NOCHEVIEJA

MENÚ

SELECCIÓN DE APERITIVOS

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

• • •

RISONI CON BOGAVANTE
aire de marisco, salicornia frita y perlas de aceite

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

BACALAO A BAJA TEMPERATURA
crema de espinacas, salsa romesco, espárragos al Josper y polvo de aceituna Kalamata

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

COSTILLA DE WAGYU LAQUEADA
demi-glace de Palo, boletus y parmentier de colmenillas

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

• • •

PREPOSTRE
Un toque dulce y ligero para afinar los sentidos antes del postre

POSTRE
Chocolate, cacahuete, caramelo y praliné crujiente

¡Bienvenida 2027!

BRINDIS CON CHAMPAGNE JEAN VILLARÉ
Pinot Meunier, Chardonnay (AOC Champagne)

SIN MARIDAJE 180€ p.p
CON CHAMPAGNE Y MARIDAJE 235€ p.p

***Todos los comensales de la mesa deberán elegir la misma opción.**

KOA

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

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