

Estimado cliente,

Nos complace informarle que ponemos a su disposición toda nuestra oferta gastronómica que podrán solicitar durante los horarios de apertura de cada uno de nuestros restaurantes, con un suplemento de servicio de un 30% sobre el precio de la carta.

De esta manera queremos acercarle nuestra oferta completa para que si lo prefiere pueda disfrutar de nuestra gastronomía en un entorno más íntimo.

**Para ofrecerle el mejor servicio y atención le informamos que los pedidos de Room Service deberán hacerse sobre una única carta*

Muchas gracias y feliz estancia!!

La Dirección

Dear Guest,

We are pleased to inform you that we put at your disposal all our gastronomic offer that you can request during the opening hours of each of our restaurants, with a service supplement of 30% on the price of the menu.

In this way we want to bring you our complete offer so that if you prefer you can enjoy our gastronomy in a more intimate setting.

**To offer you the best service and attention, we inform you that Room Service orders must be made on a single Menu*

Thank you very much and enjoy your stay!

The Management



Cher client,

Nous avons le plaisir de vous informer que nous mettons à votre disposition toute notre offre gastronomique que vous pouvez demander pendant les heures d'ouverture de chacun de nos restaurants, avec un supplément de service de 30% sur le prix du menu.

De cette façon, nous voulons vous apporter notre offre complète afin que, si vous le préférez, vous puissiez profiter de notre gastronomie dans un environnement plus intime.

**Pour vous offrir le meilleur service et attention, nous vous informons que les commandes Room Service doivent être faites sur un seul Menu*

Merci beaucoup et profitez de votre séjour!

Cordialement, l'adresse

Lieber Gast,

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir Ihnen unser gesamtes gastronomisches Angebot, welches Sie während der Öffnungszeiten jedes einzelnen Restaurants anfordern können, auch mit einem Servicezuschlag von 30 % auf den Menüpreis auf Ihrem Zimmer servieren.

Auf diese Weise möchten wir Ihnen unser komplettes Angebot zur Verfügung stellen, damit Sie, wenn Sie möchten, unsere Gastronomie auch in einem intimeren Rahmen genießen können.

**Um Ihnen den besten Service und die beste Aufmerksamkeit zu bieten, teilen wir Ihnen mit, dass Zimmerservice-Bestellungen aus einem einzigen Menü ausgewählt werden*

Vielen Dank und schönen Aufenthalt!

Das Management



ROOM SERVICE

De 23:00 a 10:30 | From 11pm to 10.30am | Von 23 bis 10:30 Uhr

Jamón ibérico de bellota con pan soplado

Acorn-fed cured Iberian ham with crunchy "blown" bread

Iberischer Schinken aus Eichelmast mit Luftbrot

23,00€

Ensalada Nixe con hojas tiernas, tomate, espárragos blancos, maíz, pepino, atún, cebolla y emulsión de balsámico y aceite de oliva virgen extra

Nixe Salad with tender leaves, tomato, white asparagus, sweet corn, cucumber, tuna, onion and balsamic vinegar and extra virgin olive oil emulsion

Nixe Salat mit Junge Salatblätter, Tomate, weißer Spargel, Mais, Gurke, Thunfisch, Zwiebel mit einer Emulsion aus Balsamico- Essig und nativem Olivenöl

15,00€

Sandwich de jamón y queso

Ham & cheese sandwich

Schinken-Käse-Sandwich

10,00€

Sandwich vegetal con hojas tiernas, tomate, mayonesa, huevo cocido, espárrago blanco y aguacate

Veggie sandwich with tender leaves, tomato, mayonnaise, hard boiled egg, white asparagus and avocado

Vegetarisches Sandwich Junge Satalblätter, Tomate, Mayonnaise, gekochtes Ei, weißer Spargel und Avocado

15,00€

Baguette de jamón ibérico

Iberico Ham baguette

Iberico Schinken - Baquette

16,00 €

Copa de helado variado

Ice cream of your choice

Auswahl an Speiseeis

7,00€

BISTRO

269



BISTRO

269

NIXE PALACE

★★★★★

Hoteles SantoS

LIFESTYLE

Preferred

HOTELS & RESORTS

Para compartir / To share / Zum Teilen / À partager

Torrada de pan de masa madre

4,50 €

Sourdough bread toast / Getoastetes Sauerteigbrot / Pain au levain grillé

Con all i oli de mortero

With handmade aioli sauce

Mit Aioli aus dem Mörser

Avec aïoli élaboré au mortier

Jamón ibérico 50% bellota

28 €

50% Iberian acorn-fed ham / Iberischer Schinken aus 50 % Eichelmast /

Jambon ibérique 50% bellota

Con tostas de pan cristal y "tomate ramallet"

With toasted glass bread and Ramallet tomatoes

Mit getoastetem Pan-de-Cristal-Brot und Ramallet-Tomaten

Avec pain cristal grillé et «tomate ramallet»

Bocaditos de calamar crujientes

24 €

Crunchy squid sandwich / Häppchen mit knusprigem Tintenfisch / Bouchées de calmar croustillantes

Con mayolima y polvo de gambas thai

With lime mayonnaise and Thai shrimp powder

Mit Limettenmayonnaise und Thaigarnelpulver

Avec mayonnaise au citron et poudre de crevettes thaï

Langostinos crujientes

15 €

Crunchy prawns / Knusprige Riesengarnelen / Gambas croustillantes

Con mayonesa de wasabi y sweet chili

With wasabi mayonnaise and sweet chilli

Mit Wasabi-Mayonnaise und süßer Chilisoße

Avec mayonnaise au wasabi et piment doux

Croquetas de buey

16 €

Beef croquettes / Rindfleischkroketten / Croquettes de bœuf

Con mayonesa de trufa y polvo de queso mahonés añejo

With truffle mayonnaise and aged Mahón cheese powder

Mit Trüffelmayonnaise und geriebenem, reifen Mahón-Käse

Avec mayonnaise à la truffe et poudre de fromage mahonnais affiné

Rollitos de primavera

14 €

Spring rolls / Frühlingsrollen / Rouleaux de printemps

Rellenos de verduras y carne con salsa asiática

With vegetables, beef filling and Asian sauce

Gefüllt mit Gemüse und Fleisch, mit asiatischer Sauce

Farcis aux légumes et à la viande et servis avec une sauce asiatique

Ensaladas / Salads / Salate / Salades

Ensalada Nixe

15 €

Nixe salad / Salat Nixe / Salade Nixe

Hojas tiernas, tomate, espárragos blancos, maíz, pepino, atún, cebolla y emulsión de balsámico y aceite de oliva virgen

Baby leaves, tomato, white asparagus, corn, cucumber, tuna, onion, balsamic vinegar and virgin olive oil emulsion

Zarte Salatblätter, Tomate, weißer Spargel, Mais, Gurke, Thunfisch, Zwiebel und Dressing aus Balsamico und nativem Olivenöl

Jeunes pousses, tomate, asperges blanches, maïs, concombre, thon, oignon et émulsion balsamique et huile d'olive vierge

Pollo crujiente

21 €

Crunchy chicken / Knuspriges Hühnchen / Poulet croustillant

Solomillos de pollo empanado, lechuga romana, nueces, daditos de pan crujiente, piña, tomates cherry y salsa César

Breaded chicken tenderloins, romaine lettuce, walnuts, crunchy bread cubes, pineapple, cherry tomatoes and Caesar sauce

Panierte Hähnchenfilets, Römersalat, Walnüsse, knusprige Croûtons, Ananas, Kirschtomaten und Caesar-Soße

Filets de poulet panés, laitue romaine, noix, croûtons croustillants, ananas, tomates cerises et sauce César

Caprese Nixe

18 €

Nixe caprese / Caprese Nixe

Tomates cherry, burrata fresca, pesto de albahaca, rúcula y aceite de aceitunas negras

Cherry tomatoes, fresh burrata, basil pesto, rocket and black olive oil

Kirschtomaten, frische Burrata, Basilikum-Pesto, Rucola und schwarzes Olivenöl

Tomates cerises, burrata fraîche, pesto de basilic, roquette et huile d'olive noire

Ensalada Thai de pato crujiente

23 €

Crunchy duck Thai salad / Thai-Salat mit knuspriger Ente / Salade Thai de canard croustillant

Brotes tiernos, pechuga de pato tempurizada, pipas tostadas, dados de mango, tomates cherry, lascas de aguacate y vinagreta asiática agri dulce

Baby leaves, tempura duck breast, toasted seeds, diced mango, cherry tomatoes, avocado slices and sweet and sour Asian vinaigrette

Babyleaf-Salat, Tempura-Entenbrust, geröstete Sonnenblumenkerne, Mangowürfel, Kirschtomaten, Avocadoscheiben und süß-saure asiatische Vinaigrette

Jeunes pousses, magret de canard en tempura, graines grillées, dés de mangue, tomates cerises, éclats d'avocat et vinaigrette asiatique aigre-douce

Pasta & Pizzas

Lasaña de ternera

20 €

Veal lasagne / Lasagne / Lasagnes

De ternera con mozzarella, fino tomate y gratinado al horno

With mozzarella, finely chopped tomato, and baked au gratin

Mit Rindfleisch, Mozzarella, feinen Tomaten, knusprig gebacken

De bœuf avec mozzarella, tomate fine et gratinées au four

Espaguetis al gusto

20 €

Spaghetti your way / Spaghetti mit Soße nach Wahl / Spaghettis sauce au choix

Boloñesa, al pesto o carbonara

Bolognaise, pesto or carbonara

Bolognese, Pesto oder Carbonara

Bolognaise, pesto ou carbonara

Pizza Nixe

21 €

Nixe pizza

Salsa de tomate, mozzarella, peperoni, cebolla y orégano

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, onion and oregano

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni-Salami, Zwiebeln und Oregano

Sauce tomate, mozzarella, peperoni, oignon et origan

Pizza Margarita

17 €

Margherita pizza / Pizza Margherita / Pizza Margarita

Salsa de tomate, mozzarella y orégano

Tomato sauce, mozzarella and oregano

Tomatensoße, Mozzarella und Oregano

Sauce tomate, mozzarella et origan

Pizza prosciutto y burrata

25 €

Ham & burrata pizza / Pizza prosciutto und burrata / Pizza prosciutto et burrata

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, burrata, pesto, rúcula y orégano

Tomato sauce, mozzarella, ham, burrata, pesto, rocket and oregano

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Burrata, Pesto, Rucola und Oregano

Sauce tomate, mozzarella, prosciutto, burrata, pesto, roquette et origan

***Los sándwiches y chapatas pueden llevar ensalada o patatas fritas / Sandwiches and ciabattas can be served with salad or chips / Die Sandwiches und Ciabattas können mit Salat oder Pommes serviert werden / Les sandwichs et ciabattas peuvent être servis avec une salade ou des frites

Sándwiches y chapatas / Sandwiches & Ciabattas

Mixto

Mixed / Mixte

Jamón y queso

Ham & cheese

Schinken und Käse

Jambon et fromage

12 €

Jamón ibérico

Iberian ham / Iberischer Schinken / Jambon ibérique

Jamón ibérico, tomate y aceite de oliva virgen extra

Iberian ham, tomato and extra virgin olive oil

Iberischer Schinken, Tomate und natives Olivenöl extra

Jambon ibérique, tomate et huile d'olive extra vierge

18 €

Vegetal

Vegetarian / Vegetarisch / Végétal

Hojas tiernas, tomate, mayonesa, huevo cocido, espárrago blanco y aguacate

Baby leaves, tomato, mayonnaise, hard-boiled egg, white asparagus and avocado

Zarte Salatblätter, Tomate, Mayonnaise, gekochtes Ei, weißer Spargel und Avocado

Jeunes pousses, tomate, mayonnaise, œuf dur, asperge blanche et avocat

15 €

Club

Pollo cocido, hojas tiernas, mayonesa, bacon ahumado y huevo cocido

Cooked chicken, baby leaves, mayonnaise, smoked bacon and hard-boiled egg

Gekochtes Huhn, zarte Salatblätter, Mayonnaise, geräucherter Speck und gekochtes Ei

Poulet, jeunes pousses, mayonnaise, bacon fumé et œuf dur

21 €

Chapata Nixe

Nixe ciabatta

Solomillo de ternera con queso fundido

Beef sirloin with melted cheese

Rinderfilet mit geschmolzenem Käse

Filet de bœuf avec fromage fondu

23 €

Platos principales / Main courses / Hauptspeisen / Plats principaux

Hamburguesa Nixe

Nixe burger

Carne de buey 100%, pan brioche, huevo frito, queso fundido, tomate, hojas tiernas, bacon crujiente, cebolla caramelizada

100% beef burger, brioche bun, fried egg, melted cheese, tomato, baby leaves, crispy bacon, caramelised onion

100% Rindfleisch, Brioche-Brot, Spiegelei, geschmolzener Käse, Tomate, zarte Salatblätter, knuspriger Speck, karamellisierte Zwiebel

100% bœuf, pain brioché, œuf frit, fromage fondu, tomate, jeunes pousses, bacon croustillant, oignon caramélisé

25 €

Wok de solomillo de ternera      27 €

Veal tenderloin wok / Wokgericht mit Rinderfilet / Wok de filet de bœuf

Con fideos chinos, brotes tiernos y aliño asiático
 With noodles, baby leaves and Asian dressing
 Mit chinesischen Nudeln, zartem Gemüse und asiatischer Soße
 Avec nouilles chinoises, petits légumes et vinaigrette asiatique

Wok de langostinos       26 €

Prawn wok / Wokgericht mit Riesengarnelen / Wok de crevettes

Con fideos chinos, brotes tiernos y aliño asiático
 With noodles, baby leaves and Asian dressing
 Mit chinesischen Nudeln, zartem Gemüse und asiatischer Soße
 Avec nouilles chinoises, petits légumes et assaisonnement asiatique

Solomillo de ternera   35 €

Veal tenderloin / Rinderfilet / Filet de bœuf

A la parrilla con salsa de su asado, boniatos fritos y verduritas de temporada
 Grilled veal tenderloin in its own sauce, sweet potato chips and seasonal vegetables
 Gegrilltes Rinderfilet mit Bratensoße, gebratenen Süßkartoffeln und saisonalem Gemüse
 Filet de bœuf grillé avec la sauce de cuisson, patates douces frites et légumes de saison

Lomo de corvina asada   32 €

Roasted seabass filet / Gebratenes Seebarschfilet / Filet de maigre grillé

Con verduritas de temporada y puré de patatas
 With seasonal vegetables and mashed potatoes
 Mit saisonalem Gemüse und Kartoffelpüree
 Avec légumes de saison et purée de pommes de te

Postres / Desserts / Etwas Süßes / Note sucrée

Copa de fresas     9 €

Strawberry cup / Erdbeerbecher / Coupe de fraises

Con helado de vainilla y espuma de chantilly
 With vanilla ice cream and Chantilly mousse
 Mit Vanilleeis und Chantilly-Mousse
 Avec glace à la vanille et chantilly

Tarta de manzana caliente     12 €

Warm apple pie / Warmer Apfelkuchen / Tarte aux pommes chaude

Con crema fría de vainilla
 With vanilla ice cream
 Mit kalter Vanillecreme
 Avec crème froide à la vanille

Helado al gusto     8 €

Your choice of ice cream / Eis nach Wahl / Glace au choix

Torrija      12 €

Torrija / French Toast / Arme Ritter / Pain perdu

Con helado de galleta Lotus
 With Lotus biscuit ice cream
 Mit Eis aus Lotus-Keks
 Avec glace au spéculoos

Símbolos de alérgenos alimentarios

Food allergen symbols

Lebensmittelsymbole für Allergene

Symboles des allergènes alimentaires



Altramuz / Lupine / Lupinen / Lupin



Apio / Celery / Sellerie / Céleri



Cacahuètes / Peanuts / Erdnüsse / Arachide



Crustáceos / Crustaceans / Krebstiere
/ Crustacés



Frutos secos / Dried fruits /
Schalenfrüchte / Fruits à coque



Gluten



Huevo / Egg / Ei / Œuf



Lácteos / Dairy / Milch / Lait



Moluscos / Mollusks /
Weichtiere / Mollusques



Mostaza / Mustard /
Senf / Moutarde



Pescado / Fish / Fisch / Poisson



Sésamo / Sesame / Sesam / Sésame



Soja / Soy / Soja / Soja



Sulfitos / Sulfites / Sulfite / Sulfites

Si usted sufre alguna alergia alimentaria, le rogamos que lo comuniquemos previamente a nuestro equipo de sala.

Tenga en cuenta que no podemos excluir completamente la posibilidad de una contaminación cruzada.

Should you have any food allergies, we kindly ask you to inform our restaurant team in advance.

Please note that we cannot fully exclude the possibility of cross-contamination.

Sollten Sie an einer Allergie leiden, bitten wir Sie, unser Servicepersonal vorab zu informieren. Bitte beachten Sie, dass wir eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausschließen können.

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, nous vous prions d'en informer notre personnel de salle à l'avance.

Veuillez noter que nous ne pouvons pas exclure totalement le risque de contamination croisée.

NIXE PALACE



Hoteles SantoS

LIFESTYLE

Preferred
HOTELS & RESORTS

Hoteles SantoS

POOL BAR



NIXE PALACE

★★★★★

Hoteles SantoS
LIFESTYLE

Preferred
HOTELS & RESORTS

Entrantes / Starters / Vorspeisen / Entrées

Calamares crujientes / Crispy calamari / Knusprige Calamari / Calamars croustillants       	22 €
Servido con suave “all i oli” / Served with mild “all i oli” / mit mildem Aioli / Avec une douce sauce aïoli	
Nuestros nachos / Our nachos / Unsere Nachos / Nos nachos   	19 €
Con guacamole, chili de carne, pico de gallo y salsa de yogurt / with guacamole, beef chili, pico de gallo and yogurt sauce / mit Guacamole, Rindfleisch-Chili, Pico de Gallo und Joghurtsauce / avec guacamole, chili de bœuf, pico de gallo et sauce yaourt	
Queso provolone / Überbackener Provolone / Baked provolone / Provolone gratiné  	15 €
Sabroso provolone fundido acompañado de pan de focaccia / melted provolone cheese served with focaccia / geschmolzener Provolone mit Focaccia / fromage provolone fondu servi avec focaccia	
Patatas bravas  	16 €
Langostinos crujientes / Crispy prawns / Knusprige Garnelen / Gambas croustillantes       	16 €
Con mayonesa de wasabi y salsa sweet chili / with wasabi mayonnaise and sweet chili sauce / mit Wasabi-Mayonnaise und süßer Chili-Sauce / avec mayonnaise au wasabi et sauce chili douce	
Gyozas de pollo y verduras / Chicken & vegetable gyozas /       	16 €
Huhn-Gemüse-Gyozas / Gyozas poulet et légumes Con salsa asiática / with Asian dipping sauce / mit asiatischer Dipsauce / servis avec sauce asiatique	
Gyozas vegetales / Vegetable gyozas / Gemüse-Gyozas / Gyozas végétariens       	16 €
Con salsa oriental / With asian sauce / Mit asiatischer Soße / À la sauce orientale	
Croquetas de hongos / Mushroom croquettes / Pilzkroketten / Croquettes aux champignons   	12 €
Gazpacho refrescante / Refreshing gazpacho / Erfrischende Gazpacho / Gaspacho rafraîchissant	12 €
Con su guarnición / Served with its garnish / mit Beilage / Servi avec sa garniture	

Ensaladas / Salads / Salate / Salades

Ensalada de verano / Summer salad / Sommersalat / Salade d'été 16 €

Brotes tiernos, tomate, maíz cocido, pepino, espárrago blanco, atún y vinagreta de aceto balsámico y aceite de oliva virgen / Baby greens, tomato, cooked corn, cucumber, white asparagus, tuna, balsamic vinaigrette, and extra virgin olive oil / Babyleaf-Salat, Tomate, gekochter Mais, Gurke, weißer Spargel, Thunfisch und Vinaigrette aus Balsamico-Essig und nativem Olivenöl / Pousses tendres, tomates, maïs cuit, concombre, asperge blanche, thon et vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive vierge

Ensalada Capresse / Capresse salad / Capresse-Salat / Salade capresse 18 €

Tierna burrata fresca, tomates cherry, aceitunas negras y pesto de albahaca con piñones tostados y aceite de oliva virgen / Fresh burrata with cherry tomatoes, black olives and basil pesto, finished with toasted pine nuts and extra virgin olive oil / Frische Burrata mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikumpesto, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und natives Olivenöl / Burrata fraîche, tomates cerises, olives noires et pesto de basilic, parsemée de pignons grillés et huile d'olive extra vierge

Ensalada de pollo crujiente / Crispy chicken salad / 22 €

Knuspriger Hähnchensalat / Salade de poulet croustillant

Tiras de pollo empanado crujientes, tomates cherry, brotes tiernos, nueces, huevo cocido y salsa César / Crispy fried chicken strips, cherry tomatoes, mixed leaves, walnuts, boiled egg and Caesar dressing / Knusprig gebratene Hühnerstreifen, Kirschtomaten, Blattsalate, Walnüsse, gekochtes Ei und Caesar-Dressing / Fines lanières de poulet pané, tomates cerises, jeunes pousses, noix, œuf dur et sauce César

Ensalada de atún y tomates / Tuna & tomato salad / Salat mit 17 €

Thunfisch und Tomaten / Salade de thon et tomates

Atún en aceite de oliva, tomates maduros, cebolla morada y vinagreta de aceto balsámico y aceite de oliva / Tuna in olive oil, ripe tomatoes, red onion, balsamic vinaigrette, and olive oil / Thunfisch in Olivenöl, reife Tomaten, rote Zwiebel und Vinaigrette aus Balsamico-Essig und Olivenöl / Thon à l'huile d'olive, tomates mûres, oignon rouge et vinaigrette au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive

Ensalada templada de queso de cabra / Warm goat cheese salad / 17 €

Warmer Ziegenkäsesalat / Salade au chèvre chaud

Queso de cabra grill, nueces, hojas tiernas, aguacate, tomates cherry, daditos de pan crujientes y vinagreta de mostaza y miel / Grilled goat cheese, walnuts, tender greens, avocado, cherry tomatoes, crispy bread cubes, and honey mustard vinaigrette / gegrillter Ziegenkäse, Walnüsse, zarte Salatblätter, Avocado, Kirschtomaten, knusprige Brotwürfel und Honig-Senf-Vinaigrette / Fromage de chèvre grillé, noix, feuilles tendres, avocat, tomates cerise, croûtons de pain et vinaigrette à la moutarde et au miel

Pizzas

- Margarita / Margherita / Margherita / Margarita**   17 €
Masa crujiente, tomate, mozzarella y orégano / Tomato, mozzarella, and oregano /
Tomate, Mozzarella und Oregano / Tomato, mozzarella et origan
- Prosciutto**   19 €
Fina masa crujiente, tomate, mozzarella, prosciutto fresco y orégano / Thin crispy
dough, tomato, mozzarella, fresh prosciutto, and oregano / Dünner knuspriger Teig,
Tomate, Mozzarella, frischer Schinken und Oregano / Fine pâte croustillante, tomate,
mozzarella, jambon cru frais et origan
- Pepperoni picante / Spicy pepperoni / Pikante Salami /**   21 €
Pepperoni épicée
Masa crujiente, tomate, mozzarella, pepperoni picante y orégano / Tomato, mozzarella,
spicy pepperoni, and oregano / Tomate, Mozzarella, pikante Salami und Oregano /
Tomate, mozzarella, pepperoni piquant et origan
- Tartufata de rúcula y serrano / Truffle, rocket & Serrano ham / Trüffel, Rucola &** 24 €
Serrano-Schinken / Truffe, roquette & jambon Serrano  
Masa crujiente, base blanca al tartufo, mozzarella, jamón serrano, rucula y lascas de
parmesano / White truffle base, mozzarella, Serrano ham, rocket and shaved Parmesan
/ Weiße Trüffelbasis, Mozzarella, Serrano-Schinken, Rucola und Parmesanspäne / Base
blanche à la truffe, mozzarella, jambon Serrano, roquette et copeaux de parmesan
- Pollo / Chicken pizza / Hähnchenpizza / Poulet**   24 €
Masa crujiente, tiras de pollo, maíz, cebolla caramelizada, salsa de tomate, mozzarella y
orégano / Chicken, sweetcorn, caramelised onion, tomato sauce, mozzarella and
oregano / Hühnerstreifen, Mais, karamellisierte Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella
und Oregano / Poulet, maïs, oignons caramélisés, sauce tomate, mozzarella et origan

Pastas y Wok / Pasta & Wok

- Lasaña de ternera / Beef lasagna / Rindfleisch-Lasagne /**   21 €
Lasagne de veau
100% ternera, bechamel, tomate y gratinada con parmesano / 100% beef, béchamel,
tomato, and Parmesan gratin / 100 % Rindfleisch, Béchamelsoße, Tomate und
überbacken mit Parmesan / 100 % veau, béchamel et tomate, gratinée au parmesan
- Espaguetis al gusto / Spaghetti of your choice /**   21 €
Spaghetti nach Wahl / Spaghettis au choix
(Salsa boloñesa, napolitana, carbonara o pesto) / (Bolognese, Napoli, carbonara or
pesto) / (Bolognese, Napoli, Carbonara oder Pesto) / (Bolognaise, Napolitaine,
Carbonara ou Pesto)
- Raviolis de pasta fresca / Fresh ravioli / Frische Ravioli /**       26 €
Raviolis frais
Rellenos de calabaza con salsa pomodoro y stracciatella / Pumpkin-filled ravioli with
pomodoro sauce and stracciatella / Kürbisravioli mit Pomodoro-Sauce und
Stracciatella / Raviolis farcis à la citrouille avec sauce pomodoro et stracciatella

Espaguetis marinera / Seafood spaghetti / Spaghetti mit Meeresfrüchten / Spaghettis à la marinière        23 €

Crema de gambas, ajo, cola de gamba, calamares, almejas y mejillones / With prawn cream, garlic, prawn, squid, clams and mussels / Mit Garnelencreme, Knoblauch, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln und Miesmuscheln / Crème de crevettes, ail, queues de crevettes, calamars, palourdes et moules

Wok asiático / Asian wok / Asiatischer Wok / Wok asiatique 22 €

con fideos chinos, verduritas tiernas, pechuga de pollo, cola de gamba y salsa de soja y sésamo tostado / Egg noodles with vegetables, chicken breast, prawn, soy sauce and toasted sesame / Eiernudeln mit Gemüse, Hühnerbrust, Garnelen, Sojasauce und geröstetem Sesam / Nouilles aux œufs avec légumes, poitrine de poulet, crevettes, sauce soja et sésame grillé

Wok vegano / Vegan Wok / Veganer Wok / Wok vegan 25 €

Con noodles, verduritas tiernas, proteína vegetal, salsa de soja y sésamo tostado / Noodles with vegetables, plant-based protein, soy sauce and sesame / Nudeln mit Gemüse, pflanzlichem Protein, Sojasauce und Sesam / Nouilles avec légumes, protéines végétales, sauce soja et sésame

Sushi corner / Sushi Ecke / Coin sushi

Sashimi mixto / Mixed sashimi / Gemischtes Sashimi / Sashimi mixte   38 €

Marinado en salsa ponzu casera / marinated in a homemade ponzu sauce / mariniert in hausgemachter Ponzu-Sauce / mariné dans une sauce ponzu maison

Tartar mixto / Mixed tartare / Gemischtes Tatar / Tartare mixte       35 €

Salmon y lomo de atún rojo / Salmon and bluefin tuna / Lachs und Blauflossen-Thunfisch / Saumon et thon rouge

Nigiri mixto / Mixed nigiri / Gemischtes Nigiri / Nigiri mixte       22 €

Salmon y lomo de atún rojo / Salmon and bluefin tuna / Lachs und Blauflossen-Thunfisch / Saumon et thon rouge

Rol Nixe / Nixe roll       25 €

Salmon ahumado, langostino panko, queso crema, atún rojo, lomo de salmón fresco y salsa unagi / Smoked salmon, panko prawn, cream cheese, red tuna, fresh salmon and unagi sauce / Geräucherter Lachs, Panko-Garnele, Frischkäse, roher Thunfisch, frischer Lachs und Unagi-Sauce / Saumon fumé, crevette panko, fromage frais, thon rouge, saumon frais et sauce unagi

Alaska rol / Alaska roll       24 €

Queso crema, lomo de salmón, aguacate / Cream cheese, salmon and avocado / Frischkäse, Lachs und Avocado / Fromage frais, saumon et avocat

California rol / California roll       24 €

Queso crema, surimi, aguacate y huevas de cangrejo rojo / Cream cheese, surimi, avocado and red crab roe / Frischkäse, Surimi, Avocado und rote Krabbenrogen / Fromage frais, surimi, avocat et œufs de crabe rouge

Tropical rol / Tropical roll       24 €

Queso crema, plátano macho, langostino panko, salmón / Cream cheese, plantain, panko prawn and salmon / Frischkäse, Kochbanane, Panko-Garnele und Lachs / Fromage frais, plantain, crevette panko et saumon

Tiger rol (tempura) / Tiger roll

25 €

Queso crema, aguacate, salmón, salsa unagui / Cream cheese, avocado, salmon and unagi sauce / Frischkäse, Avocado, Lachs und Unagi-Sauce / Fromage frais, avocat, saumon et sauce unagi

Poke bowl de salmón marinado / Salmon poke bowl / Lachs-Poke-Bowl

26 €

Poke bowl saumon

Arroz blanco, daditos de salmón marinado, aguacate, mango, rabanitos, tomates cherry, brotes de soja, pepino, edamame y aliño asiático / White rice with marinated salmon, avocado, mango, radish, cherry tomatoes, bean sprouts, cucumber, edamame and Asian dressing / Weißer Reis mit mariniertem Lachs, Avocado, Mango, Rettich, Kirschtomaten, Sojasprossen, Gurke, Edamame und asiatischem Dressing / Riz blanc, saumon mariné, avocat, mangue, radis, tomates cerises, germes de soja, concombre, edamame et sauce asiatique

Poke bowl de solomillo de pollo crujiente / Crispy Chicken Poke Bowl /

24 €

Knusprige Hähnchen-Poke-Bowl / Poke bowl poulet croustillant

Arroz blanco, solomillos de pollo crujientes, aguacate, mango, rabanitos, tomates cherry, brotes de soja, pepino, edamame y aliño asiático / White rice with crispy chicken, avocado, mango, radish, cherry tomatoes, bean sprouts, cucumber, edamame and Asian dressing / Weißer Reis mit knusprigem Huhn, Avocado, Mango, Rettich, Kirschtomaten, Sojasprossen, Gurke, Edamame und asiatischem Dressing / Riz blanc, poulet croustillant, avocat, mangue, radis, tomates cerises, germes de soja, concombre, edamame et sauce asiatique

Sándwiches / Sandwiches

Sándwich mixto / Ham & cheese toastie / Schinken-Käse-Toast / Toast

14 €

jambon & fromage

Jamón y queso tostado en plancha / Ham and cheese, grilled / mit Schinken und gegrilltem Käse / Jambon et fromage, grillé à la plancha

Sándwich club / Club sandwich

21 €

Tres pisos con pechuga de pollo a la plancha, bacon, tomate, huevo cocido, queso tierno, brotes tiernos y mayonesa / Triple-decker with grilled chicken breast, bacon, tomato, boiled egg, cheese, mixed leaves and mayonnaise / Dreistöckig mit gegrillter Hühnerbrust, Bacon, Tomate, gekochtem Ei, Käse, Blattsalaten und Mayonnaise / Triple étage avec poitrine de poulet grillée, bacon, tomate, œuf dur, fromage, jeunes pousses et mayonnaise

Wrap vegetal / Vegetarian wrap / Gemüse-Wrap / Wrap végétarien

19 €

Wrap integral, brotes tiernos, salsa de col, huevo cocido, aguacate, espárrago blanco, tomate y crujiente de cebolla / Whole wheat wrap with mixed leaves, coleslaw, boiled egg, avocado, white asparagus, tomato and crispy onions / Vollkorn-Wrap mit Blattsalaten, Krautsalat, gekochtem Ei, Avocado, weißem Spargel, Tomate und knusprigen Zwiebeln / Wrap complet avec jeunes pousses, coleslaw, œuf dur, avocat, asperges blanches, tomate et oignons croustillants

Carnes y pescados / Meats & fish / Fleisch und Fisch / Viandes et poissons

Hamburguesa de ternera / Beef burger / Rindfleischburger /     26 €
Hamburger de veau

Ternera 100% a la parrilla, tomate, cebolla caramelizada y brotes tiernos / 100% grilled beef, tomato, caramelized onion, and baby greens / 100 % gegrilltes Rindfleisch, Tomate, karamellisierte Zwiebel und Babyleaf-Salat / 100 % veau grillé, tomate, oignon caramélisé et pousses tendres

Hamburguesa vegetariana / Vegetarian burger / Veggie-burger    21 €
/ Hamburger végétarien

Hamburguesa vegetal “beyond burger”, brotes tiernos, tomate, cebolla crujiente, salsa de yogurt y pepinillo en vinagre / “Beyond Burger” vegetarian patty, baby greens, tomato, crispy onion, yogurt sauce, and pickled cucumber / „Beyond Burger“ Burgerpatty, Babyleaf-Salat, Tomate, knusprige Zwiebel, Joghurtsoße und Essiggurke / Hamburger végétarien “beyond burger”, pousses tendres, tomate, oignon croustillant, sauce au yaourt et cornichon au vinaigre

Salmon estilo coreano / Korean-style salmon / Lachs auf koreanische Art / Saumon style coréen     32 €

Lomo de salmón glaseado con miso acompañado de arroz salteado con kimchi / Miso-glazed salmon served with kimchi fried rice / Miso-glasierter Lachs mit gebratenem Kimchi-Reis / Saumon glacé au miso, servi avec riz sauté au kimchi

Entraña de ternera a la plancha / Grilled skirt steak / Gegrilltes Rinder-Skirt-Steak / Skirt steak de bœuf grillé  26 €

Con patatas wedges fritas al estilo cajun y sabrosa salsa chimichurri / Served with Cajun-style potato wedges and chimichurri sauce / Serviert mit Cajun-Potato-Wedges und Chimichurri-Sauce / Accompagné de potatoes wedges à la Cajun et sauce chimichurri

Escalope de pechuga de pollo / Chicken breast escalope      19 €
escalope / Hühnerbrust-Escalope / Escalope de poitrine de poulet

Con ensalada y patatas fritas / With salad and fries / Serviert mit Salat und Kartoffeln / Servie avec salade et pommes de terre

Algo dulce / Desserts

Pastel de chocolate / Chocolate cake / Schokoladenkuchen / Gâteau au chocolat     11 €

Con helado de vainilla / with vanilla ice cream / mit Vanilleeis / avec glace vanille

Tiramisú / Our tiramisu / Unser Tiramisu / Notre tiramisu     11 €

Copa de fresas / Strawberries / Erdbeeren / Fraises 12 €

Con nata / with cream / mit Sahne / à la crème

Fruta de verano / Seasonal fruit selection / Auswahl an saisonalen Früchten / Fruits de saison 11 €

Símbolos de alérgenos alimentarios

Food allergen symbols

Lebensmittelsymbole für Allergene

Symboles des allergènes alimentaires

 Altramuz / Lupine / Lupinen / Lupin	 Lácteos / Dairy / Milch / Lait
 Apio / Celery / Sellerie / Céleri	 Moluscos / Mollusks / Weichtiere / Mollusques
 Cacahuètes / Peanuts / Erdnüsse / Arachide	 Mostaza / Mustard / Senf / Moutarde
 Crustáceos / Crustaceans / Krustentiere / Crustacés	 Pescado / Fish / Fisch / Poisson
 Frutos secos / Dried fruits / Schalenfrüchte / Fruits à coque	 Sésamo / Sesame / Sesam / Sésame
 Gluten	 Soja / Soy / Soja / Soja
 Huevo / Egg / Ei / Œuf	 Sulfitos / Sulfites / Sulfite / Sulfites

Si usted sufre alguna alergia alimentaria, le rogamos que lo comunique previamente a nuestro equipo de sala.

Tenga en cuenta que no podemos excluir completamente la posibilidad de una contaminación cruzada.

Should you have any food allergies, we kindly ask you to inform our restaurant team in advance.

Please note that we cannot fully exclude the possibility of cross-contamination.

Sollten Sie an einer Allergie leiden, bitten wir Sie, unser Servicepersonal vorab zu informieren. Bitte beachten Sie, dass wir eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausschließen können.

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, nous vous prions d'en informer notre personnel de salle à l'avance.

Veuillez noter que nous ne pouvons pas exclure totalement le risque de contamination croisée.

NIXE PALACE



COPAS GLASS

ESPUMOSO SPARKLING



Codorníu Original Cuvée Brut Nature Ecológico 9,5
📍 DO Cava
🍇 Chardonnay | Macabeo | Xarel·lo | Parellada



Moët & Chandon Impérial Brut 19
📍 AOC Champagne - France
🍇 Pinot Meunier | Pinot Noir | Chardonnay

BLANCO WHITE



José L. Ferrer Blanc de Blancs 10
📍 DO Binissalem
🍇 Moll | Moscatel | Chardonnay



Castelo de Medina 10
📍 DO Rueda
🍇 Sauvignon Blanc



Castelo de Medina 10
📍 DO Rueda
🍇 Verdejo



Raimat Castell Ecológico 10
📍 DO Costers del Segre
🍇 Chardonnay

ROSADO ROSÉ



Castelo de Medina 9,5
📍 Castilla y León
🍇 Garnacha | Malvasía | Tempranillo | Viura



Luis Alegre 9,5
📍 DO Ca Rioja
🍇 Garnacha | Tempranillo



Veritas Roig 10,5
📍 DO Binissalem
🍇 Manto Negro | Callet | Syrah

TINTO RED



José L. Ferrer Crianza 9,5
📍 DO Binissalem
🍇 Manto Negro | Cabernet Sauvignon | Tempranillo



Viña Pomal Crianza 9,5
📍 DO Ca Rioja
🍇 Tempranillo



Pomar de Burgos Roble 9,5
📍 DO Ribera del Duero
🍇 Tinta Fina

CHAMPAGNE



Moët & Chandon *Impérial Brut*

115

📍 AOC Champagne - France
🍇 Pinot Meunier | Pinot Noir | Chardonnay



Ruinart *Rosé Brut*

165

📍 AOC Champagne - France
🍇 Chardonnay | Pinot Noir



Veuve Clicquot *Brut*

115

📍 Champagne - France
🍇 Pinot Noir | Chardonnay | Pinot Meunier



Bollinger *Rosé Brut*

210

📍 AOC Champagne - France
🍇 Pinot Noir | Chardonnay | Pinot Meunier



Moët & Chandon *Ice Impérial Demi-Sec*

130

📍 AOC Champagne - France
🍇 Pinot Meunier | Pinot Noir | Chardonnay



Dom Pérignon *Vintage Brut*

320

📍 AOC Champagne - France
🍇 Chardonnay | Pinot Meunier | Pinot Noir



Moët & Chandon *Rosé Impérial Brut*

130

📍 AOC Champagne - France
🍇 Pinot Meunier | Pinot Noir | Chardonnay



Louis Roederer *Cristal Brut*

350

📍 AOC Champagne - France
🍇 Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier



Ruinart *Blanc de Blancs Brut*

160

📍 AOC Champagne - France
🍇 Chardonnay

CAVA



Codorníu Anna *Blanc de Blancs Brut Reserva* 35

📍 DO Cava

🍇 Chardonnay | Macabeo | Xarel·lo | Parellada



Codorníu Original *Cuvée Brut Nature Ecológico* 35

📍 DO Cava

🍇 Chardonnay | Macabeo | Xarel·lo | Parellada



Ars Collecta Codorníu *Blanc de Blancs Brut Gran Reserva* 45

📍 DO Cava

🍇 Chardonnay | Xarel·lo | Parellada



Ars Collecta Codorníu *Gran Rosé Brut Gran Reserva* 45

📍 DO Cava

🍇 Pinot Noir | Xarel·lo | Trepat



Raimat El Cim del Turó *Ecológico Brut Nature Reserva* 45

📍 DO Cava

🍇 Chardonnay | Pinot Noir



Ars Collecta Codorníu Josep Raventós *Brut Gran Reserva* 95

📍 DO Cava

🍇 Pinot Noir | Chardonnay | Macabeo | Xarel·lo | Parellada

PROSECCO



Martini *Brut* 42

📍 DOC PROSECCO - ITALIA

🍇 Glera

BLANCO WHITE

MALLORCA



José L. Ferrer *Blanc de Blancs*

38

📍 DO Binissalem
🍇 Moll | Moscatel | Chardonnay



Santa Caterina

40

📍 DO Binissalem
🍇 Giró Ros



Veritas Blanc

42

📍 DO Binissalem
🍇 Manto Negro | Merlot | Callet



Àngel *Blanc de Blanca*

39

📍 Santa Eugènia
🍇 Prensal Blanc | Viognier | Chardonnay



Ribas

41

📍 Consell
🍇 Viognier | Chenin Blanc



Soma Ribas

41

📍 Consell
🍇 Viognier

MALLORCA



Ava

41

📍 Biniali
🍇 Prensal Blanc



D'Amós

65

📍 Felanitx
🍇 Chardonnay

DO RUEDA



Castelo de Medina

37

🍇 Sauvignon Blanc



Castelo de Medina

37

🍇 Verdejo



Lágrima Negra

38

🍇 Verdejo



José Pariente

42

🍇 Verdejo



DO RÍAS BAIXAS



Terras Gauda
Albariño

43



Pazo San Mauro
Albariño

45



Sanamaro
Albariño | Loureiro

68

FRANCE



Saint Pierre *Pascal Bouchard*
Bourgogne
Chardonnay

51



Le Classique *Pascal Bouchard*
Chablis
Chardonnay

64



OTRAS DENOMINACIONES



Raimat Castell *Ecológico*
DO Costers del Segre
Chardonnay

38



Viña Pomal *Reserva*
DOCa Rioja
Viura | Malvasía

38



Tilenus *Monteseiros*
DO Bierzo
Godello

42



Habla de ti
Extremadura
Sauvignon Blanc

42



Scala Dei *Massipa*
DOQ Priorat
Garnacha blanca | Chenin blanc

68

ROSADO ROSE

MALLORCA



Veritas Roig

📍 DO Binissalem
🍷 Manto Negro | Callet | Syrah

39



Àngel

📍 Santa Eugènia
🍷 Manto Negro | Merlot

41



Nguany

📍 Sencelles
🍷 Callet | Syrah | Manto Negro

42



Anava a cercar un somni

📍 Biniali
🍷 Manto Negro

44



D'Amós

📍 Felanitx
🍷 Cabernet Sauvignon | Merlot

47

OTRAS DENOMINACIONES



Castelo de Medina

📍 Castilla y León
🍷 Garnacha | Tempranillo

37



Luis Alegre

📍 DOCa Rioja
🍷 Garnacha | Tempranillo

39



Scala Dei *Pla dels Àngels*

📍 DOQ Priorat
🍷 Garnacha

53

FRANCE



Whispering Angel

📍 AOC Côtes de Provence
🍷 Garnacha Tinta | Rolle | Cinsault

51

TINTO RED

MALLORCA



José L. Ferrer Crianza
📍 DO Binissalem
🍷 Manto Negro | Cabernet Sauvignon | Tempranillo

38



José L. Ferrer Reserva
📍 DO Binissalem
🍷 Manto Negro

50



Syrah José L. Ferrer
📍 Binissalem
🍷 Syrah

38



Obac de Binigrau
📍 Biniali
🍷 Cabernet Sauvignon | Callet | Manto Negro
Merlot | Syrah

47



Sestolino
📍 Porto Cristo
🍷 Merlot | Cabernet Sauvignon | Syrah

49



Ava Selecció
📍 Biniali
🍷 Manto Negro | Merlot | Cabernet Sauvignon

49

MALLORCA



Àngel
📍 Santa Eugènia
🍷 Cabernet Sauvignon

50



Santa Caterina
📍 Sencelles
🍷 Callet

50



Ànima Negra 2
📍 Felanitx
🍷 Callet | Manto Negro | Fogoneu | Syrah

50



D'Amós
📍 Felanitx
🍷 Cabernet Sauvignon | Merlot

68



Ànima Negra
📍 Felanitx
🍷 Callet | Manto Negro

75



Àngel Vendimia Seleccionada
📍 Santa Eugènia
🍷 Cabernet Sauvignon | Merlot

76

TINTO RED

DOCa RIOJA



Viña Pomal *Crianza*

 Tempranillo

38



Tobelos *Crianza*

 Tempranillo

41



Viña Pomal *Selección 500*

 Tempranillo | Garnacha

43



La Vicalanda *Reserva*

 Tempranillo

49



Marqués de Vargas *Reserva*

 Tempranillo | Mazuelo | Garnacha

52



Cupani

 Tempranillo

55

DOCa RIOJA



La Vicalanda *Gran Reserva*

 Tempranillo

130



Cupani

 Garnacha

150

DO RIBERA DEL DUERO



Pomar de Burgos *Roble*

 Tinta Fina

40



Pesquera

 Tempranillo

50



Hispania

 Tempranillo | Garnacha | Albillo Mayor

72



DO RIBERA DEL DUERO



Congosto *Crianza* 49
Tempranillo



Lágrima Negra *Edición Limitada* 45
Tempranillo



Malleolus 62
Tinta Fina



Pago de Carraovejas 95
Tempranillo | Cabernet sauvignon | Merlot



Vega Sicilia Valbuena 345
Tinta Fina | Merlot



Vega Sicilia Único 615
Tinta Fina | Merlot



DO TORO



Pago de Marinacea 60
Tinta de Toro



Sublime Pago de Marinacea 229
Tinta de Toro

OTRAS DENOMINACIONES



Habla del Silencio 38
Extremadura
Syrah | Cabernet Sauvignon | Tempranillo



Scala Dei Prior 49
DOQ Priorat
Garnacha | Cabernet Sauvignon | Syrah

FRANCE



Saint Pierre *Pascal Bouchard* 45
Bourgogne - France
Pinot Noir

APERITIVOS

APERITIFS

Martini	7
Rosso / Dry / Bianco	
Vermouth	7
Campari	10,50
Sangría Copa / Glass	10,50
Sangría Jarra 1L / Jar 1L	26,50

SUGERENCIAS

SUGGESTIONS

Nixe Spritz	14
Martini Fiero, St. Germain, cava y soda <i>Martini Fiero, St. Germain, cava and soda</i>	
Hugo	14
St. Germain, cava, soda y hierbabuena <i>St. Germain, cava, soda and peppermint</i>	
Aperol Spritz	13
Aperol, cava y soda <i>Aperol, cava and soda</i>	
Mallorca Spritz	14
L'Aperitiu Cabraboc, pomelo, cava y soda <i>L'Aperitiu Cabraboc, grapefruit, cava and soda</i>	

SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC

Martini Vibrante Spritz	13
Martini Vibrante y pomelo <i>Martini Vibrante and grapefruit</i>	
Martini Floreale Spritz	13
Martini Floreale y Manzana <i>Martini Floreale and apple</i>	
Pasión del Nixe	13
Naranja, fresas, fruta de la pasión y coco <i>Orange, strawberries, passion fruit and coconut</i>	

CÓCTELES CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAILS

La Paloma Tequila Patrón Reposado, zumo de lima y refresco de pomelo <i>Patrón Reposado tequila, lime juice and grapefruit soda</i>	14	Mojito Ron Bacardi Carta Blanca, lima, azúcar, menta y soda <i>Bacardi Carta Blanca rum, lime, sugar, mint and soda</i>	14
Espresso Martini Vodka Grey Goose, licor de café y expresso <i>Grey Goose vodka, coffee liqueur and expresso</i>	14	Piña Colada Ron Bacardi Carta Blanca, zumo de piña y leche de coco <i>Bacardi Carta Blanca rum, pineapple juice and coconut milk</i>	14
Bloody Mary Vodka Grey Goose, zumo de tomate, limón y especias <i>Grey Goose vodka, tomato juice, lemon and spices</i>	14	Daikiri de fresa Ron Bacardi Carta Blanca, fresas, zumo de lima y azúcar <i>Bacardi Carta Blanca rum, strawberries lime juice and sugar</i>	14
Moscow Mule Vodka Grey Goose, lima, ginger beer, menta y azúcar <i>Grey Goose vodka, lime, ginger beer, mint and sugar</i>	14	Caipirinha Cachaça, lima y azúcar moreno <i>Cachaça, lime and brown sugar</i>	14
Gin Fizz Gin Bombay Sapphire, zumo de limón y azúcar <i>Bombay Sapphire gin, lemon juice and sugar</i>	14	Pisco Sour Pisco, zumo de limón y azúcar <i>Pisco, lemon juice and sugar</i>	14
Margarita Tequila Patrón Silver, Cointreau y zumo de lima <i>Patrón Silver tequila, Cointreau and lime juice</i>	14	Porn Star Martini Ron Absolut Vainilla, Passoa, puré de maracuyá, lima y cava <i>Absolut Vanilla, Passoa, passion fruit puree lime and prosecco</i>	14

VINOS por copa

WINES by glass

BLANCO WHITE

José L. Ferrer *Blanc de Blancs*

9,50



DO Binissalem



Moll, Chardonnay

Raimat Castell *Ecológico*

9,50



DO Costers del Segre



Chardonnay

Castelo de Medina

9,50



DO Rueda



Sauvignon Blanc

Castelo de Medina

9,50



DO Rueda



Verdejo

ROSADO ROSÉ

Veritas Roig

10,5



DO Binissalem



Manto Negro | Callet | Syrah

Castelo de Medina

9,5



Castilla y León



Garnacha | Malvasía | Tempranillo | Viura

TINTO RED

José L. Ferrer *Crianza*

9,5



DO Binissalem



Manto Negro | Cabernet Sauvignon | Tempranillo

Viña Pomal *Crianza*

9,5



DOCa Rioja



Tempranillo

Pomar de Burgos *Roble*

10



DO Ribera del Duero



Tinta Fina

ESPUMOSO SPARKLING

Codorníu Original *Cuvée*

9,5

Brut Nature Ecológico



DO Cava



Chardonnay | Macabeo | Xarel·lo | Parellada

Martini

11

Prosecco



DOC Prosecco - Italia



Glera | Chardonnay | Pinot noir

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

Solan de Cabras 50cl	Agua / Water	4
Solan de Cabras 1L	Agua / Water	5,50
San Pellegrino 50cl	Agua / Water	4,50
San Pellegrino 1L	Agua / Water	7
Refrescos	Soft drinks	6

ZUMOS

JUICES

En botella / Bottled	6
Naranja Melocotón Piña	
Manzana Tomate Arándanos	
Orange Peach Pineapple	
Apple Tomato Cranberry	
Naranja natural	7
Freshly squeezed orange	
Smoothies	9

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

Esrpresso	3,50
Espresso Machiato	3,50
Café con leche / Coffee with milk	4
Capuccino	4,50
Latte Macchiato	5
Cortado / Espresso with milk	3,50
Doble Espresso	4
Americano	3,50
Café irlandés / Irish coffee	6
Chocolate caliente / Hot chocolate	3,50
Nuestra selección de té	3,50
Our selection of teas	

CERVEZAS

BEER

Alhambra Especial <i>Caña / Draft</i>	7
Mahou 0,0 tostada <i>Sin alcohol / Non alcoholic</i>	7
Mahou <i>Sin gluten / Gluten free</i>	7
Coronita	7,50
Weissbier	8,50
Rosa Blanca	

LICORES

LIQUEUR

Hierbas mallorquinas	8
Baileys	8,50
Limoncello	9
Amaretto	9,50

AGUARDIENTE

SCHNAPPS

Grappa Bianca Italiana	8
Jägermeister	8

BRANDY

Carlos I	14
Suau Mallorca	14
Cardenal Mendoza	16

TEQUILA

Patrón Silver	8
Patrón Reposado	11
Patrón Añejo	15
Tequila José Cuervo	8
Tequila Don Julio Reposado	11

GIN & TONIC

SELECTION

Bombay Sapphire	London	15
Tanqueray	London	15
Puerto de Indias	Sevilla	15
Gin Mare	Barcelona	16,50
Gin Palma	Mallorca	16,50
Hendrick's	Girvan	16,50

RON

RUM

CUBA

Bacardi Carta Blanca	13
Havana Club 7 años	14

REPÚBLICA DOMINICANA

Barceló	14
Brugal	14

WHISKY

SCOTCH BLENDED

J&B	13
Ballantine's	13
Johnnie Walker Black Label	16,50

SCOTCH MALT

Cardhu	17
Macallan	19

BOURBON & TENNESSEE

Jim Bean	13
Jack Daniel's	13

PREMIUM VODKA

Smirnoff	Rusia	13
Moskovskaya	Rusia	14
Absolut	Suecia	14
Grey Goose	Francia	18