

# balnearioilletas

## SNACKS

### SÁNDWICHES

Sándwich de bogavante. Manzana caramelizada, apio, salsa Chantilly y juliana de lechuga con mini ensalada y patatas fritas. 21,00 €

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

Sándwich Club vegetal. Tomate, guacamole, huevo duro, espárragos trigueros, lechuga y crema de queso con patatas fritas. 16,00 €

Sándwich de salmón fresco a la plancha con guacamole, cebolla caramelizada, lechuga y crema finas. 17,50 €

### ENTRANTES FRIOS

Jamón ibérico de bellota (5J) con pan de cristal y tomate. 29,00 €

Gazpacho con crostones. 10,50 €

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

Tartar de atún con fresones, mango, wasabi y hierbabuena. 21,50 €

Ceviche de lubina y gambas con maíz y mango. 19,50 €

Ensalada Thai. Langostinos, mango, frambuesa, pepino, zanahoria, cacahuete y salsa picante. 18,50 €

Ensalada César. Tiras de pollo a la parrilla sobre selección de lechugas aliñadas con salsa César, parmesano y crostones. 15,50 €

Ensalada de quinoa con fallafels, aguacate, tomate cherry, cebolla, pimiento verde y rojo, comino, hierbabuena y fresas. 15,50 €

Ensalada Burrata. Tomate, Burrata, pesto de albahaca y alcaparras. 16,00 €

### ENTRANTES CALIENTES

Pimientos de Padrón con sal Maldon. 11,00 €

Calamares a la romana. 15,50 €

Rollitos vietnamitas con salsa de chili dulce. 13,00 €

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

Croquetas de espinacas y piñones. 12,50€

### PASTA

Espaguetis con calamar a la juliana. 16,00 €

Linguini con bogavante. 25,50 €

# balnearioilletas

## **PAELLAS** Precio por persona, mínimo 2 personas

Paella ciega de pescado y marisco. 19,50 €

Paella de verduras. 18,50 €

Paella negra. 19,50 €

Paella de sepia y salmonetes. 23,50 €

Fideuá ciega de marisco. 19,50 €

## **PESCADOS**

Calamar a la plancha con patatas y tomates asados. 19,50 €

Salmón teriyaki con verduras al wok. 23,50 €

Tataki de atún con costra de semillas de sésamo. 23,50 €

## **CARNES**

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

Pollo al curry con arroz al coco, dátiles y cacahuete picado. 18,50 €

Lechona asada deshuesada (de porc negre de Mallorca) con boniato, patata asada y salsa de manzana y granada. 22,00 €

## **ESPECIAL NIÑOS**

Espaguetis boloñesa. 9,00 €

Macarrones carbonara. 10,00 €

Pizza Margarita. 11,00 €

Merluza rebozada\*. 10,00 €

Nuggets de pollo\*. 9,00 €

Hamburguesa\*. 10,00 €

Ración de patatas fritas. 6,00 €

\*Guarnición a elegir entre patatas fritas, patata asada o arroz con verduras

## **POSTRES**

Ensalada de frutas. 7,50 €

Fresas con queso Mascarpone y yogur. 8,00 €

Brownie blanco y negro. 8,00 €

Tarta de queso con frutos rojos. 8,00 €

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

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

Tarta banoffee. 8,00 €

Raffaello, tarta de almendra y coco. 8,00 €

## VINO, CAVA & CHAMPANGE

### MAGNUMS

**LE ROSÉ DE MONTROSE.** 52,00 €

Garnacha, cabernet sauvignon y syrah

**JOSÉ L. FERRER Blanc de blancs.** 46,00 €

D.O. Binissalem. Moll, chardonnay y moscatel

**JOSE PARIENTE.** 44,00 €

Verdejo

**PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza.** 75,00 €

Tinto fino

**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

**ANNA DE CODORNIU Brut Nature.** 24,00 € / 5,00 €

Chardonnay, parellada, xarel·lo y macabeo

**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.** 60,00 €

Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

**MOËT & CHANDON Brut Imperial Rosé.** 66,00 €

Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

**MOËT & CHANDON ICE Imperial.** 85,00 €

Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

**VEUVE CLILQUOT.** 67,00 €

Chardonnay, pinot noir y pinot meunier

**TAITTINGER Prelude Grand Cru.** 85,00 €

Chardonnay y pinot noir

# balnearioilletas

**TAITTINGER Prestige Rosé.** 90,00 €

Chardonnay y pinot noir

**DOM PÉRIGNON.** 250,00 €

Chardonnay y pinot noir

**BOLLINGER RD.** 260,00 €

Chardonnay y pinot noir

## VINO BLANCO

### MALLORCA

**PIEDRA, PAPEL, TIJERA.** 23,00 € / 4,50 €

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

**ILLA BALNEARIO ILLETAS Ecológico.** 23,00 € / 4,50 €

D.O. Binissalem. Moll

**MUSCAT.** 24,00 €

Miquel Oliver, D.O. Pla i Llevant. Moscatel

**JOSÉ L. FERRER** Blanc de blancs. 24,00 €

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

**LLUM** Blanc de Blancs. 26,00 €

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

**SES NINES BLANC** Selecció 07/9. 30,00 €

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

### D.O. RIAS BAIXAS

**BICO DA RAN.** 23,00 € / 4,50 €

Albariño

**LEIRAS.** 25,00 €

Albariño

**PAZO SAN MAURO.** 27,00 €

Albariño

D.O RUEDA

**CASA DE LUZ.** 22,00 € / 4,50 €

Verdejo

**40 VENDIMIAS.** 36,00 €

Verdejo

# balnearioilletas

**JOSE PARIENTE.** 23,00 €

Verdejo

**HERMANOS LURTON.** 24,00 €

Sauvignon blanc

## VINO ROSADO

### MALLORCA

**ILLA BALNEARIO ILLETAS** Ecológico. 23,00 € / 4,50 €

D.O. Binissalem. Mantonegro y cabernet sauvignon

**COR BALNEARIO ILLETAS.** 28,00 € / 5,00 €

D.O. Binissalem. Mantonegro, callet y syrah

**FLAIRES.** 27,00 €

Mortitx, V.T. Mallorca. Monastrell, cabernet sauvignon, syrah y merlot

**MEMÒRIES DE BINIAGUAL.** 27,00 €

Mantonegro

**SINCRONÍA** Ecológico. 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. 24,00 € / 4,50 €

Garnacha y viura

### D.O. RIBERA DEL DUERO

**ROSELITO.** 26,00 €

Tinto fino y albillo

### SUD DE FRANCE

**LE ROSÉ DE MONTROSE.** 27,00 €

Garnacha, cabernet sauvignon y syrah

**MONTROSE PRESTIGE.** 35,00 €

Garnacha, vermentino y syrah

**DOMAINE 1701.** 55,00 €

Garnacha, roussane y syrah

# balnearioilletas

## VINO TINTO

### MALLORCA

**DOS MARIAS** Roble. 22,00 € / 4,50 €

Macià Batle, D.O. Binissalem. Mantonegro, cabernet sauvignon, merlot y syrah

**ILLA BALNEARIO ILLETAS** Ecológico. 22,00 € / 4,50 €

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.** 27,00 €

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** Ecológico. 35,00 €

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

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

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

**4KILOS.** 45,00 €

V.T. Mallorca. Callet

### D.O. RIBERA DEL DUERO

**MARQUÉS DE VELILLA ROBLE.** 22,00 € / 4,50 €

Tinta del país

**SENTIDO.** 28,00 €

Tempranillo

**PAGO DE LOS CAPELLANES** Roble. 35,00 €

Tempranillo

**ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL.** 38,00 €

Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y merlot

**PAGO DE CARRAOVEJAS.** 47,00 €

Tinto fino, cabernet sauvignon y merlot

**VEGA SICILIA VALBUENA** 2014 Reserva. 170,00 €

Fino y merlot

# balnearioilletas

## D.O.Ca. RIOJA

**4 ELEMENTOS** Crianza. 22,00 € / 4,50 €

Tempranillo, graciano y viura

**EL PEDAL.** 24,00 €

Tempranillo

**MARQUES DE GRIÑON** Reserva. 30,00 €

Tempranillo

**ALLENDE.** 35,00 €

Tempranillo

**REMELLURI** Reserva. 38,00 €

Tempranillo, garnacha y graciano

**VEGUIN DE MURUA** Gran reserva 2010. 48,00 €

Tempranillo, graciano y mazuelo

## DRINKS

### SANGRIA

**Sangría de vino.** 20,00 € / 5,50 €

**Sangría de cava.** 24,00 € / 6,50 €

**Tinto de verano.** 17,00 € / 4,00 €

## APERITIVOS

**El Palique de Jerez.** 6.00 €

**Martini.** 4.00 €

**Aperol Spritz.** 8.00 €

**Hugo.** 8.00 €

**Campari with orange juice.** 9.00 €

## PREMIUM

### GIN

**Cabraboc (Mallorca).** 12,00 €

**Hendricks.** 12,00 €

**G'Vine Floraison.** 15,00 €

**Broockmans.** 15,00 €

**Gin Mare.** 15,00 €

# balnearioilletas

## VODKA

**Belvedere.** 12,00 €

**Beluga.** 15,00 €

**Grey Goose.** 15,00 €

## RON

**Flor de Caña 12.** 12,00 €

**Diplomático Reserva.** 15,00 €

**Zacapa.** 15,00 €

## WHISKY

**Cardhu.** 12,00 €

**Macallan Amber.** 15,00 €

**Glenfiddich 18.** 15,00 €

**Woodford Reserva.** 15,00 €

## TEQUILA

**1800 Reposado.** 7,00 €

**Don Julio Reposado.** 9,00 €

## MEZCAL

**Amores, Reposado Espadin.** 8,00 €

## BRANDY

**Carlos I.** 9,00 €

**Suau 15.** 9,00 €

## COFFEE

**Café espresso.** 2,00 €

**Café cortado.** 2,20 €

**Café americano.** 2,30 €

**Café con leche.** 2,40 €

**Capuchino italiano.** 3,50 €

**Latte Machiato.** 3,80 €

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

**Irish Coffee.** 9,00 €

**Café batido con helado de vainilla.** 6,00 € / + Baileys. 8,50 €



# balnearioillettas

**Café Frappé** (Café Frappé (sirope de vainilla, cacao, leche de almendras, café y hielo). 6,00 €

**Batidos con helado.** 7,00 €

## ZUMOS NATURALES

**Naranja.** 4,00 €

**Naranja y jengibre.** 5,20 €

**Naranja y fresa.** 6,50 €

**Naranja, zanahoria y jengibre.** 6,50 €

**Zanahoria, naranja y lima.** 6,50 €

**Manzana, zanahoria y apio.** 6,80 €

**Piña.** 6,50 €

**Piña y menta.** 6,50 €

**Limonada con menta.** 6,00 €

**Batido de plátano con leche.** 6,00 €

**Batido de plátano y fresa con leche.** 6,50 €