Nochevieja

MENÚ

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

PACCHERI RELLENOS DE MARISCO
bogavante a la plancha y carbonara de coral de bogavante
ATTIS LÍAS FINAS 2025 · BLANCO
Albariño (D.O. Rías Baixas)

LUBINA SALVAJE
alcachofas confitadas y velouté de limón
SA FITA 2024 · BLANCO
Chardonnay, Viogner, Prensal, Giró Blanc (D.O. Mallorca)

CARRÉ DE COCHINILLO ASADO
tatin de zanahoria y manzana, demi-glace y emulsión de albahaca
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 190€ p.p
CON CHAMPAGNE Y MARIDAJE 245€ 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 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.**