

DÔME MENU

ZUM TEILEN

Popcorn-Falafel mit asiatischer Sesamsauce und Sumach-Zwiebeln

Steak-Tatar mit eingelegter Mayonnaise und frittierten Kapern auf knusprigem Shisoblatt

Spinat-Knoblauchgarnelen-Krokette mit Zitrusmayonnaise

Burrata, Bio-Tomaten und Zitrusvinaigrette

“Unsere Bravas”: Knusprige Kartoffelschalen mit geröstetem Knoblauch und Chipotle-Aioli

Thunfisch-Tatar auf knusprigem Mais-Toast mit Avocado und Kimchi-Mayonnaise

Gebratener Tintenfisch nach andalusischer Art mit eingelegter Zitronen-Tartarsauce

Freilandhähnchen im Shawarma-Stil, mariniertes Gemüse, Kartoffeln und Knoblauchcreme

Rinderfilet-Katsu mit schwarzem Knoblauchpüree, Chimichurri und Meereskräutern

DESSERTS ZUM TEILEN

PASSION BRÛLÉE

Passionsfrucht- und Süßkartoffel-Crème Brûlée mit Bananeneis

LEMON PIE

Mürbeteig, Zitronencreme, Baiser und Zitroneneis

WINE PACKS*

(inklusive Wasser)

BASIC

● **Alba Martín**

(Albariño · Rías Baixas)

● **Exopto** · Rioja

(Garnacha, Tempranillo, Graciano)

55€ P.P

PLUS

● **Tortuga Veloz**

(Verdejo Natural · Rueda)

● **Leston Reserva** · Rioja

(Tempranillo, Graciano)

62€ P.P

BIODINÁMICO

● **La Gravera Onra Blanc**

(Garnacha, Sauvignon Blanc · C.del Segre)

● **La Gravera Onra**

(Garnacha, Malbec, Cabernet · C.del Segre)

68 P.P

MOON

● **Stairway to Heaven**

(Sauvignon blanc · Mallorca)

● **Parada de Atauta**

(Tinto fino · Ribera del Duero)

72€ P.P

STAR

Copa de bienvenida

(Cava, Kir Royal o cerveza)

● **Miquel Gelabert**

(Chardonnay · Mallorca)

● **Marqués de Murrieta Reserva**

(Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha tinta · Rioja)

88€ P.P



ALLERGENS



*All prices include VAT.



WENN JEMAND KEINEN WEIN TRINKT,
KANN ER DIESEN GEGEN ZWEI BIER
ODER ZWEI ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE EINTAUSCHEN