NOCHEVIEJA
menú vegetariano

SELECCIÓN DE APERITIVOS

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

• • •

RISSONI DE CALABAZA ASADA
flor de calabacin, crujiente de pecorino, pipas y aceite de salvia

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

CANELÓN DE QUESO MARTO,
PIÑONES Y TOMATE SECO
con verduras fermentadas y salsa de lemon grass

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

HUEVO A BAJA TEMPERATURA
setas coreanas, pilpil de pimientos rojos
y espuma de picornells con trufa

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 160€ p.p
CON CHAMPAGNE Y MARIDAJE 215€ 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 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