ILLETA MALLORQUI

Willkommen im Illeta Mallorquí – einem Stück Mallorca in Hamburg

Unser Konzept verbindet die Leichtigkeit mallorquinischer Küche mit dem Anspruch moderner Gastronomie.

Frische Produkte, handwerkliche Zubereitung und ehrliche Aromen stehen im Mittelpunkt – vom einfachen Brot mit Aioli bis zum mehrgängigen Menü. Wir kochen mit dem, was die Saison und der Markt bieten - regional, mediterran und mit einem besonderen Augenmerk auf Fisch, Gemüse und Olivenöl.

Die folgenden Seiten geben Einblick in unsere Welt: Menüs, Tapas-Kreationen, Pinchos, Getränke und Veranstaltungen, die alle eines gemeinsam haben – das Gefühl, für einen Moment auf der Insel zu sein.

Illetà Mallorquí – Mallorca in Hamburg
strandurlaub@illetamallorqui.com | www.illetamallorqui.com
Övelgönne 38, 22605 Hamburg

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ILLETA MALLORQUI

Mallorca-Rundreise in vier Gängen - 62€ pro Person

Eine kulinarische Reise durch die Insel – geprägt von Meer, Sonne, Salz und klaren Aromen. Frische, Bitterkeit, Säure und Süße bilden die vier Etappen dieser Rundreise.

1. Gang – Tapas-Rundreise durch Mallorca

Ein Tisch voller kleiner Inselklassiker – frisch, bunt und handwerklich zubereitet.
Von Pimientos de Padrón über marinierte Calamares, eingelegte Artischocken, Aioli & hausgebackenes Brot bis hin zu feinem Thunfisch-Tatar mit Zitrusöl.

2. Gang – Bitter & Öl

Ein Zwischengang, der Kontrast und Balance zeigt.
Hausgemachtes Sorbet aus grüner Grapefruit und mallorquinischem Olivenöl – frisch, kühl und mit feiner Bitternote.

3. Gang – Fisch & Meer
Der Mittelpunkt der Rundreise.
Tagesfrischer Fisch aus nachhaltigem Fang, sanft gegart und begleitet von Fenchel, Zitrone und Meersalz. Dazu eine leichte Sauce auf Basis von Weißwein und Kräutern.

4. Gang – Mandel, Olive & Zitrone

Ein feiner, reduzierter Abschluss mit klaren Aromen der Insel.
Mandelcreme mit Zitronenöl, Olivenkaramell und kandierter Zitronenschale.

Hinweis: Das Menü variiert saisonal und wird täglich frisch komponiert. Alle Produkte stammen – soweit möglich – aus nachhaltigem Anbau und regionalem Fang.

Auf individuelle Wünsche, Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir selbstverständlich gerne ein – denn jedes Menü soll so einzigartig sein wie der Anlass, für den es zubereitet wird.

Illetà Mallorquí – Mallorca in Hamburg
strandurlaub@illetamallorqui.com | www.illetamallorqui.com
Övelgönne 38, 22605 Hamburg

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ILLETA MALLORQUI

Mallorca-Rundreise in 3 Gängen - 45€ pro Person

Eine kulinarische Reise durch die Insel – geprägt von Meer, Sonne, Salz und klaren Aromen. Frische, Bitterkeit, Säure und Süße bilden die vier Etappen dieser Rundreise.

1. Gang – Tapas-Rundreise durch Mallorca

Auswahl kleiner Inselklassiker – frisch, bunt und handwerklich zubereitet. Von Pimientos de Padrón über eingelegte Artischocken, Aioli & hausgebackenes Brot bis hin zu Dattel mit Mandeln im Speckmantel

2. Gang – Fisch & Land
Peix del Dia
Tagesfrischer Fisch aus nachhaltigem Fang, sanft gegart und begleitet von Fenchel, Zitrone und Meersalz . Dazu eine leichte Sauce auf Basis von Weißwein und Kräutern.

oder

Pollo al Ajillo
Maishähnchenbrust · Knoblauch · Zitrone · Thymian · Safranreis

3. Gang – Mandel, Olive & Zitrone

Mousse de Yogur & Azahar
Joghurt · Orangenblüte · Mandel · Olivenöl

Hinweis: Das Menü variiert saisonal und wird täglich frisch komponiert. Alle Produkte stammen – soweit möglich – aus nachhaltigem Anbau und regionalem Fang.

Auf individuelle Wünsche, Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir selbstverständlich gerne ein.

Illetà Mallorquí – Mallorca in Hamburg
strandurlaub@illetamallorqui.com | www.illetamallorqui.com
Övelgönne 38, 22605 Hamburg

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ILLETA MALLORQUI

Tapas-Rundreise – 25€ pro Person

Mallorca – das sind Sonne, Salz, Meer und die Kunst, das Leben gemeinsam zu genießen. Unsere Tapas-Rundreise bringt dieses Gefühl an den Tisch: lebendig, gesellig und voller Aromen. Ideal zum Teilen - beim Glas Wein, für neugierige Genießer und Gruppen, die entspannt genießen und Neues entdecken möchten.

Fünf feste Klassiker treffen auf fünf saisonal wechselnde Kreationen – diese Tapas sind die kulinarische Basis Mallorcas:

Pimientos de Padrón – in Olivenöl gebraten · Meersalz aus Es Trenc

Marinierte Calamares – Zitrone · Knoblauch · Petersilie · Olivenöl

Alcachofas Fritas – frittierte Artischockenherzen · Kräuteröl · Meersalz

Pan de Masa Madre & Aioli Casera - Sauerteigbrot · Knoblauch-Aioli · Olivenöl

Tartar de Atún Rojo – Zitrusöl · Kapern · Kräuter

Saisonale Tapasvariationen
Die zweite Hälfte der Rundreise ändert sich mit den Jahreszeiten. Hier zeigt sich die Vielfalt der Inselküche – inspiriert von Markt, Meer und Sonne.

Die Tapas-Rundreise eignet sich ideal für Weinabende, gesellige Gruppen oder als unkomplizierte Begleitung zu größeren Menüs. Alle Tapas werden frisch zubereitet; auf Allergien und individuelle Wünsche gehen wir selbstverständlich gerne ein.

Illetà Mallorquí – Mallorca in Hamburg
strandurlaub@illetamallorqui.com | www.illetamallorqui.com
Övelgönne 38, 22605 Hamburg

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ILLETA MALLORQUI

Flying Pinchos Menü – 45€ pro Person

Unser Flying Menü vereint das Beste der mallorquinischen Bar-Kultur mit moderner Leichtigkeit. Pinchos, Tapas und Häppchen, frisch angerichtet und in kleinen Gängen serviert. Ob Empfang, Firmenfeier oder private Veranstaltung – dieses Format steht für Bewegung, Austausch und Genuss. Entdecke eine Beispielauswahl aus unseren Pinchos & Häppchen:

Fisch & Meer

Thunfisch-Tatar · Zitrusöl · Fenchel

Pulpo · Paprikaöl · Kartoffel

Marinierte Sardine · Röstbrot · Petersilienöl

Land & Garten

Pimientos de Padrón · Flor de Sal

Frittierte Artischocken · Aioli · Zitronenabrieb

Warmer Ziegenkäse · Feige · Mandel

Fleisch & Tradition

Mallorquinisches Hähnchen · Safranreis · Olivenöl

Lammspieß · Rosmarin · Rotweinreduktion

Süßer Abschluss

Mandel-Zitronen-Törtchen · Hierbas-Sahne

Schokoladen-Trüffel · Flor de Sal

Konzept & Service

Die Speisenauswahl variiert nach Saison und Anlass; alle Pinchos werden frisch angerichtet und im Umlauf serviert. Auf Allergien, Unverträglichkeiten und persönliche Vorlieben gehen wir selbstverständlich individuell ein. Wir beraten Sie gern bei der Auswahl der passenden Kombinationen zu Wein oder Cava.

Illetà Mallorquí – Mallorca in Hamburg
strandurlaub@illetamallorqui.com | www.illetamallorqui.com
Övelgönne 38, 22605 Hamburg

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.