

COFFEE, HOMEMADE, JUICEBAR

-CAFÉ ESPECIALIDAD-

- Espresso 2.2
- Espresso doble 2.7
- Cortado 2.8
- Café con leche 3.2
- Capuccino 3.9
- Latte Macchiato 3.2
- Flat White 3.5
- Americano 2.8

-ICED COFFEE-

- Iced Coffee 4
- Iced Latte 4.5
- Iced Mocha 5
- Affogato 5.5
- Espresso Tonic 5.5
- Orange Coffee 5.5
- Iced Matcha Latte 5.5
- Iced Chai Latte 5.5

-LATTE CORNER-

- Matcha Latte 4.5
- Chai Latte 4.5
- Golden Milk Latte 4.5
- Mushroom Cacao Latte 4.5
- Pure Cacao Latte 4.5

- *Leche vegetal (avena, soja, almendras y coco) +0.5
- *Extra shot +0.5

-ZUMOS NATURALES-

- Naranja 5.5**
Zumo de naranja natural
- Tropicana Detox 7.5**
Piña, fresas, agua de coco y limón
- Indie 7.5**
Remolacha, manzana, zanahoria, jengibre y limón
- Zen 7.5**
Zanahoria, manzana, naranja y jengibre
- Verd 7.5**
Pepino, manzana, espinacas y limón

-SMOOTHIES-

- Pink 8.5**
Pitaya, dátiles, frambuesa, fresa y agua de coco
- Sunshine 8.5**
Mango, plátano, maracuyá, lúcuma y leche de coco
- Dream Date 8.5**
Plátano, tahini, dátiles, chai, maca, lúcuma y leche de soja
- Blue piña 8.5**
Piña, spirulina azul, plátano y leche de coco

**Nuestros zumos y smoothies se elaboran con productos naturales y de proximidad, apoyando y promoviendo el producto local de la isla.*

-TÉS E INFUSIONES-

- Té Eco 3.5
Active Power (té verde), Pu-Erh (té rojo), Chai India, Rooibos, Manzanilla dulce, Darjeeling Ambootia
- Infusiones caseras 3.5
(Limón y jengibre o hierbabuena)

-COLD DRINKS-

- Agua de pepino y jengibre 3 (REFILL GRATUITO)
- Agua de hierbabuena y lima 3 (REFILL GRATUITO)
- Ice Tea 3.5
- Limonada 4.2
- Limonada de frambuesa 4.2
- Kombucha jengibre y limón 3.9
- Kombucha frutos rojos 3.9

Hola desconocido, si estás trabajando y necesitas Wi-Fi, entonces puedes ignorar esta pequeña nota. Si no, sabemos que el Wi-Fi es tentador, pero aquí te invitamos a algo mejor: Disfruta del momento, de nuestro espacio y de cada bocado. Pausar y saborear es la mejor manera de empezar el día. **Desconéctate para reconectar.**

Wi-Fi: DOME
Password: DOMEPALMA2025

**PREGUNTA A
AL STAFF POR NUESTRAS
TARTAS CASERAS,
VEGANAS Y GLUTEN FREE**

BEBIDAS & COCKTAILS

-VINOS-

- Alba Martín Blanco 4.5 / 22.5
Albariño (Rías Baixas)
- Tortuga Veloz Blanco 5 / 24.5
Vino natural, Verdejo (Rueda)
- Mussol Blanco 7 / 34
Vino Eco, Malvasía con barrica (Mallorca)
- Exopto Tinto 4.5 / 22.5
Garnacha, Tempranillo, Graciano (Rioja)
- Trus Tinto 5 / 24.5
Tempranillo (Ribera del Duero)
- Leston Reserva Tinto 6.5 / 31
Pinot Meunier, Chardonnay (Rioja)
- Nal Tinto 7 / 33
Vino natural, Garnacha, Monastrell (Mallorca)
- Escarelle Palm Rosé 5 / 25
Vino Eco, Syrah, Grenache, Cinsault (C. Provence)

**¡PREGUNTA A NUESTRO STAFF POR
LA CARTA COMPLETA DE VINOS!**

BRUNCH COCKTAILS

- Bloody Dôme 12**
Sake yuzu, limón y zumo de tomate con wasabi
- Tiramisú Martini 12**
Vodka Grey Goose, café, Frangelico y Kalhwa
- Flower Tonic 12**
Gin Bombay Sapphire, sirope de lavanda y tónica
- Roségroni Sbagliato 12**
Gin Bombay Brumble, Muntaner rosado y cava
- Mojito Royal 12**
*Ron Bacardi, lima, hierbabuena y cava**
- Mimosa Real 12**
*Zumo de naranja natural, sirope de elderflower y cava**

**Añadir Champagne +4*

-SPRITZES, SANGRÍAS, BURBUJAS-

- Fleur Savage 10**
St. Germain, zumo lima, Prosecco y soda
- Canonita 10**
Canonita, naranja, Prosecco y soda
- Ganso 10**
Vodka Grey Goose, zumo de limón, sprite y Prosecco
- Sangría 7 / 26**
- Sangría de Cava 8 / 28**
- Sangría de Champagne 12 / 42**
- Cava Comte de Subirats Brut Nature 6 / 36**
Macabeo, Xarel·lo, Parellada
- Cava Gramona Rosé 9 / 45**
Pinot Noir
- Champagne Jean Villare 11 / 52**
Pinot Meunier, Chardonnay

BRUNCH

9:30H-16:00H

-SMALL BITES-

- Cookies de chocolate y nuez pecana. 3 ●●
- Millionaire's Bar de avellanas. 4.5 ●●
- Energy balls. 3 ●●● (Pregunta a nuestro Staff por los sabores de la semana)
- Croissant. 3 ●
- Croissant con semillas. 3 ●
- Brownie de chocolate. 4.5 ●●

-DULCE-

- Pancakes de arándanos, sirope de arce y crema de vainilla. 9.5 ●●
- French toast con manzana asada, crema de mascarpone avainillada y sirope de canela. 9.5 ●
- Tostada de pan de masa madre con semillas, crema de cacahuete y plátano caramelizado. 8.5 * ●
- Bowl de yogur, fruta de temporada y granola casera.
Elige tu yogur:
· Yogur griego 10.5 ●●● / · Yogur de coco 12 ●●
- Açaí bowl con arándanos, chips de coco y granola casera. 12 ●●
- Overnight oats con tahina, nibs de cacao y plátano. 10.5 ●●

-SALADO-

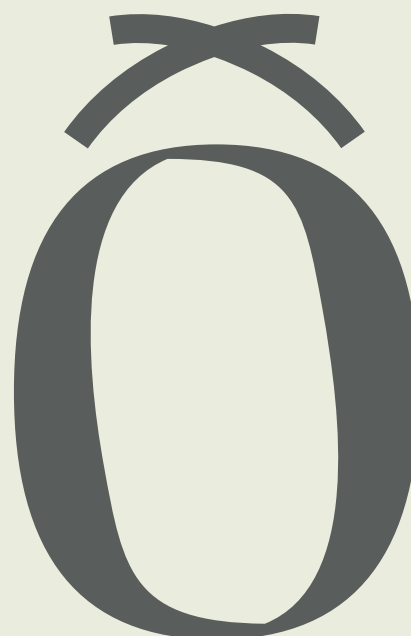
- Tostada con aguacate y ensalada de hierbas aromáticas. 9.5 * ●
- Extra:** Huevo orgánico poché +2.5 ● / Huevos revueltos +4 ●
- Salmón Gravlax +6 / Revuelto vegano de tofu +4 ●
- Tostada con burrata, tomates confitados y albahaca. 14.5 * ●
- Focaccia de pastrami, brie, berros, rúcula y salsa de mostaza y eneldo. 15 *
- Focaccia de calabacín asado, ricotta, miel con tomillo y almendras tostadas. 13.5 * ●
- Shakshuka al jasper con huevos orgánicos y pan de masa madre. 14.5 * ●
- Huevos orgánicos poché sobre rosti de patata, espuma holandesa y espinacas. 12.5 ●●
- Extra:** Pulled beef +4 / Salmón Gravlax +6

* Disponible pan sin gluten. +1.5 ●

BRUNCH COCKTAILS

- Bloody Dôme Sake yuzu, limón y zumo de tomate con wasabi. 12
- Tiramisú Martini Vodka Grey Goose, café, Frangelico y Kalhua. 12
- Flower Tonic Gin Bombay Sapphire, sirope de lavanda y tónica. 12
- Roségroni Gin Bombay Brumble, Muntaner rosado y cava. 12
- Mojito Royal Bacardi, lima, hierbabuena y cava* 12
- Mimosa Real Zumo naranja natural, sirope de elderflower y cava* 12

*Añadir Champagne +4



PLATOS ESPECIALIDAD

12:00H-16:00H

- Pan de pita, dip de la semana y aceitunas marinadas. 8.5 * ●
- Crema de temporada acompañada de pan de masa madre. 12 * ●
- Dôme Green Salad. 15.5 ●●
- Falafel de palomitas y maíz con tahini asiática y cebollas al sumac. (3u.) 10.5 ●●
- Katsu sando de setas pibil, salsa tártara de jalapeños y pico de gallo. 16.5 ●
- Ensalada de verduras asadas con hojas verde, tahina de tomillo y dukha de anacardos. 16.5 ●●
- Berenjena a la llama, crema de sésamo, kimchi caramelizado, huevo organico poché y ensalada de hierbas. 18 ●●
- Rigatoni con pulpo en tempura, queso manchego y salsa de tomate seco y chorizo. 21
- Salmón "Label Rouge" a la brasa con costra de miso, puré de apionabo y pak choy al aburi. 25.5
- Pollo de corral al estilo shawarma, escabeche de verduras y crema de ajo. 22.5 ●
- Picaña a la brasa con pimientos del piquillo agri dulces y patatón confitado. 25.5 ●●
- Bowl de quinoa, pimientos asados, salsa tzatziki y cebolla encurtida.
Elige tu proteína:
· Pollo de corral 18.5 ●●● / · Tofu de almendra ahumado 19.5 ●●
- Bowl de arroz salvaje con calabaza asada y semillas crujientes.
Elige tu proteína:
· Tatakí de atún 21.5 ●●● / · Heura 20.5 ●●
- Noodles de arroz, salsa de miso, gochugaru y ensalada de hierbas.
Elige tu proteína:
· Langostinos 21.5 ●●● / · Tofu de almendra ahumado 21.5 ●●



ALÉRGENOS



CARTA NOCHE

- Vegetariano ●
- Vegano ●
- Sin lactosa ●
- Gluten free ●

Los precios incluyen IVA.