NEW YEAR'S EVE

MENU

SELECTION OF APPETISERS

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

• • •

RISONI WITH LOBSTER
seafood foam, crispy samphire and olive oil pearls

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

SLOW-COOKED COD
spinach cream, romesco sauce,
Josper-grilled asparagus and Kalamata olive powder

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

GLAZED WAGYU SHORT RIB
Palo demi-glace, porcini mushrooms
and morel mushroom parmentier

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

• • •

PREDESSERT
A light, sweet touch to refine the senses before dessert

DESSERT
Chocolate, peanut, caramel and crunchy praline

Welcome 2027!

TOAST WITH CHAMPAGNE JEAN VILLARÉ
Pinot Meunier, Chardonnay (AOC Champagne)

WITHOUT PAIRING 180€ p.p
WITH CHAMPAGNE AND PAIRING 235€ p.p

***All guests at the table must choose the same option.**

KOA

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

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