

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
29,50€

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
15,75€

Sandwich de jamón y queso
Ham & cheese sandwich
Schinken-Käse-Sandwich
12,50€

Sandwich vegetal con hojas tiernas, tomate, mayonesa, huevo cocido, esparrago 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
15,75€

Baguette de jamón ibérico
Iberico Ham baguette
Iberico Schinken - Baquette
19,00 €

Copa de helado variado
Ice cream of your choice
Auswahl an Speiseeis
8,50€



CARTA BISTRO

NIXE PALACE



Hoteles SantoS

LIFESTYLE™

Preferred

HOTELS & RESORTS

Para compartir / To share / Zum Teilen / À partager

Torrada de pan de masa madre / Sourdough bread toast /  **4,50 €**

Getoastetes Sauerteigbrot / Pain au levain grillé

Con all i oli de mortero / With handmade aioli sauce / Mit Aioli aus dem Mörser / Avec aioli élaboré au mortier

Jamón ibérico 50% bellota / 50% Iberian acorn-fed ham / Iberischer  **28 €**

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 / Crunchy squid  **24 €**
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 / Crunchy prawns /  **15 €**

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 / Beef croquettes / Rindfleischkroketten /  **16 €**

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 / Spring rolls / Frühlingsrollen /  **14 €**

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

Pata de pulpo a la brava / Octopus leg a la brava /  **26 €**

Tintenfischtentakel à la brava / Tentacule de poulpe à la brava

Con puré de patata y salsa brava / With mashed potatoes and a spicy sauce / Mit Kartoffelpüree und scharfer Brava-Soße / Avec purée de pommes de terre et sauce « brava »

Ensaladas / Salads / Salate / Salades

Ensalada Nixe / Nixe salad / Salat Nixe / Salade Nixe  **15 €**

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, Tomato, 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 / Crunchy chicken / Knuspriges      21€
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 / Nixe caprese / Caprese Nixe / Caprese Nixe   18€

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 / Crunchy duck Thai salad /     23€
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 agrdulce / 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

Ensalada de verduras en tempura / Tempura veggie salad / Salat mit  21€
Tempura-Gemüse / Salade de légumes en tempura

Brotes tiernos, verduritas de temporada tempurizadas, aguacate, tomates cherry y vinagreta de balsámico y aceite de oliva virgen / Baby leaves, seasonal tempura vegetables, avocado, cherry tomatoes, balsamic vinegar and virgin olive oil vinaigrette / Babyleaf-Salat, saisonales Tempura-Gemüse, Avocado, Kirschtomaten und Vinaigrette aus Balsamico und nativem Olivenöl / Jeunes pousses, légumes de saison en tempura, avocat, tomates cerises, vinaigrette balsamique et huile d'olive vierge

Pastas y pizzas / Pastas & pizzas / Pasta/Pizza / Pâtes/Pizzas

Lasaña de ternera / Veal lasagne / Lasagne / Lasagnes   20€

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

Raviolis de trufa / Truffle ravioli / Trüffelravioli /      25€
Raviolis à la truffe

Con crema de setas, virutas de jamón de bellota y nieve de parmesano añejo / With mushroom cream, acorn-fed ham shavings and a sprinkle of aged parmesan cheese / Mit Pilzcreme, Schinkenstückchen aus Eichelmast und geriebenem, reifen Parmesan / Avec crème de champignons, copeaux de jambon bellota et neige de parmesan affiné

Espaguetis al gusto / Spaghetti your way / Spaghetti mit      20€
Soße nach Wahl / Spaghettis sauce au choix

Boloñesa, al pesto o carbonara / Bolognese, pesto or carbonara / Bolognese, Pesto oder Carbonara / Bolognaise, pesto ou carbonara

Pizza Nixe / Nixe pizza / Pizza Nixe / Pizza Nixe  	21€
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 / Margherita pizza / Pizza Margherita / Pizza Margarita  	17€
Salsa de tomate, mozzarella y orégano / Tomato sauce, mozzarella and oregano / Tomatensoße, Mozzarella und Oregano / Sauce tomate, mozzarella et origan	
Pizza prosciutto y burrata / Ham & burrata pizza / Pizza prosciutto und burrata / Pizza prosciutto et burrata   	25€
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	
Pizza vegetal / Veggie pizza / Gemüsepizza / Pizza végétale  	24€
Salsa de tomate, cebolla, calabacín, espárragos verdes, tomate en rodajas, pimientos y mozzarella / Tomato sauce, onion, courgette, green asparagus, sliced tomato, peppers and mozzarella / Tomatensauce, Zwiebel, Zucchini, grüner Spargel, Tomatenscheiben, Paprika und Mozzarella / Sauce tomate, oignon, courgette, asperge verte, tomate en tranches, poivrons et mozzarella	

Sándwiches y chapatas / Sandwiches & ciabattas / Sandwiches Ciabattas / Sandwichs Ciabattas

Mixto / Mixed / Mixto / Mixte  	12€
Jamón y queso / Ham & cheese / Schinken und Käse / Jambon et fromage	
Jamón ibérico / Iberian ham / Iberischer Schinken / Jambon ibérique  	18€
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	
Vegetal / Vegetarian / Vegetarisch / Végétal   	15€
Hojas tiernas, tomate, mayonesa, huevo cocido, espárrago blanco y aguacate / Baby leaves, tomato, mayonnaise, hard-boiled egg, white asparagus and avocado / Zarte Salatblätter, Tomato, Mayonnaise, gekochtes Ei, weißer Spargel und Avocado / Jeunes pousses, tomate, mayonnaise, œuf dur, asperge blanche et avocat	
Club   	21€
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	
Chapata Nixe / Nixe ciabatta / Ciabatta Nixe / Ciabatta Nixe  	23€
Solomillo de ternera con queso fundido / Beef sirloin with melted cheese / Rinderfilet mit geschmolzenem Käse / Filet de bœuf avec fromage fondu	

***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

Platos principales / Main courses / Hauptspeisen / Plats principaux

Hamburguesa Nixe / Nixe burger / Hamburger Nixe /  25 €
Hamburger Nixe

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

Wok de solomillo de ternera / Veal tenderloin wok /  27 €
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 / Prawn wok / Wokgericht mit  26 €
Riesengarnelen / Wok de gambas

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

Calamar nacional a la plancha / Grilled Spanish squid /  24 €
Gegrillter Tintenfisch / Calmar espagnol à la plancha

Con parrillada de verduras y alioli / With grilled vegetables and aioli sauce / Mit gegrilltem Gemüse und Aioli / Avec légumes grillés et aïoli

Solomillo de ternera / Veal tenderloin / Rinderfilet / Filet de bœuf  35 €

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

Magret de pato / Duck magret / Entenbrust / Magret de canard  33 €

Sobre wok de arroz y verduras con crema de curry y cacahuete / Wok rice and vegetables with curry and peanut cream / Auf Reis und Gemüse aus dem Wok mit Currysoße und Erdnuss / Sur un wok de riz et légumes avec crème de curry et cacahuètes

Lomo de corvina asada / Roasted seabass filet / Gebratenes  32 €
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 terre

Brocheta de salmón y cola de gamba / Salmon and  28 €
prawn tail skewer / Spieß mit Lachs und Garnelenschwänzen /
Brochette de saumon et queue de crevette

Sobre estofado de verduras, salsa de coco, lima y jengibre / With vegetable stew, coconut, lime and ginger sauce / Auf Gemüseeeintopf und Soße aus Kokosnuss, Limette und Ingwer / Sur un ragoût de légumes, sauce à la noix de coco, au citron vert et au gingembre

Postres / Desserts / Etwas Süßes / Note sucrée

Copa de fresas / Strawberry cup / Erdbeerbecher /     9€

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 / Warm apple pie / Warmer     12€

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 / Your choice of ice cream / Eis nach Wahl /     8€

Glace au choix

Torrija / Torrija (French toast) / Torrija (Armer Ritter) /      12€

Torrija (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



Cacahuetes / 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 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

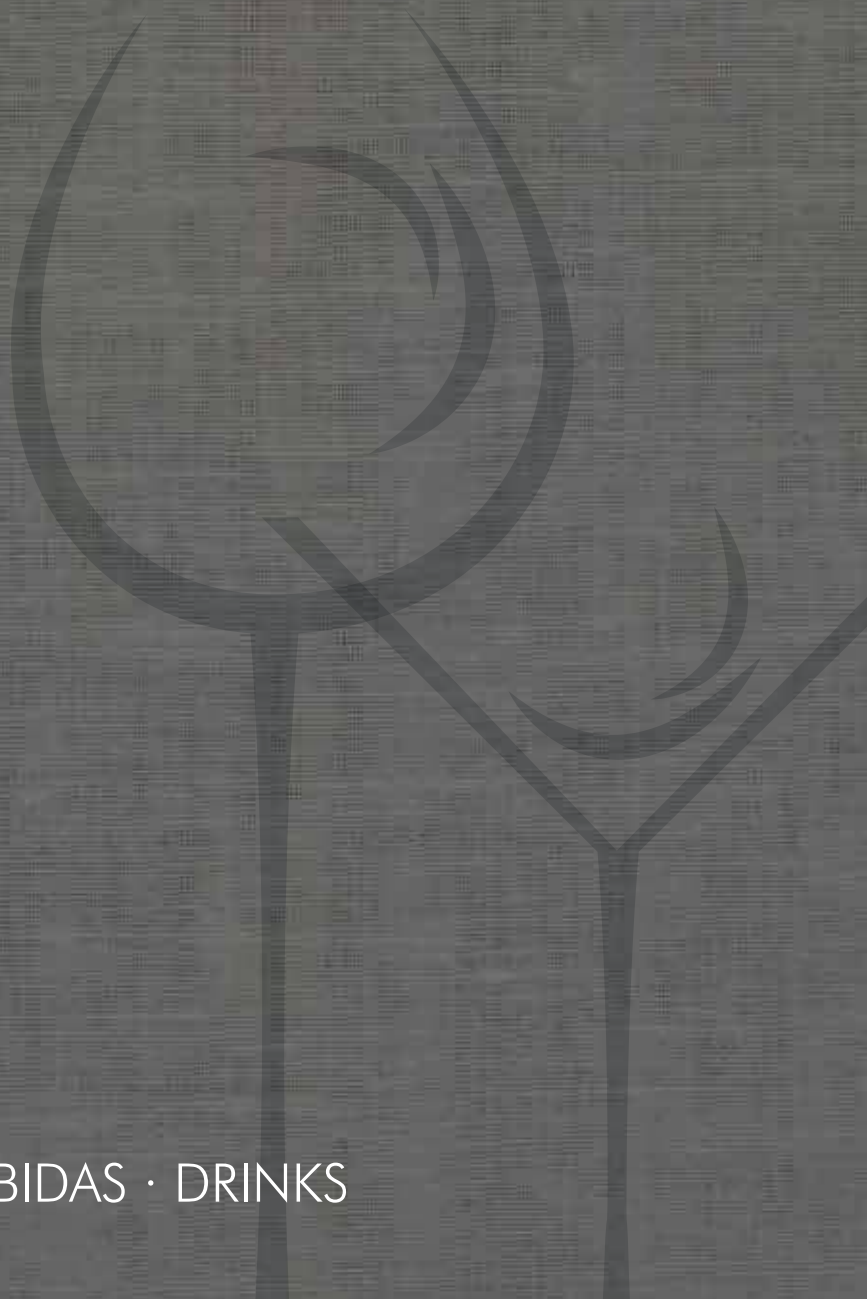
★★★★★

Hoteles Santos
LIFESTYLE™

Preferred
HOTELS & RESORTS

Bistro Bar Nixe

269



NIXE BEBIDAS · DRINKS

COCKTAILS CLÁSICOS / CLASSIC COCKTAILS

San Francisco*

Zumo de naranja, piña y melocotón

Orange, pineapple and peach juice

12,00 €

*SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC

Expresso Martini

Vodka, licor de café y espresso

Vodka, coffee liqueur and espresso

14,00 €

Bloody Mary

Vodka, zumo de tomate y zumo de limón

Vodka, tomato juice and lemon juice

14,00 €

Champagne Cocktail

Dubonnet, azúcar, angostura y cava

Dubonnet, sugar, bitter and cava

14,00 €

Moscow Mule

Vodka, lima, ginger beer, menta y azúcar

Vodka, lime, ginger beer, mint and sugar

15,00 €

Gin Fizz

Gin, zumo de limón y azúcar

Gin, lemon juice and sugar

14,00 €

COCKTAILS TROPICALES / TROPICAL COCKTAILS

Pisco Sour

Pisco, limón, azúcar y clara de huevo

Pisco, lemon juice, sugar and white egg

14,00 €

Daiquiri de Fresa

Ron, fresas, zumo de lima y azúcar

Rum, strawberries, lime juice and sugar

14,00 €

Piña Colada

Ron, zumo de piña y leche de coco

Rum, pineapple juice and coconut milk

14,00 €

Mojito

Ron, lima, azúcar, menta y soda

Rum, Lime juice, sugar, mint and soda

14,00 €

Margarita

Tequila, cointreau y zumo de lima

Tequila, cointreau and lime juice

14,00 €

Caipirinha

Cachaça, lima y azúcar moreno

Cachaza, lime and brown sugar

14,00 €

VINOS FINOS / SHERRY WINES

SECO / DRY

Tío Pepe	7,00 €
Manzanilla “La Guita”	7,00 €
Dry Sack	7,00 €

DULCE /SWEET

Solera 1847	7,00 €
Málaga Virgen	7,00 €
Noé	13,00 €

PORT WINE

Oporto Ruby, Tawny	10,00 €
Oporto 10 años	12,00 €
Oporto 20 años	15,00 €

ESPUMOSOS / SPARKING (por copas / by glass)

Codorniu Original	9,50 €
Prosecco Freixenet	11,00 €
Champagne Moët Chandon	19,00 €

VINOS / WINES (por copas / by glass)

BLANCOS / WHITE

José Luis Ferrer	
D.O. Binissalem Mallorca	
Moll y Chardonnay	9,50 €

Raimat Chardonnay	
D.O. Costers del Segre	
100% Chardonnay	9,50 €

Emina	
D.O. Rueda	
Verdejo Sauvignon Blanc	9,50 €

ROSADO / ROSE

Veritas Roig	
D.O. Binissalem Mallorca	
100% Mantonegro	10,00 €

Marqués de Cáceres Excellens	
D.O. Rioja	
Garnacha Tinta y Tempranillo	9,50 €

TINTOS / RED

José Luis Ferrer	
D.O. Binissalem Mallorca	
100% Mantonegro	9,50 €

Viña Pomal	
D.O. La Rioja	
100% Tempranillo	9,50 €

Emina Pasión	
D.O. Ribera del Duero	
100% Tempranillo	9,50 €

APERITIVOS / APERITIFS

Martini	7,00 €
Vermouth	7,00 €
Pernod	7,00 €
Ricard	7,00 €
Campari	10,50 €
Aperol Spritz	13,00 €
Sangría	10,50 €
Jarra de Sangría 1 l.	26,50 €

CERVEZA / BEER

Amstel (draft beer)	7,00 €
Cruzcampo	7,00 €
Amstel 0,0	7,00 €
Amstel (Gluten free)	7,00 €
Heineken	7,50 €
Coronita	7,50 €
Paulaner Weissbier	8,50 €

AGUAS Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

Solán de Cabras 1/3 l.	3,50 €
Solán de Cabras 1/2 l.	4,00 €
Solán de Cabras 1 l.	5,50 €
San Pellegrino 1/3 l.	4,00 €
San Pellegrino 1/2 l.	4,50 €
San Pellegrino 750 ml.	6,50 €
Refrescos / Soft drinks	6,00 €

ZUMOS / JUICES

ZUMOS / JUICES

Naranja, melocotón, piña, manzana, tomate, arándanos	
Orange, peach, pineapple, apple, tomato, cranberry	6,00 €

NARANJA NATURAL

Freshly squeezed orange	7,00 €
-------------------------	--------

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

Espresso	3,50 €
Espresso Machiato	3,50 €
Café con leche / Coffee with milk	4,00 €
Capuccino	4,50 €
Latte machiatto	5,00 €
Cortado / Espresso with milk	3,50 €
Americano	3,50 €
Café Irlandés / Irish Coffee	6,00 €
Chocolate caliente / Hot Chocolate	3,50 €
Nuestra selección de té / Our selection of teas	3,50 €

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

Aperol Spritz

Aperol, cava y soda

Aperol cava and soda

13,00 €

Hugo

Sirope de Saúco, cava, soda y hierbabuena

Elderflower sirop, cava, soda and peppermint

13,00 €

Mojito de Palo

"Palo" mallorquín, hierbabuena, lima y soda

Mallorcan "Palo", mint, lime and soda

13,00 €

Gin Mare Tonic

Servido con twist de naranja

Served with orange twist

17,00 €

Pasión del Nixe*

Naranja, fresas, fruta de la pasión y coco

Orange, strawberries, passion fruit and coco

*SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC

13,00 €

LICORES / DIGESTIVES

"Hierbas Mallorquinas"

8,00 €

Baileys

8,50 €

Tía María

8,50 €

Frangélico

8,50 €

Cointreau

8,50 €

Pacharán

8,50 €

Limonchello

9,00 €

Averna

9,00 €

Ramazzotti

9,00 €

Fernet Branca

9,00 €

Drambuie

9,50 €

Benedictine

9,50 €

Amaretto

9,50 €

Grand Marnier

9,50 €

GIN & TONIC* SELECTION

ENGLAND

Bombay Sapphire

London 15,00 €

Tanqueray

London 15,00 €

Beefeater

London 15,00 €

The London N°1

London 16,50 €

Bulldog

London 16,50 €

Brockman's

London 16,50 €

Martin Miller's

London 16,50 €

CANADA

Seagram's

Montreal / Quebec 15,00 €

FRANCE

G'Vine

Cognac 16,50 €

SPAIN

Xoriguer

Menorca, Balears 13,00 €

Puerto de Indias

Sevilla 15,00 €

Larios 12

Málaga 15,00 €

Nordés

Galicia 16,50 €

Gin Mare

Catalonia 16,50 €

Gin Palma

Mallorca, Balears 16,50 €

ESCOCIA

Hendrick's

Girvan 16,50 €

DEUTCH

Monkey 47

The Black Forest 24,00 €

OUR TONIC WATERS*
Schweppes tonic · Fever Tree tonic

PREMIUM VODKA

RUSSIA

Smirnoff 13,00 €

Stolichnaya 14,00 €

Moskovskaya 14,00 €

SPAIN

Nordés 14,00 €

Palma 14,00 €

SWEEDEN

Absolut 14,00 €

POLAND

Belvedere 17,00 €

FRANCE

Grey Goose 18,00 €

AGUARDIENTES / SCHNAPPS

Grappa Bianca Italiana 8,00 €

Jägermeister 8,00 €

Sambuca 8,00 €

Tequila José Cuervo 8,00 €

Tequila Don Julio Reposado 11,00 €

Marc de Champagne 9,00 €

BRANDYS & COGNACS

BRANDYS

Carlos I	14,00 €
Suau (Mallorca)	14,00 €
Cardenal Mendoza	16,00 €
Gran Duque de Alba	16,00 €

COGNACS

Calvados	16,50 €
Remy Martin	16,50 €
Couvoisier VSOP	16,50 €
Armagnac	16,00 €
Otard VSOP	20,00 €
Cordon Blue Martell	25,00 €
Hennessy X.O.	37,00 €

RON / RUM

CUBA

Bacardi Carta Blanca	13,00 €
Havanna Club 7 años	14,00 €

VENEZUELA

Cacique	14,00 €
Santa Teresa	13,00 €

REP. DOMINICANA

Barceló	14,00 €
Brugal	14,00 €

GUATEMALA

Zacapa 23	20,00 €
-----------	---------

WHISKEY

SCOTCH BLENDED

Ballantine's	13,00 €
JB	13,00 €
White Label	13,00 €
Cutty Sark	13,00 €
Chivas Regal	16,50 €
Johnnie Walker Black Label	16,50 €
Dimple 12 años	16,50 €
Cutty Sark 12 años	16,50 €
The Antiquary de Luxe	16,50 €
Ballantine's 12 años	16,50 €

IRISH & CANADIAN

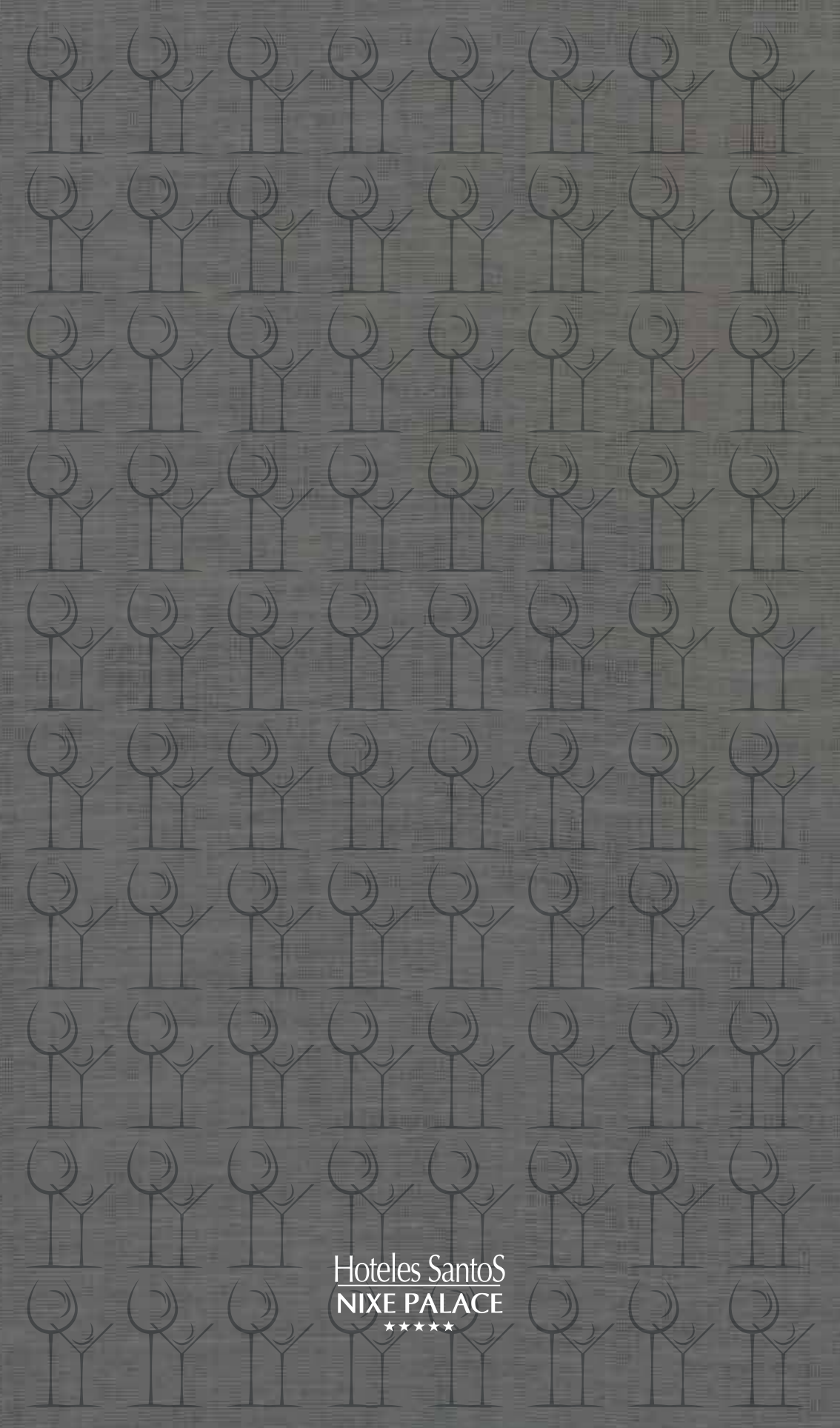
Jameson	13,00 €
Canadian Club	13,00 €

BOURBON AND TENNESSEE

Four Roses	13,00 €
Jim Bean	13,00 €
Jack Daniel's	13,00 €

MALT SCOTCH

Cardhu	17,00 €
Knockando	17,00 €
Aberlour	17,00 €
Glenmorangie	17,00 €
Glenfiddich	17,00 €
Macallan	19,00 €



Hoteles SantoS
NIXE PALACE
★★★★★

Bistro Bar Nixe 269



BODEGA / WINE LIST

Copas / Wine glass

ESPUMOSOS/SPARKLING

Codorniu Original	9,50 €
Moët Chandon Brut Imperial (A.O.C. Champagne)	19,00 €

BLANCOS / WHITE WINES

José Luis Ferrer <i>Moll, Chardonnay</i>	9,50 €
Emina Verdejo <i>Rueda 100% Verdejo</i>	9,50 €
Emina Sauvignon Blanc <i>Rueda 100% Sauvignon Blanc</i>	9,50 €
Raimat Chardonnay <i>Costers del Segre 100% Chardonnay</i>	9,50 €

ROSADOS / ROSE WINES

Veritas Roig <i>100% Manto negro</i>	10,00 €
Marqués de Cáceres Excellens <i>Rioja Garnacha tinta y tempranillo</i>	9,50 €
Emina Rosé <i>Cigales Tempranillo y Verdejo</i>	9,50 €

TINTO/ RED WINES

Viña Pomal <i>Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i>	10,00 €
José Luis Ferrer <i>Mallorca Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	10,00 €
Emina Pasión <i>Ribera del Duero 100% Tempranillo</i>	9,50 €

Espumosos/Sparkling

Cava

Codorniu Original <i>Macabeo, Perellada, Xarel-lo</i>	34,50 €
Anna de Codorniu Blanc de Blancs <i>Chardonnay, Macabeo, Perellada, Xarel-lo</i>	34,50 €
Juvé & Camps Reserva Familia <i>Macabeo, Perellada, Xarel-lo</i>	44,00 €
Kripta Gran Reserva <i>Macabeo, Perellada, Xarel-lo</i>	101,00 €
Freixenet Ice <i>Macabeo, Xarel-lo, Perellada, Chardonnay</i>	34,50 €
Ars Collecta Blanc de Blancs <i>Chardonnay,xarel-lo perellada</i>	44,00 €
Ars Collecta Grand Rosé <i>Pinot noir,xarel-lo Trepas</i>	44,00 €

A.O.C. Champagne

Moët Chandon Brut Imperial <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	110,00 €
Moët Chandon Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	126,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	110,00 €
Louis Roederer Cristal <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	340,00 €
Dom Perignon <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	315,00 €
Laurent Perrier Rosé <i>100% Pinot Noir</i>	160,00 €
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	155,00 €
Ruinart Rosé <i>Chardonnay y Pinot Noir</i>	160,00 €

Blancos / White wines

D.O. Binissalem Mallorca

José Luis Ferrer <i>Moll, Chardonnay, Moscatel</i>	37,00 €
Veritas Blanc <i>Moll, Chardonnay</i>	41,00 €

D.O. Pla i Llevant de Mallorca

Miquel Gelabert <i>100% Chardonnay</i>	58,00 €
D'Amos <i>Prensal Blanc, Chardonnay y Riesling</i>	65,00 €

V.T. Mallorca

Ribas <i>Prensal Blanc</i>	41,00 €
Soma <i>100% Viognier</i>	41,00 €
Macià Batle Blanc de Blancs <i>Prensal blanc, Chardonnay y Moscatel</i>	37,00 €
Macià Batle Sauvignon Blanc <i>100% Sauvignon Blanc</i>	39,00 €

D.O. Rueda

Marqués de Cáceres Excellens <i>100% Sauvignon Blanc</i>	37,00 €
Marqués de Cáceres Excellens <i>100% Verdejo</i>	37,00 €
José Pariente <i>100% Verdejo</i>	41,00 €
Emina Verdejo <i>100% Verdejo</i>	35,00 €
Emina Sauvignon Blanc <i>100% Sauvignon Blanc</i>	35,00 €

Blancos / White wines

D.O. Costers del Segre

Raimat Chardonnay 38,00 €
100% Chardonnay

D.O. Priorat

Massipa de Scala Dei 65,00 €
Garnacha Blanca, Chenin Blanc

D.O. Rias Baixas

Terras Gauda 43,00 €
100% Albariño

D.O. Riberiro

A Telleira 39,00 €
100% Godello del Val do Miño

A Telleira Parcelas 37,00 €
Treixadura y Godello del Val do Miño

V.T. Extremadura

Habla de Ti 41,00 €
100% Sauvignon Blanc

D.O. Penedés

Viña Esmeralda 37,00 €
Moscatel, Gewürztraminer

Fransola 58,00 €
Sauvignon Blanc, Perellada

Rosados / Rose wines

D.O. Binissalem Mallorca

Veritas Roig
Manto negro

35,00 €

D.O. Pla i Llevant de Mallorca

D'Amos
Cabernet y Merlot

47,00 €

D.O. Priorat

Plà dels Àngels, Scala Dei
100% Garnacha

53,00 €

D.O. Cigales

Emina Rosé Prestigio
Albillo, Garnacha blanca, Garnacha tintorera,
Tempranillo, Verdejo, Viura

37,00 €

D.O. Rioja

Marqués de Cáceres Excellens
Garnacha tinta y tempranillo

37,00 €

Tintos / Red wines

D.O. Binissalem Mallorca

Syrah José Luis Ferrer 100% Syrah	35,00 €
José Luis Ferrer Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah	37,00 €
José Luis Ferrer Reserva Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah	49,00 €

D.O. Pla i Llevant de Mallorca

Torrent Negre Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	49,00 € 67,00 €
D'Amos Cabernet y Merlot	

IGP / V.T. Mallorca

Sió Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Callet	49,00 €
Ànima Negra Callet, Manto negro, Fogoneu	70,00 €
Àn2 Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah	49,00 €
Obac de Binigrau Manto Negro, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	47,00 €
Son Prim 100% Cabernet Sauvignon	41,00 €
Son Prim 100% Merlot	43,00 €
Macià Batle 1856 Manto negro, Cabernet, Merlot y Syrah	41,00 €

V.T. Extremadura

Habla del silencio Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	37,00 €
---	---------

Tintos / Red wines

D.O. Rioja

Viña Pomal Crianza <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i>	37,00 €
Muga <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i>	49,00 €
Faustino I <i>100% Tempranillo</i>	49,00 €
Campillo <i>100% Tempranillo</i>	47,00 €
Viña Pomal 500 <i>Tempranillo, Garnacha</i>	42,00 €

D.O. Ribera del Duero

Finca Resalso <i>100% Tinta Fina</i>	37,00 €
Malleolus <i>100% Tinta Fina</i>	62,00 €
Valbuena 5º Año <i>Tinto Fino, Cabernet y Merlot</i>	345,00 €
Vega Sicilia Único <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon</i>	605,00 €
Emina Pasión <i>100% Tempranillo</i>	35,00 €
Congosto <i>100% Tinto Fino</i>	47,00 €
Matarromera <i>100% Tinta del País</i>	49,00 €

D.O. Priorat

Les Terrasses <i>Garnacha, Cariñena Garnacha tinta</i>	58,00 €
--	---------

Selección Especial Francia / Special Selection Francia

Blancos / White wine

Chablis Ropiteau <i>Bourgogne</i>	47,00 €
---	---------

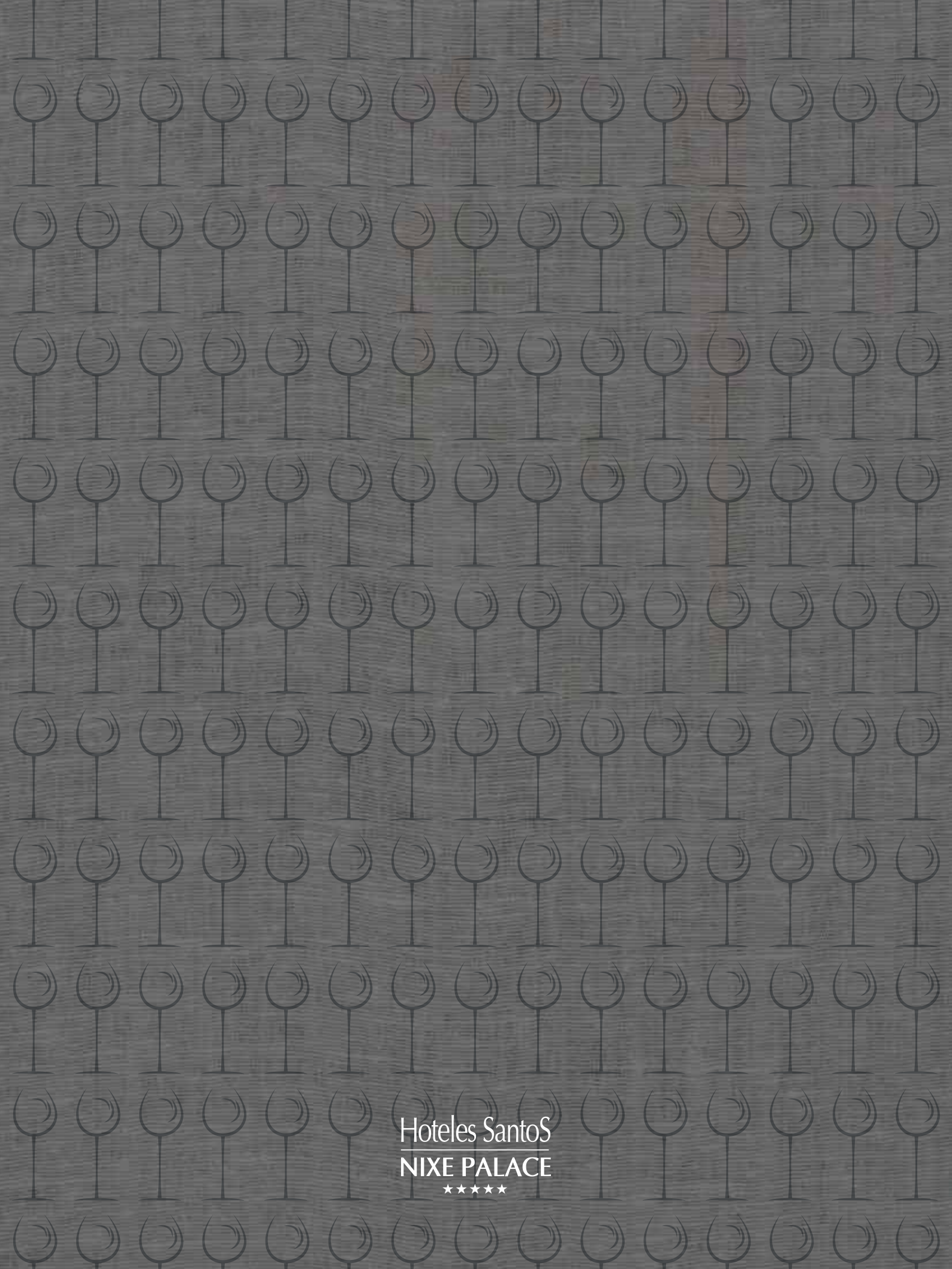
Ropiteau Freres <i>Bourgogne</i> <i>100% Chardonnay</i>	42,00 €
--	---------

Rosados / Rose wine

Whispering - Angel <i>Côtes de Provence</i> <i>Garnacha, vermentino, cinsault y tibouren</i>	51,00 €
---	---------

Tintos / Red wine

Rapiteau Pinot Noir <i>Bourgogne</i> <i>100% Pinot Noir</i>	43,00 €
--	---------



Hoteles Santos
NIXE PALACE
★★★★★

POOL BAR

NIXE PALACE

★★★★★

Hoteles SantoS

LIFESTYLE™

Preferred

HOTELS & RESORTS

Entrantes / Starters / Vorspeisen / Entrées

Calamares crujientes / Crispy calamari / Knusprige Calamari /  21 €
Calamars croustillants
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  18 €
Nachos de maíz, con queso fundido, guacamole, chili de ternera y salsa de yogurt. / Corn nachos with melted cheese, guacamole, beef chili, and yogurt sauce / Nachos aus Mais mit geschmolzenem Käse, Guacamole, Rindfleisch-Chili und Joghurtsoße. / Nachos de maïs, avec fromage fondu, guacamole, chili de veau, sauce au yaourt.

Langostinos crujientes / Crispy prawns / Knusprige  15 €
garnelen / Gambas croustillantes
Con sweet chili / Served with sweet chili sauce / Mit Sweet Chili / Au sweet chili

Rollito de primavera / Spring rolls / Frühlingsrollen /  15 €
Rouleaux de printemps
Rellenos de carne y verduras con salsa de sweet chili / Filled with meat and vegetables, served with sweet chili sauce / Gefüllt mit Fleisch und Gemüse, dazu Sweet Chili / Garnis de viande et de légumes à la sauce sweet chili

Gyozas de pollo y verduras / Chicken & vegetable gyozas /  16 €
Gyozas mit Hühnerfleisch und Gemüse Füllung / Gyozas de poulet et légumes
Con salsa oriental / With asian sauce / Mit asiatischer Soße / À la sauce orientale

Gyozas de verduras y shiitakes / Vegetable & shiitake gyozas /  16 €
Gyoza mit Gemüse - Shiitake Füllung / Gyozas de légumes et shiitakes
Con salsa oriental / With asian sauce / Mit asiatischer Soße / À la sauce orientale

Tartar de atún / Tuna tartare / Thunfischtatar /  35 €
Tartare de thon

Tartar de salmón / Salmon tartare / Lachstatar /  30 €
Tartare de saumon

Gazpacho refrescante / Refreshing gazpacho / Erfrischende Gazpacho / 12 €
Gaspacho rafraîchissant
Con su guarnición / Served with its garnish / mit Beilage / Servi avec sa garniture

Pan pita libanés / Lebanese pita bread / Pitabrot libanesische Art /  5 €
Pain pita libanais
Con un toque de parrilla, guacamole y “all i oli” con chipotles / Grilled with guacamole and chipotle “all i oli” / leicht geröstet, mit Guacamole und Aioli mit geräucherten Jalapeños / Légèrement grillé, avec guacamole, aïoli et chipotles.

- Ensalada de verano / Summer salad / Sommersalat / Salade d'été**  **15 €**
 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 €**
 Brotes de rúcula, tierna burrata fresca, tomates cherry, aceitunas negras y pesto de albahaca con piñones tostados y aceite de oliva virgen / Arugula, fresh burrata, cherry tomatoes, black olives, and basil pesto with toasted pine nuts and virgin olive oil / Rucolasprossen, weicher frischer Burrata, Kirschtomaten, schwarze Oliven und Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und nativem Olivenöl / Pousses de roquette, burrata fraîche et tendre, tomates cerise, olives noires et pesto de basilic avec pignons de pins grillés et huile d'olive vierge
- Ensalada de pollo crujiente / Crispy chicken salad /**      **21 €**
Salat mit knusprigem Hähnchen / Salade de poulet croustillant
 Tiras de pollo rebozado crujientes, tomates cherry, daditos de piña, brotes tiernos, nueces, huevo cocido y salsa cesar / Crispy breaded chicken strips, cherry tomatoes, pineapple cubes, baby greens, walnuts, boiled egg, and Caesar dressing / knusprig panierte Hähnchenstreifen, Kirschtomaten, Ananaswürfel, Babyleaf-Salat, Walnüsse, gekochtes Ei und Caesar-Dressing / Lamelles de poulet pané croustillantes, tomates cerise, dés d'ananas, pousses tendres, noix, œuf dur et sauce César
- Ensalada de atún y tomates / Tuna & tomato salad / Salat mit**  **16 €**
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 /**    **16 €**
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
- Poke bowl de salmón marinado / Marinated salmon poke bowl /**   **24 €**
Poke bowl mit mariniertem Lachs / Poke bowl de saumon mariné
 Arroz blanco, daditos de salmón marinado, aguacate, mango, rabanitos, tomates cherry, brotes de soja, pepino, edamame y aliño asiático. / White rice, diced marinated salmon, avocado, mango, radish, cherry tomatoes, soybean sprouts, cucumber, edamame, and Asian dressing / weißer Reis, marinierte Lachswürfel, Avocado, Mango, Radieschen, Kirschtomaten, Sojasprossen, Gurke, Edamame und asiatisches Dressing. / Riz blanc, dés de saumon mariné, avocat, mangue, petits radis, tomates cerise, pousses de soja, concombre, edamame et assaisonnement asiatique.

Poke bowl de solomillo de pollo crujiente / Crispy chicken tender     22 €
 poke bowl / Poke bowl mit knusprigem Hähnchenfilet / Poke bowl de
 filet de poulet croustillant
 Arroz blanco, solomillo de pollo crujiente, aguacate, mango, rabanitos, tomates cherry,
 brotes de soja, pepino, edamame y aliño asiático. / White rice, crispy chicken tenderloin,
 avocado, mango, radish, cherry tomatoes, soybean sprouts, cucumber, edamame, and
 Asian dressing / weißer Reis, knuspriges Hähnchenfilet, Avocado, Mango, Radieschen,
 Kirschtomaten, Sojasprossen, Gurke, Edamame und asiatisches Dressing. / Riz blanc, filet
 de poulet croustillant, avocat, mangue, petits radis, tomates cerise, pousses de soja,
 concombre, edamame et assaisonnement asiatique.

Sushi Corner

Roll de atún picante / Spicy tuna roll / Thunfisch-roll pikant /    22 €
 Roll de thon piquant

Roll de bogavante *California style* / Lobster roll *California Style* /     28 €
 Hummer-roll *California style* / Roll de homard *California style*

Roll de tartar de salmón / Salmon tartare roll / Lachstatar-roll /       23 €
 Roll de tartare de saumon

Roll de salmón flambeado / Flambéed salmon roll / Lachs-roll       23 €
 flambiert / Roll de saumon flambé

Eby tempura roll / Ebi tempura roll / Ebi-tempura-roll /         23 €
 Roll de crevette et tempura

Roll vegetal / Vegetarian roll / Gemüse-roll / Roll végétarien   23 €

Roll de pollo Nixe / Chicken Nixe roll / Hähnchen-roll Nixe /   23 €
 Roll de poulet Nixe

Sashimi de atún y salmón / Tuna & salmon sashimi / Sashimi aus   36 €
 Thunfisch und Lachs / Sashimi de thon et saumon

Pizzas y pastas / Pizzas and pastas / Pizza und Pasta / Pizzas et pâtes

Margarita / Margherita / Margherita / Margarita   16 €
 Masa crujiente, tomate, mozzarella y orégano / Crispy dough, tomato, mozzarella, and
 oregano / Knuspriger Teig, Tomate, Mozzarella und Oregano / Pâte croustillante,
 tomate, mozzarella et origan

Prosciutto / Jambon cru   18 €
 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 /   Pepperoni épicée Fina masa crujiente, tomate, mozzarella, pepperoni picante y orégano / Thin crispy dough, tomato, mozzarella, spicy pepperoni, and oregano / Dünner knuspriger Teig, Tomato, Mozzarella, pikante Salami und Oregano / Fine pâte croustillante, tomate, mozzarella, pepperoni piquant et origan	20 €
Burrata   Masa crujiente, tomate, burrata, jamón curado, rúcula y orégano / Crispy dough, tomato, burrata, cured ham, arugula, and oregano / knuspriger Teig, Tomato, Burrata, Serrano-Schinken, Rucola und Oregano / Pâte croustillante, tomate, burrata, jambon sec, roquette et origan	25 €
Pollo / Chicken pizza / Hähnchen / Poulet   Masa crujiente, tiras de pechuga de pollo, maíz, cebolla caramelizada, salsa de tomate, mozzarella y orégano / Crispy dough, chicken breast strips, corn, caramelized onion, tomato sauce, mozzarella, and oregano / knuspriger Teig, Hähnchenbruststreifen, Mais, karamellierte Zwiebel, Tomatensoße, Mozzarella und Oregano / Pâte croustillante, lamelles de blanc de poulet, maïs, oignon caramélisé, sauce tomate, mozzarella et origan	23 €
Lasaña de ternera / Beef lasagna / Rindfleisch-Lasagne /   Lasagne de veau 100% ternera, bechamel, tomate y gratinada con parmesano / 100% beef, béchamel, tomato, and Parmesan gratin / 100 % Rindfleisch, Béchamelsoße, Tomato und überbacken mit Parmesan / 100 % veau, béchamel et tomate, gratinée au parmesan	20 €
Espaguetis marinera / Seafood spaghetti /        Spaghetti marinara / Spaghettis à la marinière Espaguetis de pasta fresca, con cola de gamba, almejas y mejillones / Fresh pasta spaghetti with prawn tails, clams, and mussels / frische Spaghetti mit Garnelenschwanz, Venus- und Miesmuscheln / Spaghettis frais, aux queues de gambas, palourdes et moules	23 €
Sandwiches & baguettes	
Sándwich mixto / Ham & cheese toasted sandwich /   Schinken Käse Sandwich / Sandwich mixte Jamón y queso tostado en plancha / Ham and cheese, grilled / mit Schinken und gegrilltem Käse / Jambon et fromage, grillé à la plancha	13 €
Sándwich club / Club sandwich     Tres pisos con pechuga de pollo a la plancha, bacon, tomate, huevo cocido, brotes tiernos y mayonesa / Three layers with grilled chicken breast, bacon, tomato, boiled egg, baby greens, and mayonnaise / drei Toastscheiben mit gegrillter Hähnchenbrust, Speck, Tomato, gekochtem Ei, Babyleaf-Salat und Mayonnaise / Trois étages de blanc de poulet à la plancha, bacon, tomate, œuf dur, pousses tendres et mayonnaise	21 €

**Wrap vegetal / Vegetarian wrap / Vegetarischer
Wrap / Wrap végétarien**



18 €

Wrap integral, brotes tiernos, salsa de col, huevo cocido, aguacate, espárrago blanco, tomate y crujiente cebolla caramelizada / Whole wheat wrap, baby greens, coleslaw dressing, boiled egg, avocado, white asparagus, tomato, and crispy caramelized onion / Vollkorn-Wrap, Babyleaf-Salat, Kohlsoße, gekochtes Ei, Avocado, weißer Spargel, Tomate und knusprige karamellisierte Zwiebel / Wrap intégral, pousses tendres, sauce au chou, œuf dur, avocat, asperge blanche, tomate et oignon caramélisé croustillant

**Mollete de solomillo de ternera / Tenderloin mollete / Mollete-
Brötchen mit Rinderfilet / Mollete de faux-filet de veau**



23 €

Pan mollete, escalopines de solomillo de ternera, cebolla caramelizada, rúcula, queso fundido, tomate y patatas fritas / Soft “mollete” bread, veal tenderloin escalopes, caramelized onion, arugula, melted cheese, tomato, and fries / Brot, Rinderfilet-Schnitzel, karamellisierte Zwiebel, Rucola, geschmolzener Käse, Tomate und Pommes / pain mollete, fines escalopes de faux-filet de veau, oignon caramélisé, roquette, fromage fondu, tomates et frites

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

**Hamburguesa de ternera / Beef burger / Rindfleischburger /
Hamburger de veau**



25 €

Pan brioche, ternera 100% a la parrilla, tomate, cebolla caramelizada, queso fundido y brotes tiernos / Brioche bun, 100% grilled beef, tomato, caramelized onion, melted cheese, and baby greens / Brioche-Brötchen, 100 % gegrilltes Rindfleisch, Tomate, karamellisierte Zwiebel, geschmolzener Käse und Babyleaf-Salat / Pain brioche, 100 % veau grillé, tomate, oignon caramélisé, fromage fondu et pousses tendres

**Hamburguesa vegetal / Vegetarian burger / Veggie-burger /
Hamburger végétarien**



21 €

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

**Calamar a la bruta / Mallorcan-style squid in ink / Tintenfisch
a la bruta / Calamar a la bruta**



28 €

Lenguado al grill / Grilled sole / Gegrillte Seezunge / Sole grillée



32 €

Con verduritas y patatas / Served with vegetables and potatoes / mit Gemüse und Kartoffeln / Avec petits légumes et pommes de terre

**Huevos fritos con bogavante / Lobster & fried eggs / Spiegeleier
mit Hummer / Œufs frits au homard**



36 €
persona

(Mínimo 2 pax) Con patata panadera y pimientos verdes / (minimum 2 people) With pan-fried potatoes and green peppers / (mindestens 2 Pers.) mit Ofenkartoffel und grünen Paprika / (pour 2 personnes minimum) Avec pommes de terre boulangère et poivrons verts

Escalope de pechuga de pollo / Crispy chicken breast      18 €
escalope / Hähnchenbrustschnitzel / Escalope de blanc de poulet
Con ensaladita de temporada y crujientes patatas fritas / With seasonal salad and crispy fries / mit kleinem saisonalem Salat und knusprigen Pommes / Avec salade de saison et frites croustillantes

Textura ibérica / Iberian texture / Durchwachsenes Stück vom Iberischen Schwein / Abanico ibérique 24 €
Con chimichurri / With chimichurri sauce / mit „Chimichurri“-Soße / Avec chimichurri

Wok asiático / Asian wok / Asiatisches Wokgericht         / Wok asiatique 21 €
Con noodles, verduritas tiernas, pechuga de pollo, cola de gamba, salsa de soja y sésamo tostado / With noodles, tender vegetables, chicken breast, prawn tail, soy sauce, and toasted sesame / mit Nudeln, zartem Gemüse, Hähnchenbrust, Garnelenschwanz, Sojasoße und geröstetem Sesam / Avec nouilles, petits légumes tendres, blanc de poulet, queues de gambas, sauce soja et sésames grillés

Wok vegano / Vegan wok / Veganes Wokgericht / Wok végétane       24 €
Con noodles, verduritas tiernas, proteína vegetal, salsa de soja y sésamo tostado / With noodles, tender vegetables, plant-based protein, soy sauce, and toasted sesame / mit Nudeln, zartem Gemüse, pflanzlichem Eiweiß, Sojasoße und geröstetem Sesam / Avec nouilles, petits légumes tendres, protéine végétale, sauce soja et sésames grillés

Postres / Desserts / Nachspeisen / Desserts

Tiramisú / Tiramisu     10 €

Tarta de queso con frutos rojos / Cheesecake with red berries /    10 €
Käsekuchen mit Beerenfrüchten / Cheesecake aux fruits rouges

Cardenal / Cardenal de Lloseta / Kardinalschnitte / Cardinal     10 €
Mallorcan meringue and sponge cake dessert filled with whipped cream and a hint of kirsch / Mallorquinisches Baiser-Biskuit-Dessert mit Schlagsahne und einem Hauch Kirsch / Dessert meringué et génoise, garni de crème fouettée et d'une touche de kirsch

Fruta de verano / Summer fruits / Sommerobst / Fruits d'été 10 €

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 / Krebstiere / 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

★★★★★

Hoteles SantoS
LIFESTYLE™

Preferred
HOTELS & RESORTS

POOL BAR

BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

NIXE PALACE

★★★★★

Hoteles SantoS

LIFESTYLE™

Preferred

HOTELS & RESORTS

Refrescos / Soft drink / Erfrischungsgetränke	6,00 €
Zumos / Juice / Säfte	6,00 €
Agua / Water / Wasser: 1/2 Lanjarón o San Pellegrino	4,00 €
Zumos naturales / Natural juices / Frischgepresste säfte:	7,00 €
Zanahoria y zanahoria & naranja / Carrot and carrot & orange	
Karotte, karotte & orange	
Batidos Naturales / Milchshakes / Milchshakes	7,00 €
Vainilla, fresa y chocolate / Vanilla, strawberry and chocolate / Vanille, erdbeere, schokolade	
Cervezas / Beer / Bier	
Coronita	7,00 €
Amstel 0,0	7,00 €
Heineken	7,50 €
Paulaner - Weissbier	8,50 €
Amstel Barril	7,00 €
Rosa Blanca	7,00 €
Vinos blancos / White wines / Weissweine	
Emina Verdejo Sauvignon Blanc - D.O. Rueda	35,00 €
Raimat Chardonnay - D.O. Costers del Segre	38,00 €
Marqués de Cáceres Excellens Verdejo - D.O. Rueda	37,00 €
Marqués de Cáceres Excellens Sauvignon Blanc - D.O. Rueda	37,00 €
Terras Gauda - D.O. Rias Baixas	43,00 €
Vinos rosados / Rose wine / Roséweine	
Emina Rosé- D.O. Cigales	35,00 €
Marqués de Cáceres Excellens - D.O. Rioja	37,00 €
Whispering - Angel Côtesde Pravence	51,00 €
Vinos tintos / Red wines / Rotweine	
Viña Pomal- D.O. Rioja	37,00 €
Emina Pasión - D.O. Ribera del Duero	35,00 €
Cavas / Champagnes	
Codorniu Original	34,50 €
Moët Chandon Brut Imperial	110,00 €
Moët Chandon Rosé	126,00 €

Cocktails

Dry Martini 14,00 €
(Ginebra, martini seco / Gin, dry vermouth / Gin, trockener Wermut)

Margarita 14,00 €
(Tequila, Cointreau, zumo de limón / Tequila, Cointreau, lemon juice / Tequila, Cointreau, zitronensaft)

Bloody Mary 14,00 €
(Vodka, zumo de tomate, especias / Vodka, tomato juice, spices / Wodka, tomatensaft, gewürze)

Daiquiri 14,00 €
(Ron blanco, zumo de limón / White rum, lemon juice / Weißer rum, zitronensaft)

San Francisco 12,00 €
(Zumos varios, granadina / Mixed fruit juices, grenadine / Verschiedene fruchtsäfte, grenadine)

Caipirinha 14,00 €
(Cachaza, lima, azúcar de caña / Cachaça, lime, cane sugar / Cachaça, limette, rohrzucker)

Piña Colada 14,00 €
(Ron blanco, batida de coco, zumo de piña / White rum, coconut cream, pineapple juice / Weißer rum, kokoscreme, ananassaft)

Mojito 14,00 €
(Ron Havana, lima, azúcar de caña, hojas de menta / Havana rum, lime, cane sugar, mint leaves / Havana rum, limette, rohrzucker, minzblätter)

Aperitivos / Appetizers / Vorspeisen

Campari 10,50 €

Aperol Spritz 13,00 €

Martini 7,00 €

Copa de vino / Glass of wine / Weinglas 9,50 €

Copa de cava / Glass of cava / Glas cava 9,00 €

Copa de sangría / Glass of sangria / Glas sangría 10,50 €

Jarra de sangría / Jug of sangria / Krug sangría 26,50 €

Whisky

J&B	13,00 €
Ballantines	13,00 €
Cardhu	17,00 €
Macallan	19,00 €

Ginebra / Gin

Gordon's	11,00 €
Beefeater	15,00 €
Bombay Sapphire	15,00 €
G'Vine	16,50 €
Hendrick's	16,50 €

Ron

Bacardi	13,00 €
Havana Añejo	13,00 €
Gran Barceló Añejo	17,00 €
Brugal	19,00 €

Vodka

Smirnoff	13,00 €
Absolut	14,00 €

Bebidas calientes/ Hot drinks / Heisse Getränke

Café expreso / Espresso	3,50 €
Café cortado / Macchiato / Espresso mit einem Schuss Milch	3,50 €
Café con leche / White coffee / Kaffee mit Milch	4,00 €
Café irlandés / Irish coffee / Irischer kaffee	6,00 €
Capuccino	4,50 €
Infusiones / Herbal teas / Kräutertees	3,50 €



A POPA

NIXE PALACE

★★★★★

Hoteles SantoS

LIFESTYLE™

Preferred

HOTELS & RESORTS



Para compartir/ To share / Zum Teilen / À partager

Carpaccio de salmón / Salmon Carpaccio / Lachscarpaccio /  

28 €

Carpaccio de saumon

Lomo de salmón, cebolleta fresca, caviar de salmón, *daikon*, espuma de aguacate y crema agria / Salmon loin, fresh spring onion, salmon caviar, daikon, avocado foam and sour cream / Lachsfilet, frische Frühlingszwiebel, Lachskaviar, Daikon-Rettich, Avocadomousse und Sauerrahm / Pavé de saumon, oignon nouveau frais, caviar de saumon, radis daïkon, mousse d'avocat et crème aigre

Tartar de atún / Tuna Tartare / Thunfischtatar / Tartare de thon     

36 €

Lomo de atún cortado a cuchillo marinado al momento con cebolleta, mango avión, salsa asiática, aguacate, cebolleta fresca y crujientes de pan / Freshly marinated sliced tuna loin with spring onion, mango, Asian sauce, avocado, fresh spring onion and croutons / kurz mariniertes, mit dem Messer geschnittenes Thunfischfilet, reife Mango, asiatische Soße, Avocado, frische Frühlingszwiebeln und Knusperbrot / Pavé de thon coupé au couteau fraîchement mariné avec oignon nouveau, mangue avion, sauce asiatique, avocat, oignon nouveau frais et croustillants de pain

Ensaladilla marinera / Seafood Salad / Meeresfrüchtesalat /     

21 €

Salade marinière

Ensalada de patata cocida, gambas, cangrejo y suave mayonesa de gambas / Boiled potato salad, prawns, crab and mild prawn mayonnaise / Salat aus gekochten Kartoffeln, Garnelen, Krabben und milder Garnelen-Mayonnaise / Salade de pommes de terre cuites, crevettes, crabe et mayonnaise douce aux crevettes

Baos mar y montaña (2 unid.) / Sea and mountain      

20 €

dumplings (2 pieces) / Baos Meer und Berge (2 Stk.) / Baos mer et montagne (2 unités)

Mini bao de torreznos con salsa hoisin y shiso fresco, mini bao de cangrejo crujiente con ensalada thai / Mini pork scratching dumpling with hoisin sauce and fresh shiso, mini crispy crab dumpling with Thai salad / Mini-Bao mit frittierten Speckstreifen, Hoisinsoße und frischem Shiso-Kraut, mini-Bao mit knusprigen Krabben und Thai-Salat / Mini bao au lard grillé avec sauce hoisin et shiso frais, mini bao au crabe croustillant avec salade thai

Calamar crujiente / Crispy squid / Knuspriger Tintenfisch / Calamar   

24 €

croustillant

Aros finos de calamar frito a la andaluza con mayonesa cítrica / Andalusian style fried thin squid rings with citrus mayonnaise / Feine, frittierte Tintenfischringe nach andalusischer Art mit Zitrus-Mayonnaise / Fines rondelles de calamar frit à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes

Croquetas cremosas de gamba y espinacas / Creamy prawn     

16 €

and spinach croquettes / Cremige Kroketter mit Garnelen und Spinat /

Croquettes crémeuses aux crevettes et épinards

Con suave all i oli de gamba roja / With mild red prawn garlic mayonnaise / Mit milder Aioli aus roten Garnelen / Avec aïoli doux aux crevettes rouges

Jamón 100% bellota (D.O.P) / 100% acorn-fed ham (PDO) / Schinken 

42 €

aus 100% Eichelmast (g. U.) / Jambon 100 % bellota (AOP)

Pata de pulpo a la parrilla / Grilled octopus tentacle / Gegrillter Tintenfischtentakel / Patte de poulpe grillée Con patata <i>crasher</i> y suave all i oli / With mashed potato and mild garlic mayonnaise / Mit Stampfkartoffeln und milder Aioli / Avec écrasé de pommes de terre et aïoli doux	 	26 €
Gyozas de buey / Beef gyozas / Rindfleisch-Gyozas / Gyozas au bœuf Con salsa asiática y emulsión picante / With Asian sauce and spicy emulsion / Mit asiatischer Soße und pikanter Emulsion / Avec sauce asiatique et émulsion épicée	     	20 €
Gyozas de verduras y shiitakes / Vegetable and shiitake gyozas / Gemüse-Shiitake-Gyozas / Gyozas aux légumes et shiitakes Con salsa asiática / With Asian sauce / Mit asiatischer Soße / Avec sauce asiatique	     	24 €
Tataki de ternera con tuétano / Beef Tataki with bone marrow / Rindfleisch-Tataki mit Knochenmark / Tataki de veau à la moelle	   	30 €
Carpaccio de tomate / Tomato carpaccio / Tomaten-Carpaccio / Carpaccio de tomate Con ventresca de bonito / With tuna belly / Mit Bonito-Bauchfleisch / Avec ventrèche de thon		22 €
Ceviche templado de pescado blanco y cola de gamba roja / Warm white fish and red prawn tail ceviche / Lauwarmer Ceviche aus weißem Fisch und roten Garnelenschwänzen / Ceviche chaud de poisson blanc et queues de crevettes rouges Con boniato asado, verduritas y maíz tostado / With roasted sweet potato, baby vegetables and toasted corn / Mit gebackener Süßkartoffel, Babygemüse und geröstetem Mais / Avec patate douce rôtie, petits légumes baby et maïs grillé	      	28 €
Ensalada de quinoa / Quinoa salad / Quinoasalat / Salade de quinoa Con tomate rosa, canónigos y vinagreta de yogur / With pink tomato, lamb's lettuce and yoghurt vinaigrette / Mit rosa Tomate, Feldsalat und Joghurt-Vinaigrette / Avec tomate rose, mâche et vinaigrette au yaourt		20 €
Ensalada de pollo crujiente / Crispy chicken salad / Salat mit knusprigem Hähnchen / Salade de poulet croustillant Pollo especiado frito, hojas de cogollos tiernos y endivias, anacardo tostado, tomate cherry, lascas de parmesano añejo y nuestra salsa César / Spicy fried chicken, lettuce heart and endive leaves, roasted cashew nuts, cherry tomato, aged parmesan flakes and our Caesar sauce / Gebratenes, gewürztes Hähnchen, zarte Salatherzen- und Endivienblätter, geröstete Cashewnüsse, Kirschtomaten, gereifte Parmesanflocken und Caesar-Soße / Poulet épicé frit, feuilles de cœurs de laitue tendres et endives, noix de cajou grillées, tomates cerise, copeaux de parmesan vieilli et notre sauce César	     	26 €

Principales / Main courses / Hauptgerichte / Plats principaux

- Tallarines al huevo de pasta fresca / Fresh egg tagliatelle /        25 €
Frische Eierbandnudeln / Tagliatelles aux œufs frais
Con salsa marinera y su mariscada / With seafood sauce and seafood / Mit
Meeresfrüchten und Meeresfrüchtesoße / Avec sauce marinière et ses fruits de mer
- Ravioli relleno de ceps / Ravioli stuffed with wild mushrooms /      28 €
Steinpilz-Ravioli / Raviolis farcis aux champignons
Con crema fina de hongos, pechuga de pato parrilla y virutas de jamón de bellota /
With fine mushroom cream, grilled duck breast and acorn-fed ham shavings / Mit
feiner Pilzcreme, gegrillter Entenbrust und Schinkenstückchen aus Eichelmast /
Avec fine crème de champignons, filet de canard grillé et copeaux de jambon de
bellota
- Arroz seco de carrillera de ternera, setas y mayonesa de ceps / Dry rice  25 €
with veal cheeks, mushrooms and wild mushroom mayonnaise / Trockener
Reis mit Kalbsbäckchen, Pilzen und Steinpilz-Mayonnaise / Riz sec avec joues
de veau, champignons et mayonnaise aux cèpes (min. 2 pers.) / pax
- Arroz seco de gamba roja y mayonesa de su coral / Dry rice      27 €
with red prawn and prawn roe mayonnaise / Trockener Reis mit roten
Garnelen und Garnelensaft-Mayonnaise / Riz sec aux crevettes rouges et
leur mayonnaise de corail (min. 2 pers.) / pax
- Arroz seco de calamar, colas de gamba roja, tinta de sepia      25 €
y "all i oli" / Dry rice with squid, red prawn tails, cuttlefish ink and garlic
mayonnaise / Trockener Reis mit Tintenfisch, roten Garnelenschwänzen,
Sepiatinte und Aioli / Riz sec aux calamars, queues de crevettes rouges,
encre de seiche et aioli (min. 2 pers.) / pax
- Arroz seco de verduras / Dry rice with vegetables / Trockener Reis mit
Gemüse / Riz sec aux légumes (min. 2 pers.) 24 € / pax
- Solomillo reposado / Sirloin steak / Gereiftes Rinderfilet /    34 €
Faux-filet reposé
Sobre timbal de patatas, shiitakes confitados y salsa caramelizada de vino tinto /
Served with potato timbale, candied shiitakes and caramelised red wine sauce / Auf
Kartoffel-Timbale, confierten Shiitake-Pilzen und karamellisierten Rotweinsauce / Sur
timbale de pommes de terre, shiitakes confits et sauce caramélisée au vin rouge
- Tomahawk de ternera reposada (2 pax) / Beef tomahawk steak    36 €
(2 pers.) / Tomahawk vom gereiften Rind (2 Pers.) / Tomahawk de veau
reposé (2 personnes)
Puré trufado, verduritas grill y jugo de asado / Truffled mashed potatoes, grilled
vegetables and gravy / Getrübelt Püree, Gemüse vom Grill und Bratensoße / Purée
truffée, petits légumes grillés et jus de rôti

Lomo de cordero Massaman / Massaman lamb loin /       36 €

Lammlende mit Massaman-Curry / Filet d'agneau Massaman

Con cous cous, wok de verduritas tiernas, salsa de curry massaman y cilantro fresco / With cous cous, wok-fried baby vegetables, massaman curry sauce and fresh coriander / Mit Couscous, zartem Wok-Gemüse, Massaman-Currysoße und frischem Koriander / Avec couscous, wok de petits légumes tendres, sauce curry massaman et coriandre fraîche

Pescado fresco de lonja / Fresh fish from the fish market / Frischer  PSM
Fisch vom Fischmarkt / Poisson frais de la criée

Lomo de bacalao / Cod loin / Kabeljaufilet / Pavé de cabillaud       29 €

Con *gnocchis* de patata, setas, alga mare, cola de gamba, caldereta de langosta y *chips* de gamba cristal / With potato gnocchi, wild mushrooms, seaweed, prawn tail, lobster stew and muff prawn chips / Mit Kartoffel-Gnocchi, Pilzen, Algen, Garnelenschwanz, Langusteneintopf und Glasgarnelenchips / Avec gnocchis de pommes de terre, champignons, algues, queues de crevettes, ragoût de homard et chips de crevettes blanches

Rodaballo grill / Grilled turbot / Gegrillter Steinbutt / Turbot grillé      36 €

Sobre arroz meloso de centollo y gambas con crema de hinojo / Served with spider crab and prawn rice with fennel cream / Auf cremigem Reis mit Seespinne und Garnelen mit Fenchelsoße / Sur riz crémeux à l'araignée de mer et aux crevettes, avec crème de fenouil

Postres / Desserts / Etwas Süßes / Quelques douceurs

Espuma de mango / Mango foam / Mangoschaum / Mousse      12 €
de mangue

Con helado de pistacho y *crumble* cítrico / With pistachio ice cream and citrus crumble / Mit Pistazieneis und Zitrus-Crumble / Avec glace à la pistache et crumble aux agrumes

Tarta de manzana caramelizada / Caramelised apple tart /      13 €
Karamellisierter Apfelkuchen / Tarte aux pommes caramélisées

merengada (elaboración 20 minutos) / With vanilla ice-cream and caramelised macadamia nuts and meringue milk foam (preparation 20 minutes) / Mit Vanilleeis und karamellisierten Macadamianüssen mit „Leche-Merengada“-Schaum (Zubereitung 20 Minuten) / Avec glace à la vanille et noix de macadamia caramélisées avec mousse au lait meringué (préparation : 20 minutes)

Tarta de queso / Cheesecake / Käsekuchen / Cheesecake      12 €

salted caramel ice-cream / Mit Pistazien-Praliné und gesalzenem Karamelleis / Avec praliné pistache et glace au caramel salé

Chocolate 100% / 100% chocolate / Schokolade 100% /      12 €
100 % Chocolat

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 / Krebstiere / 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

★★★★★

Hoteles SantoS
LIFESTYLE™

Preferred
HOTELS & RESORTS



A POPA

WINE LIST

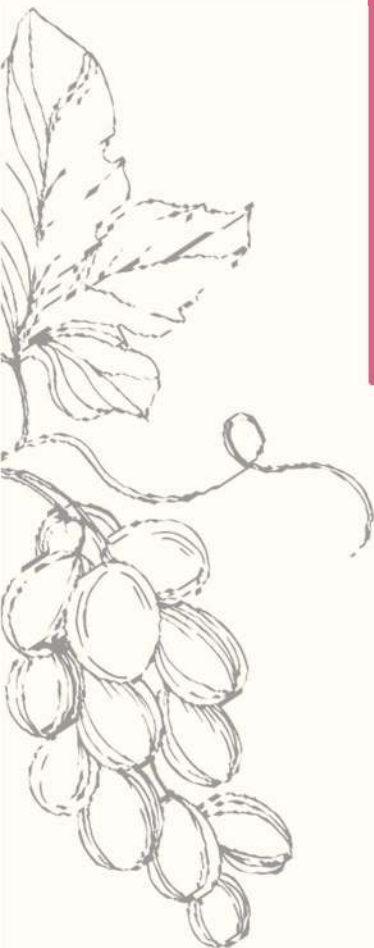
NIXE PALACE

★★★★★

Hoteles SantoS
LIFESTYLE™

Preferred

HOTELS & RESORTS



COPAS / WINE GLASS

Espumosos / Sparkling

Codorníu Original	9,50 €
Moët Chandon Brut Imperial (A.O.C. Champagne)	19,00 €

Blancos / White Wines

José Luis Ferrer Moll, Chardonnay	9,50 €
Emina Verdejo Rueda, 100% Verdejo	9,50 €
Emina Sauvignon Blanc Rueda, 100% Sauvignon Blanc	9,50 €
Raimat Chardonnay Costers del Segre, 100% Chardonnay	9,50 €

Rosados / Rose Wines

Veritas Roig 100% Manto negro	10,50 €
Marqués de Cáceres Excellens Rioja, Garnacha tinta y Tempranillo	9,50 €
Emina Rosé Cigales, Tempranillo y Verdejo	9,50 €

Tintos / Red Wines

Viña Pomal Rioja, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	10,00 €
José Luis Ferrer Mallorca, Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah	10,00 €
Emina Pasión Ribera del Duero, 100% Tempranillo	9,50 €

ESPUMOSOS / SPARKLING

Cava

Codorníu Original	34,50 €
Macabeo, Perellada, Xarel-lo	
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	34,50 €
Chardonnay, Macabeo, Perellada, Xarel-lo	
Juvé & Camps Reserva Familia	44,00 €
Macabeo, Perellada, Xarel-lo	
Kripta Gran Reserva	101,00 €
Macabeo, Perellada, Xarel-lo	
Freixenet Ice	44,00 €
Macabeo, Xarel-lo, Perellada, Chardonnay	
Ars Collecta Blanc de Blancs	44,00 €
Chardonnay, Xarel-lo, Perellada	
Ars Collecta Grand Rosé	44,00 €
Pinot noir, Xarel-lo, Trepas	

A.O.C. Champagne

Moët Chandon Brut Imperial	110,00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Moët Chandon Rosé	126,00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Veuve Clicquot Ponsardin	110,00 €
Chardonnay, Pinot Noir	
Louis Roederer Cristal	340,00 €
Chardonnay, Pinot Noir	
Dom Perignon	315,00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Laurent Perrier Rosé	160,00 €
100% Pinot Noir	
Ruinart Blanc de Blancs	155,00 €
Chardonnay	
Ruinart Rosé	160,00 €
Chardonnay, Pinot Noir	

BLANCOS / WHITE WINES

D.O. Binissalem Mallorca

José Luis Ferrer	37,00 €
Moll, Chardonnay, Moscatel	
Veritas Blanc	41,00 €
Moll, Chardonnay	

D.O. Pla i Llevantde Mallorca

Miquel Gelabert	58,00 €
100% Chardonnay	
D'Amos	65,00 €
Prensal Blanc, Chardonnay, Riesling	

V.T. Mallorca

Ribas	41,00 €
Prensal Blanc	
Soma	41,00 €
100% Viognier	
Macià Batle Blanc de Blancs	41,00 €
Prensal Blanc, Chardonnay, Moscatel	
Macià Batle Sauvignon Blanc	41,00 €
100% Sauvignon Blanc	

D.O. Rueda

Marqués de Cáceres Excellens	37,00 €
100% Sauvignon Blanc	
Marqués de Cáceres Excellens	37,00 €
100% Verdejo	
José Pariente	41,00 €
100% Verdejo	
Emina Verdejo	35,00 €
100% Verdejo	
Emina Sauvignon Blanc	35,00 €
100% Sauvignon Blanc	

BLANCOS / WHITE WINES

D.O. Costers del Segre

Raimat Chardonnay 38,00 €
100% Chardonnay

D.O. Priorat

Massipa de Scala Dei 68,00 €
Garnacha Blanca, Chenin Blanc

D.O. Rías Baixas

Terras Gauda 43,00 €
100% Albariño

D.O. Rías Baixas

TerrasGauda 68,00 €
Etiqueta Negra
100% Albariño

D.O. Ribeiro

A Telleira 39,00 €
100% Godello del Valdo Miño

A TelleiraParcelas 37,00 €
Treixadura, Godello del Valdo Miño

V.T. Extremadura

Habla de Ti 41,00 €
100% Sauvignon Blanc

D.O. Penedés

Viña Esmeralda 37,00 €
Moscatel, Gewürztraminer

Fransola 58,00 €
Sauvignon Blanc, Perellada

ROSADOS / ROSE WINES

D.O. Binissalem Mallorca

Veritas Roig 38,00 €
Manto negro

D.O. Pla i Llevantde Mallorca

D'Amos 47,00 €
Cabernet y Merlot

D.O. Priorat

Plà dels Àngels, Scala Dei 53,00 €
100% Garnacha

D.O. Cigales

Emina Rosé Prestigio 37,00 €
Albillo, Garnacha blanca, Garnacha tintorera,
Tempranillo, Verdejo, Viura

D.O. Rioja

Marqués de Cáceres Excellens 37,00 €
Garnacha tinta y Tempranillo

TINTOS / RED WINES

D.O. Binissalem Mallorca

Syrah José Luis Ferrer 35,00 €

100% Syrah

José Luis Ferrer 37,00 €

Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah

José Luis Ferrer Reserva 49,00 €

Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah

D.O. Pla i Llevant de Mallorca

Torrent Negre 49,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

D'Amos 67,00 €

Cabernet y Merlot

IGP / V.T. Mallorca

Sió 49,00 €

Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Callet

Ànima Negra 70,00 €

Callet, Mantonegro, Fogoneu

Àn2 49,00 €

Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah

Obac de Binigrau 47,00 €

Manto Negro, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Son Prim 41,00 €

100% Cabernet Sauvignon

Son Prim 43,00 €

100% Merlot

Macià Batle 1856 41,00 €

Manto negro, Cabernet, Merlot y Syrah

V.T. Extremadura

Habla del silencio 37,00 €

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

TINTOS / RED WINES

D.O. Rioja

Viña Pomal Crianza	37,00 €
Muga	49,00 €
Faustino I	49,00 €
Campillo	47,00 €
Viña Pomal 500	42,00 €

D.O. Ribera del Duero

Finca Resalso	37,00 €
Malleolus	62,00 €
Valbuena 5º Año	345,00 €
Vega Sicilia Único	605,00 €
Emina Pasión	35,00 €
Congosto	47,00 €
Matarromera	49,00 €

D.O. Toro

Pago de Marinacea	60,00 €
Sublime Pago de Marinacea	229,00 €

D.O. Priorat

Les Terrasses	58,00 €
---------------	---------

SELECCIÓN ESPECIAL FRANCIA / SPECIAL SELECTIONFRANCIA

Blancos / White wine

Chablis Ropiteau 47,00 €
Bourgogne

Ropiteau Freres 42,00 €
Bourgogne, 100% Chardonnay

Rosados / Rose Wine

Whispering – Angel 51,00 €
Côtes de Provence, Garnacha, Vermentino, Cinsault, Tibouren

Tintos / Red Wine

Rapiteau Pinot Noir 43,00 €
Bourgogne, 100% Pinot Noir