New Year's Eve
MENU

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

SEAFOOD-STUFFED PACCHERI
grilled lobster & lobster coral carbonara
ATTIS LÍAS FINAS 2025 · WHITE
Albariño (D.O. Rías Baixas)

WILD SEA BASS
confit artichokes and lemon velouté
SA FITA 2024 · WHITE
Chardonnay, Viogner, Prensal, Giró Blanc (D.O. Mallorca)

ROAST RACK OF SUCKLING PIG
carrot and apple tarte Tatin, rich demi-glace and basil emulsion
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 190€ p.p
WITH CHAMPAGNE AND PAIRING 245€ 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 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.**