

RESTAURANTE



ILLETA

Entrantes Fríos

Cold Starters · Kaltsarter

Jamón ibérico con pan cristal // 24

Iberian ham with crystal bread
Iberischer Schinken mit Kristallbrot

Tartar de atún con guacamole // 23

Tuna tartare with guacamole
Thunfischtatar mit Guacamole

Steak tartar // 26



Carpaccio de buey con rúcula y parmesano // 18

Beef carpaccio with arugula and parmesan
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Ceviche de pulpo con base de leche de coco // 21

Octopus ceviche with coconut milk base
Oktopus-Ceviche auf Kokosmilchbasis

Ceviche Vegetariano // 18

Vegetarian ceviche
Vegetarische Ceviche

Pan, ali-oli, y aceitunas // 3,5

Bread, ali-oli, and olives · *Brot, Ali-Oli und Oliven*
Precio por persona · Price per person · Preis pro Person
Min 2 personas · Min 2 people · Min 2 Personen

Ensaladas

Salad · Salat

Ensalada de queso cabra con nueces caramelizadas // 17,5

Goat cheese salad with caramelized walnuts
Ziegenkäsesalat mit karamellisierten Walnüssen

Ensalada “Illeta” con mango y langostino // 18

“Illeta” salad with mango and shrimp
“Illeta” Salat mit Mango und Garnelen

Ensalada de tomate cherry y mozzarella de Búfala con salsa pesto // 17

Cherry tomato and buffalo mozzarella
salad with pesto sauce
*Kirschtomaten-Büffelmozzarella-Salat
mit Pesto-Soße*

Entrantes Calientes

Warm Starters • Warme Vorspeisen

Mejillones al vapor o a la marinera

// 16,5

Steamed or seafood mussels
Gedämpfte Muscheln oder Meeresfrüchte

Chipirones // 17

Fried small squid
Kleine frittierte Tintenfische

Croquetas caseras del chef // 17

Chef's homemade croquettes
Hausgemachte Kroketten vom Küchenchef

Gambas al ajillo // 21

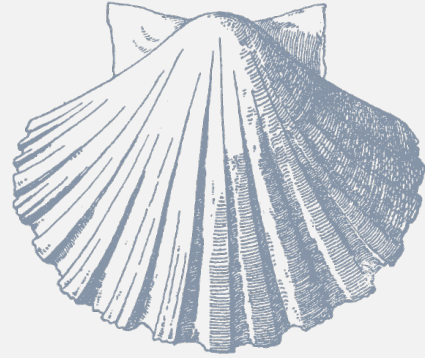
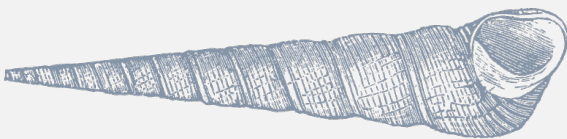
Prawns in garlic sauce
Knoblauchgarnelen

Gyozas de verduras // 17

Vegetable gyoza
Gemüse-Gyoza

Calamares a la andaluza // 17,5

Fried squid rings
Frittierte Tintenfischringe



Alcachofas fritas con vinagreta de soja, miel y lascas de parmesano

// 19

Fried artichokes with soy vinaigrette, honey and
parmesan flakes
*Gebratene Artischocken mit Soja-Vinaigrette, Honig
und Parmesanflocken*

Frito de pulpo y sepia // 18

Fried octopus and cuttlefish
Gebratener Oktopus und Tintenfisch

Pimientos de padrón // 14

Padron peppers
Padron Paprika

Pulpo braseado sobre puré de boniato

// 23

Braised octopus on sweet potato purée
Geschmorter Tintenfisch auf Süßkartoffelpüree

Pescados

Fish dishes • Fisch Gerichte

Dorada a la plancha // 24,5

Grilled bream
Gegrillte Seebrasse

Salmón a la plancha // 26,5

Grilled salmon
Gegrillter Lachs

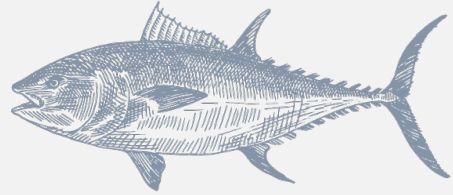
Calamar a la plancha // 27

Grilled squid
Gegrillter Tintenfisch

Lenguado a la plancha // 32

Grilled sole
Gegrillte Seezunge

Salsas: Espalda, Bearnesa, Vino blanco
Sauces: Espalda, Bearnaise, White wine // 4
Guarnicion: Patatas fritas, Ensalada, Arroz hervido
Garnish: French fries, Salad, Boiled Rice // 3,5



Consulte al camarero por nuestro pescado de lonja
Ask the waiter about our fish from the fish market
Fragen sie den kellner nach unserem fisch vom fischmarkt

Lubina a la plancha // 24,5

Grilled sea bass
Gegrillter Wolfsbarsch

Lubina a la sal // 29,5

Sea bass in salt
Wolfsbarsch in Salz
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person

Parrillada de pescado y marisco // 42,5

Grilled fish and seafood
Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte

Carnes

Meat dishes • Fleischgerichte

Solomillo de vacuno a la parrilla // 29

Grilled beef tenderloin
Gegrilltes Rinderfilet

Chuletas de cordero // 24,5

Lamb Chops
Lammkoteletts

Rib eye a la parrilla // 27

Grilled rib eye
Gegrilltes Rib-Eye

Salsas: Pimienta, Oporto, Bearnesa, Roquefort
Sauces: Pepper, Porto, Bearnaise, Roquefort // 4
Guarnicion: Patatas fritas, Ensalada, Arroz hervido
Garnish: French fries, Salad, Boiled Rice // 3,5

Arroces

Rice dishes · Reisgerichte

Arroz seco con verduras // 23,5

Dry rice with vegetables
Trockener Reis mit Gemüse
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person

Paella mixta ciega // 25,5

Mixed paella without shell
Gemischte paella ohne schale
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person

Paella de pescado y marisco // 26,5

Fish and seafood paella
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person

Paella de pescado y marisco ciega // 25,5

Fish and seafood paella without shell
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten ohne schale
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person



Solo 2 arroces por mesa a partir de 6 personas
Only 2 types of rice per table, from 6 people
Nur 2 reisgerichte pro tisch ab 6 Personen

Arroz negro con chipirones fritos y alioli // 26,5

Black rice with fried baby squid and ali-oli
Schwarzer Reis mit gebratenem Baby-Tintenfisch und Ali-oli
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person

Fideuá de pescado y marisco ciega // 25,5

Fish and seafood fideua without shell
Fisch und Meeresfrüchte fideua ohne schale
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person

Arroz meloso de gamba roja // 32

Creamy red shrimp rice
Cremiger roter Krabbenreis
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person

Arroz caldoso a la marinera // 27,5

Brothy seafood rice
Brühiger Reis mit Meeresfrüchten
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person

Arroz seco “Illeta” con Bacalao y sobrasada // 26,5

Dry rice “Illeta” with cod and sobrasada
Trockenreis “Illeta” mit kabeljau und sobrasada
Min 2 personas / Min 2 people
Precio por persona / Price per person



FISH



LUPINS



CELERY



PEANUTS



CRUSTACEANS



SULFUR DIOXIDE
AND SULPHITES



SHELL FRUITS



GLUTEN



SESAME SEEDS



EGGS



SOJA



MUSTARD



MOLLUSKS



MILK

Consulten con el camarero en caso de alergia e intolerancia alimentaria

Solo una cuenta por mesa · IVA Incluido

Check with the waiter in case of allergy and food intolerance

Only one bill per table · Tax Included

Konsultieren Sie sich beim Kellner bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten

Nur eine Rechnung pro Tisch · MWST Inklusive



