Silvester MENU

AUSWAHL VON APPETITHÄPPCHEN

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

MIT MEERESFRÜCHTEN GEFÜLLTE PACCHERI
gegrillter Hummer,
Carbonara aus Hummerkoralle

ATTIS LÍAS FINAS 2025 · WEISSWEIN
Albariño (D.O. Rías Baixas)

WILDER WOLFSBARSCH
confitierte Artischocken,
Zitronenvelouté

SA FITA 2024 · WEISSWEIN
Chardonnay, Viogner, Prensal, Giró Blanc (D.O. Mallorca)

GEBRATENER SPANFERKELKARREE
Karotten-Apfel-Tatin,
Demi-glace-Sauce,
Basilikumemulsion

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2022 · ROTWEIN *Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha Tinta (D.O. Ca Rioja)*

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

DESSERT
FERRERO ROCHER
Haselnuss, Schokolade und knusprige Praliné

Willkommen 2027!

ANSTOSSEN MIT EINEM GLAS JEAN VILLARÉ CHAMPAGNER
Pinot Meunier, Chardonnay (AOC Champagne)

OHNE GETRÄNKE 190€ p.p
MIT CHAMPAGNER UND WEINBEGLEITUNG 245€ p.p

***Alle Gäste am Tisch müssen dieselbe Option wählen.**

FORN

COSMIC PARTY!

Nach den Mitternachtsglocken um 00:00 Uhr startet die **Cosmic Party** in unserem **Restaurant Dôme** (nur 5 Gehminuten entfernt).

Party mit **DJ Ravinovitz** bis 3:00 Uhr im Sala Mana, im Erdgeschoss des Dôme.

FRAGEN SIE NACH UNSEREN TICKET-PAKETEN!

DÔME
CARRER UNIÓ 2A, PALMA DE MALLORCA

ALÉRGENOS
MENÚ NOCHEVIEJA
ALLERGENS NYE MENU

APERITIVOS · APPETISERS · APPETITHÄPPCHEN

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

Crème brûlée de foie y fruta de la pasión
Foie gras crème brûlée and passion fruit
Foie-Gras-Crème-brûlée und Passionsfrucht

Brioche con tartar de solomillo de cordero
Brioche with lamb tenderloin tartare
Brioche mit Lammfilet-Tartar

Paccheri rellenos de marisco
Seafood-stuffed paccheri
Mit Meeresfrüchten gefüllte Paccheri

Lubina salvaje
Wild sea bass
Wilder Wolfsbarsch

Carré de cochinillo asado
Roast rack of suckling pig
Gebratener Spanferkelkarree

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.**