New Year's Eve

VEGETARIAN MENU

SELECTION OF APPETISERS
GRAMONA IMPERIAL · CAVA
Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay (D.O. Cava)

PEAS IN DIFFERENT TEXTURES
ATTIS LÍAS FINAS 2025 · WHITE
Albariño (D.O. Rías Baixas)

MUSHROOM GYOZAS
with Mild Chilli Sauce
SA FITA 2024 · WHITE
Chardonnay, Viogner, Prensal, Giró Blanc (D.O. Mallorca)

CELERIAC AND PUMPKIN MILLE-FEUILLE
with Baby Courgette Salad
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2022 · RED *Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha Tinta (D.O. Ca Rioja)*

PRE-DESSERT
A delicate sweet bite to prepare the palate for dessert

DESSERT
OUR FERRERO ROCHER
Hazelnut, chocolate and crunchy praline

Welcome 2027!

TOAST WITH A GLASS OF CHAMPAGNE JEAN VILLARÉ
Pinot Meunier, Chardonnay (AOC Champagne)

WITHOUT PAIRING 170€ p.p
WITH CHAMPAGNE AND PAIRING 225€ p.p

***All guests at the table must choose the same option.**

FORN

COSMIC PARTY!

After midnight countdown, the **Cosmic Party** begins **at our restaurant Dôme** (just a 5-minute walk away).

Party with **DJ set by Ravinovitz** until 3:00 AM at Sala Mana, the ground floor of Dôme.

ASK ABOUT OUR TICKET PACKAGES!

DÔME
CARRER UNIÓ 2A, PALMA DE MALLORCA

ALÉRGENOS
MENÚ VEGETARIANO
ALLERGENS VEGETARIAN MENU

APERITIVIOS · APPETISERS · APPETITHÄPPCHEN

Tartaleta de maíz y pico de gallo
Corn tartlet and pico de gallo
Mais-Törtchen mit Pico de Gallo

Cornete de humus de tomate y espuma de albahaca
Tomato hummus cone with basil foam
Tomaten-Hummus-Waffelhörnchen mit Basilikumschaum

Brioche con tartar de remolacha
Brioche with beetroot tartare
Brioche mit Rote-Bete-Tartar

Guisantes en texturas
Peas in Different Textures
Erbsen in verschiedenen Textuzren

Gyoza de setas y salsa suave de chiles
Mushroom Gyozas with Mild Chilli Sauce
Pilz-Gyoza mit milder Chilisauce

Milhojas de celery y calabaza
Celeriac and Pumpkin Mille-Feuille
Sellerie-Kürbis-Millefeuille

Nuestro Ferrero Rocher
Our Ferrero Rocher
Ferrero Rocher

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.**

FORN