# NOCHEVIEJA EN DÔME

## SELECCIÓN DE APERITIVOS

## ENTRANTRE A ELEGIR

Canelón de pollo con crema de boletus y foie

o

Vieiras a la brasa con puré de coliflor, espárragos verdes y beurre blanc de cava

o

Remolacha asada con burrata y reducción de remolacha (VEGETARIANO)

## PRINCIPAL A ELEGIR

Col asada con puré de apionabo, setas salteadas y demiglace vegetal (VEGANO)

o

Pargo brasa, puré de calabaza y salvia, emulsión de huevas y colmenillas

o

Solomillo de ternera brasa, boniato ahumado y risotto de lenteja caviar con foie

## PREPOSTRE

Pequeño bocado dulce para preparar el paladar antes del postre

## POSTRE

Lingote cremoso de chocolate 70%
relleno de crema de avellanas y mousse de praliné




## INCLUYE:

**Cotillón,** las tradicionales doce **uvas** de la suerte
y una **copa de cava** para dar la bienvenida al 2027

**Acceso** a la Fiesta Cosmic después de la cena **con una consumición incluida.**
La Fiesta Cosmic comenzará a medianoche y se prolongará hasta las 3:00 h,
con una sesión de DJ RAVINOVTIZ.



## ELIGE DÓNDE QUIERES CENAR

**SALA DÔME:** 165€ POR PERSONA
Bebidas no incluidas

**SALA MANA:** 195€ POR PERSONA
Cena con sesión de DJ Xavier Siquier desde las 19:30h
(Bebidas no incluidas)

DÔME

*Todos los precios incluyen IVA

# 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