Nochevieja

MENÚ VEGETARIANO

SELECCIÓN DE APERITIVOS
GRAMONA IMPERIAL · CAVA
Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay (D.O. Cava)

GUISANTES EN TEXTURAS
ATTIS LÍAS FINAS 2025 · BLANCO
Albariño (D.O. Rías Baixas)

GYOZA DE SETAS
y salsa suave de chiles
SA FITA 2024 · BLANCO
Chardonnay, Viogner, Prensal, Giró Blanc (D.O. Mallorca)

MILHOJAS DE CELERY Y CALABAZA
con ensalada de calabacines baby
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2022 · TINTO *Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha Tinta (D.O. Ca Rioja)*

PREPOSTRE
Pequeño bocado dulce para preparar el paladar antes del postre

POSTRE
NUESTRO FERRERO ROCHER
Avellana, chocolate y praliné crujiente

¡Bienvenida 2027!

BRINDIS CON COPA DE CHAMPAGNE JEAN VILLARÉ
Pinot Meunier, Chardonnay (AOC Champagne)

SIN MARIDAJE 170€ p.p
CON CHAMPAGNE Y MARIDAJE 225€ p.p

***Todos los comensales de la mesa deberán elegir la misma opción.**

FORN

COSMIC PARTY!

Después de las campanadas de las 00:00h,
comienza la **Fiesta Cosmic en nuestro restaurante Dôme**
(a tan solo 5 minutos a pie).

Fiesta con **DJ Session por Ravinovitz** hasta las 3:00h
en Sala Mana, la planta baja de Dôme.

CONSULTA POR NUESTROS PACKS DE ENTRADAS!

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