ofenkartoffel mit Sobrasada (Weichwurst
mit Paprika), Honig und Käsespänen. 12,00 €

PASTA

Spaghetti mit Tintenfischstreifen. 15,00 €

Lasagne mit Seeteufel und Garnelen. 14,00 €

Lingüini mit Hummer. 25,00 €

PAELLAS

Preis pro Person, mindestens 2 Personen

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten. 19,50 €
(Keine Knochen oder Muscheln).

Gemischte Paella mit Fisch und Fleisch.
19,50 €

Hummer-Paella. 27,00 €

Gemüse-Paella. 18,00 €

Schwarze Paella (mit Tintenfischfarbe). 19,50 €

Paella mit Salzkabeljau und Gemüse. 20,00 €

Fideuá (Nudelpfanne) mit Fisch
und Meeresfrüchten. 19,00 €
(Keine Knochen oder Muscheln).

FISCHGERICHTE

Seeteufel-Garnelenspieß, serviert mit Basmati-Reis. 26,00 €

Tintenfisch vom Grill mit Kartoffeln und gebratenen Tomaten. 19,00 €

Grillplatte mit Fisch, Meeresfrüchten und Hummer. 37,00 € (Preis pro Person, mindestens 2 Personen).

Lachs-Teriyaki mit Wokgemüse. 23,00 €

Seeteufel vom Plattengrill. 24,00 €

Gegrillte Goldbrasse mit Ofenkartoffel. 22,00 €

Thunfisch Tataki mit Sesamkruste. 23,00 €

Salzgebackener Wolfsbarsch. 30,00 € (Preis pro Person, mindestens 2 Personen).

Fragen Sie nach dem frischen Fisch des Tages.

FLEISCHGERICHTE

Alle unsere Fleischgerichte werden auf dem Holzkohlengrill zubereitet

Hamburger vom Kalb, mit Käse und Speck auf einer Auswahl von gemischten Blattsalaten, serviert mit Pommes frites. 17,50 €

Marinierter Hähnchenspieß mit Gemüse. 19,50 €

Hähnchencurry mit Kokosreis, Datteln und Erdnüssen. 18,00 €

Schweineschulter vom Ibérico-Schwein mit Pedro Ximénez-Weinreduktion und sautiertem Gemüse. 22,00 €

Kalbsfilet vom Grill mit kleinen gebratenen Paprikaschoten und gebratenen Kartoffeln. 24,00 €

Gegrilltes Angus Entrecôte. 24,50 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Spaghetti Bolognese. 9,00 €

Makkaroni Carbonara. 10,00 €

Pizza Margherita. 11,00 €

Panierter Seehecht mit Pommes frites. 10,00 €

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites. 9,00 €

Hamburger mit Pommes frites. 10,00 €

Portion Pommes frites. 6,00 €

—

Brot, Oliven, Tapenade und *All i oli* (Knoblauchmayonnaise). 2,50 €/pax

DESSERTS

Obstsalat. 7,50 €

Erdbeeren mit Mascarpone und Joghurt. 8,00 €

Brownie mit Nüssen und Nougateis. 8,00 €

Manhattan Käsekuchen. 8,00 €

“Red Velvet“ Torte. 8,00 €

Tarta Diablo. Amerikanischer Schokoladenkuchen. 8,00 €

Gató. Mallorquinischer Mandelkuchen mit Nougateis. 8,00 €

Schokoladencoulant mit Vanilleeis. 8,00 €

Banoffee, zubereitet aus knusprigen Keksen, Toffee-Creme und Bananeneis. 8,00 €

Lemonpie. 7,50 €

VINO, CAVA Y CHAMPAGNE

TINTO RED WINE / ROTWEINE

MALLORCA

DOS MARIAS Roble

21,00 € / 4,50 €

Macià Batle (D.O. Binissalem)

*Mantonegro, cabernet sauvignon,
merlot y syrah*

ILLA. BALNEARIO ILLETAS

22,00 € / 4,50 €

Ecológico (D.O. Binissalem)

Mantonegro y cabernet sauvignon

JOSÉ L. FERRER Crianza. 25,00 €

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

FANGOS NEGRE. 26,00 €

(D.O. Pla i Llevant). *Mantonegro,
callet y merlot*

12 VOLTS. 32,00 €

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

OM 500. 35,00 €

Ecológico (V.T. Mallorca). *Mantonegro,
callet, syrah y cabernet sauvignon*

D.O. RIBERA DEL DUERO

MARQUÉS DE VELILLA ROBLE

21,00 € / 4,50 €

Tinta del país

MILÚ. 24,00 €

Tinto fino

PAGO DE LOS CAPELLANES

Roble. 35,00 €

Tempranillo

VALDERIZ Crianza. 35,00 €

Tinto fino y albillo

CORIMBO Reserva. 36,00 €

Tinto fino

AALTO. 47,00 €

Tinto fino

VEGA SICILIA VALBUENA

2014 Reserva. 170,00 €

Fino y merlot

D.O.Ca. RIOJA

4 ELEMENTOS Crianza

21,00 € / 4,50 €

Tempranillo, garnacha y viura

EL PEDAL. 24,00 €

Tempranillo

GÓMEZ CRUZADO Crianza. 27,00 €

Tempranillo y garnacha

ALLENDE. 35,00 €

Tempranillo

CALADOS DE PUNTIDO. 38,00 €

Tempranillo

SAN VICENTE. 48,00 €

Tempranillo

ROSADO ROSÉ / ROSÉ-WEINE

MALLORCA

ILLA. BALNEARIO ILLETAS

23,00 € / ½ 4,50 €

Ecológico (D.O. Binissalem)

Mantonegro y cabernet sauvignon

COR. BALNEARIO ILLETAS.

28,00 € / ½ 5,00 € (D.O. Binissalem)

Mantonegro, callet y syrah

FLAIRES de Mortitx. 26,00 €

(V.T. Mallorca). *Monastrell, syrah, cabernet sauvignon y merlot*

MEMÒRIES DE BINIAGUAL. 27,00 €

Mantonegro

SINCRONÍA Rosat Ecológic. 23,00 €

(V.T. Mallorca) *Callet, merlot y cabernet sauvignon*

XANET Rosé. 29,00 €

Cabernet sauvignon, monastrell, mantonegro y callet

D.O.Ca. RIOJA

VIÑA POMAL Rosé. 23,00 € / ½ 4,50 €

Garnacha y viura

D.O. RIBERA DEL DUERO

ROSELITO. 26,00 €

Tinto fino y albillo

SUD DE FRANCE

LE ROSÉ DE MONTROSE. 26,00 €

Garnacha, cabernet sauvignon y syrah

MONTROSE PRESTIGE. 35,00 €

Garnacha, vermentino y syrah

DOMAINE 1701. 55,00€

Garnacha, roussane y syrah

BLANCO WHITE WINE / WEISSWEINE

MALLORCA

PIEDRA, PAPEL, TIJERA. 22,00 € / ½ 4,50 €

(V.T. Mallorca). *Prensal blanc, chardonnay y moscatel*

ILLA. BALNEARIO ILLETAS. 23,00 € / ½ 4,50 €

Ecológico (D.O. Binissalem). *Moll*

MUSCAT de Miquel Oliver. 24,00 €

(D.O. Pla i Llevant). *Moscatel de Frontignan y moscatel de Alejandría*

BLANC DE BLANCS de José L. Ferrer.

24,00 € (D.O. Binissalem)

Moll, chardonnay y moscatel

LLUM Blanc de Blancs de Macià Batle. 26,00 €

(D.O. Binissalem). *Prensal blanc y chardonnay*

OM BLANC. 28,00 €

(V.T. Mallorca). *Prensal blanc y sauvignon blanc*

MARGALIDA LLOMPART. 28,00 €

(V.T. Mallorca). Fermentación barrica 8 meses. *Prensal blanc, chardonnay y moscatel*

D.O. RIAS BAIXAS

BICO DA RAN. 23,00 € / ½ 4,50 €

Albariño

LEIRAS. 25,00 €

Albariño

PAZO SAN MAURO. 26,00 €

Albariño

D.O RUEDA

ATINO. 21,00 € / 4,50 €
Verdejo

JOSE PARIENTE. 23,00 €
Verdejo

HERMANOS LURTON. 24,00 €
Sauvignon blanc

EL PERRO VERDE. 26,00 €
Verdejo

D.O.Ca. RIOJA

PREDICADOR. 35,00 €
Garnacha blanca, malvasía y viura

MAGNUMS

PAGO DE LOS CAPELLANES
Crianza. 70,00 €
Tinto fino

ROSELITO. 52,00€
Tinto fino y albillo

LE ROSÉ DE MONTROSE. 52,00 €
Garnacha, cabernet sauvignon y syrah

BLANC DE BLANCS. 48,00 €
José L. Ferrer (D.O. Binissalem)
Moll, chardonnay y moscatel

JOSE PARIENTE. 46,00 €
Verdejo

EL PERRO VERDE. 52,00 €
Verdejo

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS
Brut. 52,00 €
Chardonnay, parellada, xarel·lo y macabeo

CAVA

VERITAS Brut de José L. Ferrer. 30,00 €
(Mallorca). *Moll, parellada y moscatel*

ANNA DE CODORNIU Brut Nature
24,00 € / 5,00 €
Chardonnay, macabeo, parellada y reserva

ANNA DE CODORNIU
Blanc de Blancs Brut. 26,00 €
Chardonnay, parellada, xarel·lo y macabeo

ANNA DE CODORNIU Brut Rosé.
27,00 € / 6,00 €
Pinot noir y chardonnay

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Brut Imperial. 58,00 €
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

MOËT & CHANDON
Brut Imperial Rosé. 65,00 €
Chardonnay y pinot noir

POMMERY Brut Royal. 62,00 €
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

VEUVE CLILQUOT. 67,00 €
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

RUINART Blanc de Blancs. 85,00 €
Chardonnay

RUINART Rosé. 90,00 €
Chardonnay 1er cru y pinot noir

BOLLINGER RD. 210,00 €
Chardonnay y pinot noir

LOUIS ROEDERER CRISTAL. 320,00 €
Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

BEBIDAS

SANGRÍAS

Sangría de vino. 20,00 €  - 5,50 € 

Sangría de cava. 24,00 €  - 6,50 € 

Tinto de verano. 16,00 €  - 4,00 € 

APERITIVOS

Zaguirre 1884. 5.00 €

Martini. 4.00 €

Aperol Spritz. 8.00 €

Hugo. 8.00 €

Campari con zumo de naranja. 9.00 €

PREMIUM

GIN

Tannqueray N° Ten. 12,00 €

Gin Suau. 12,00 €

Hendricks. 12,00 €

G'Vine Floraison. 15,00 €

Broockmans. 15,00 €

Gin Mare. 15,00 €

VODKA

Belvedere. 12,00 €

Beluga. 15,00 €

Grey Goose. 15,00 €

RON

Matusalem 15. 12,00 €

Flor de Caña 12. 12,00 €

Zacapa. 15,00 €

WHISKY

Cardhu. 12,00 €

Macallan Amber. 15,00 €

Glenfiddich 18. 15,00 €

BRANDY

Carlos I. 9,00 €

Suau 15. 9,00 €

ZUMOS NATURALES FRESH JUICES / FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Zumo de naranja. 3,90 €

Orange juice / Orangensaft

+ Jengibre (*ginger / Ingwer*). 4,10 €

Zumo de sandía. 6,00 €

Watermelon juice / Wassermelonesaft

+ Lima o menta (*Lime or mint*)

Zumo de zanahoria, naranja y lima. 6,00 €

*Carrot, orange and lime juice / Möhren,
Orangen und Zitronensaft*

Zumo de manzana, zanahoria y apio. 6,00 €

*Apple, carrot and celery juice / Möhren und
Selleriesaft*

Espinaca, apio, brócoli, plátano y piña. 6,00 €

*Spinach, celery, broccoli, banana and
pineapple / Spinat, Sellerie, Broccoli,
Banane und Ananas*

Apio, manzana, jengibre y lima. 6,00 €

*Celery, Apple, ginger and lime juice /
Sellerie, Apfel, Ingwer und Zitronensaft*

Zumo de fresa y naranja. 6,00 €

*Strawberry and Orange Juice / Erdbeeren
und Orangensaft*

Zumo de frambuesa, arándano y plátano. 6,00 €

*Raspberry, blueberry and banana /
Himbeere, Blaubeere und Banane*

Plátano (con leche). *Banana / Banane.* 5,50 €

Piña. *Pineapple / Ananas.* 5,50 €

+ Menta (*mint / Minze*)

Limonada con menta. 5,00 €

Lemonade with mint / Limonade mit Minze

Limonada con jengibre y miel. 5,00 €

*Lemonade with ginger and honey /
Limonade mit Ingwer und Honig*

TES E INFUSIONES TEAS AND HERBAL TEAS / TEES UND KRÄUTERTEES

Té negro inglés clásico. 2,80 €
*English breakfast tea blend / Schwarzer
englischer klassischer Tee*

Earl Grey. Mezcla de té negro con aroma
natural de bergamota. 2,80 €
*Black tea mix with natural aroma of
bergamot / Mischung von schwarzem Tee
Mit natürlichem Aroma nach Bergamotte*

Té verde (Green tea / Grüner Tee). 2,80 €
+ Hojas de menta (with mint leaves
/ Mit Minzblättern). 3,10 €

Manzanilla. 2,80 €
Chamomille tea / Kamille-Kräutertee

Menta Poleo. 2,80 €
Mint tea / Poleiminze

Té frío. 4,50 €
Iced Tea / Eistee

CAFÉ COFFEE / KAFFE

Café espresso. 1,90 €
Espresso / Kaffee Espresso (Schwarz)

Café cortado. 2,10 €
*Short white coffee / Kaffee mit Einem
kleinen Schuss Milch*

Café americano. 2,30 €
*American coffee (long black espresso
/ Amerikanischer Kaffee (schwach
aufgebrüht)*

Café con leche. 2,30 €
White coffee / Kaffee mit Milch

Capuchino italiano. Café espresso con
leche montada. 3,50 €
*Italian Cappuccino. Espresso with foam
/ Italienischer Capuchino. Kaffee Espresso
mit aufgeschäumter Milch*

Latte Machiato. Leche montada con
espresso. 3,80 €
*Latte Macchiato. Espresso with foam
/ Latte Machiato. Espresso mit
aufgeschäumter Milch*

Carajillo con cognac, Amazonas,
whisky o Baileys. 4,40 €
*Espresso with cognac, Amazonas, whisky or
Baileys / Espresso mit Cognac, Amazonas,
Whisky oder Baileys*

Irish Coffee. 9,00 €

Café batido con helado de vainilla. 6,00 €
*Coffee smoothie with vanilla ice-cream
/ Kaffee Smoothie mit Vanille-Eis*

Café Frappé (sirope de vainilla, cacao, leche
de almendras, café y hielo). 6,00 €
*Frappe coffee (vanilla syrup, cocoa, almond
milk, coffee and ice)
/ Frappekaffee (Vanillesirup, Kakao,
Mandelmilch, Kaffee und Eis)*

Reglamento (EU) 1169/2011. Establecimiento
con información disponible en materia
de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.
Muchas gracias.

EU Regulation 1169/2011. Information on our
ingredients that may cause allergies and
intolerances is available at this establishment.
Please ask our staff for further information.
Thank you.

Regelung (EU) 1169/2011. Lokal mit
verfügbarer Information über Allergien und
Lebensmittelintoleranzen. Bitte fragen Sie unser
Personal. Danke.