SILVESTER
vegetarisches Menü

AUSWAHL VON APPETITHÄPPCHEN

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

• • •

GERÖSTETER KÜRBIS-RISSONI
Zucciniblüte, Pecorino-Knusper, Kürbiskerne und Salbeiöl

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

CANNELLONI MIT MARTO-KÄSE,
PINIENKERNEN UND GETROCKNETEN TOMATEN
fermentiertes Gemüse und Zitronengrassauce

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

NIEDERTEMPERATUR-EI
Koreanische Pilze, Rotpfeffer-Pil-Pil
und Pfifferlingsschaum mit Trüffel

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 160€ p.p
MIT CHAMPAGNER UND WEINBEGLEITUNG 215€ 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 VEGETARIANO

ALLERGENS VEGETARIAN 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

Berenjena asiática sobre lingote de arroz frito
Asian eggplant on crispy fried rice ingot
Asiatische Auberginen auf knusprigem gebratenem Reisbarren

Corte de tomate concassé osmotizado, trufa y caviar vegetal
Osmotized tomato concassé slice with truffle and plant-based caviar
Osmotierte Tomaten-Concassé-Scheibe mit Trüffel und pflanzlichem Kaviar

• • •

Rissoni de calabaza asada
Roasted pumpkin rissoni
Gerösteter Kürbis-Rissoni

Canelón de queso marto
Marto cheese cannelloni
Cannelloni mit Marto-Käse

Huevo a baja temperatura
Slow-cooked egg
Niedertemperatur-Ei

• • •

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