

MENÚ DÔME

PARA COMPARTIR

- Falafel de palomitas y maíz con salsa asiática de sésamo y cebollas al sumac
- Steak tartar con mayonesa de encurtidos y alcaparras fritas sobre hoja de shiso crujiente
- Croqueta de espinacas y gambas al ajillo con mayonesa cítrica
- Burrata, tomates orgánicos y vinagreta de cítricos
- “Nuestras Bravas”: pieles de patata crujientes con alioli de ajos asados y chipotle
- Tártaro de atún sobre tosta crujiente de maíz con aguacate y mayonesa de kimchi
- Calamares a la andaluza con salsa tártara de limones encurtidos
- Pollo de corral al estilo shawarma, escabeche de verduras y crema de ajo
- Katsu de solomillo de ternera con puré de ajo negro, chimichurri y marinos

POSTRES PARA COMPARTIR

- PASSION BRÛLÉE
Crème brûlée de fruta de la pasión y boniato con helado de plátano
- LEMON PIE
Masa quebrada, crema de limón, merengue y helado de limón

PACK VINOS*

(incluye agua)

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



*Todos los precios incluyen IVA.



ALÉRGENOS

EN CASO DE QUE
ALGUIEN NO TOME VINO,
PUEDE INTERCAMBIARLO
POR 2 CAÑAS O 2 REFRESCOS