SILVESTER IM DÔME

AUSWAHL VON APPETITHÄPPCHEN

VORSPEISE ZUR AUSWAHL

Hähnchen-Cannelloni mit Steinpilzcreme und Gänseleber
oder
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Blumenkohlpüree, grünem Spargel und Cava-Beurre-blanc
oder
Geröstete Rote Bete mit Burrata, Spargel und Rote-Bete-Reduktion (VEGETARISCH)

HAUPTGERICHT NACH WAHL

Gerösteter Kohl mit Selleriepüree, sautierten Pilzen und Geröstete Gemüsesauce (VEGAN)
oder
Red Snapper vom Grill mit Kürbis-Salbei-Püree, Fischrogenemulsion und Morcheln
oder
Gegrilltes Rinderfilet mit geräuchertem Süßkartoffel und Linsenkaviar-Gänseleber-Risotto

PRE-DESSERT

Ein feiner süßer Zwischengang, der den Gaumen auf das Dessert einstimmt

DESSERT

Cremiger Schokoladenbarren aus 70 % dunkler Schokolade,
gefüllt mit Haselnusscreme und Praliné-Mousse



INKLUSIVE

Silvester-Partytüte
die traditionellen zwölf **Glückstrauben** und ein **Glas Cava**,
um das Jahr 2027 willkommen zu heißen

Eintritt zur Cosmic-Party inklusive **eines Getränks**.
Die Cosmic-Party beginnt um Mitternacht und dauert bis 3:00 Uhr morgens,
mit einem DJ-Set von RAVINOVTIZ



WO MÖCHTEST DU ZU ABEND ESSEN?

DÔME-RAUM: 165€ PRO PERSON
Getränke nicht inbegriffen

MANA-RAUM: 195€ PRO PERSON
Abendessen mit einem DJ-Set von Xavier Siquier ab 19:30 Uhr
(Getränke nicht inbegriffen)

DÔME

*Preise inkl. MwSt.

ALÉRGENOS MENÚ NOCHEVIEJA
ALLERGENS NYE MENU

Canelón de pollo
Chicken Cannelloni
Hähnchen-Cannelloni

Vieiras a la brasa
Chargrilled scallops
Gegrillte Jakobsmuscheln

Remolacha asada con burrata
Roasted beetroot with burrata
Geröstete Rote Bete mit Burrata

*****

Col asada con puré de apionabo
Roasted cabbage with celeriac purée
Gerösteter Kohl mit Selleriepüree

Pargo brasa
Grilled red snapper
Red Snapper vom Grill

Solomillo de ternera brasa
Chargrilled beef tenderloin
Gegrilltes Rinderfilet

*****

Lingote de chocolate
Dark chocolate lingot
Schokoladenbarren aus Schokolade

Gluten · Leche Milk · Huevo Egg · Crustáceo Crustacea · Pescado Fish · Molusco Mollusc · Soja Soy · Cacahuete Peanut · F. cáscara Nuts · Sésamo Sesame · Mostaza Mustard · Sulfito Suphites · Apio Celery

* El **salmón y el atún** que utilizamos ha sido sometido a un tratamiento de congelación a -20º durante un mínimo de 24h. / The **salmon and tuna** we use has been subjected to a freezing treatment at -20ºC for a minimum of 24h. //Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno o sus trazas.** / Due to the installation, handling, and preparation characteristics of the restaurant, **all our products are susceptible to containing some type of allergen or traces of allergens, either directly or through cross-contamination.**

DÔME