SILVESTER

MENU

AUSWAHL VON APPETITHÄPPCHEN

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

• • •

RISONI MIT HUMMER
Meeresfrüchteschaum, frittierter Queller und Olivenölperlen

STAIRWAY TO HEAVEN 2025 · WEISSWEIN
Sauvignon Blanc (V.T. Mallorca)

BEI NIEDRIGTEMPERATUR GEGARTER KABELJAU
Spinatcreme, Romesco-Sauce,
Spargel aus dem Josper-Grill und Kalamata-Olivenpulver

QUINTA APOLONIA 2025 · WEISSWEIN
Verdejo (V.T. Castilla y León)

LACKIERTE WAGYU-RINDERRIPPE
Palo-Demi-glace, Steinpilze und Morchel-Parmentier

PARADA DE ATAUTA 2022 · ROTWEIN
Tinto Fino (D.O. Ribera del Duero)

• • •

PRE-DESSERT
Ein leichter, süßer Akzent, um die Sinne auf das Dessert einzustimmen

DESSERT
Schokolade, Erdnuss, Karamell und knuspriges Praliné

Willkommen 2027!

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

OHNE GETRÄNKE 180€ p.p
MIT CHAMPAGNER UND WEINBEGLEITUNG 235€ p.p

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

KOA

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

APERITIVIOS · APPETISERS · APPETITHÄPPCHEN

Gyoza de setas encurtidas con mayonesa de rábano picante
Pickled mushroom gyoza with horseradish mayonnaise
Eingelegte Pilz-Gyoza mit Meerrettich-Mayonnaise

Buñuelo de rabo de toro con queso Idiazábal
Oxtail fritter with Idiazabal cheese
Ochsenschwanz-Krapfen mit Idiazabal-Käse

Cornete de atún Balfegó con caviar
Balfegó tuna cornet with caviar
Balfegó-Thunfisch-Hörnchen mit Kaviar

• • •

Risoni con bogavante
Risoni with Lobster
Risoni mit Hummer

Bacalao a baja temperatura
Slow-Cooked Cod
Bei Niedrigtemperatur Gegarter Kabeljau

Costilla de Wagyu laqueada
Glazed Wagyu Short Rib
Lackierte Wagyu-Rinderrippe

• • •

Chocolate, cacahuete, caramelo y praliné crujiente
Chocolate, peanut, caramel and crunchy praline
Schokolade, Erdnuss, Karamell und knuspriges Praliné

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.**

KOA