

MENÚ DÔME

PARA COMPARTIR ENTRE 4 PERSONAS

Falafel de palomitas y maíz con tahini asiático y cebollas al sumac.

Steak tartar sobre shiso crujiente, anchoas del cantábrico y huevas ahumadas.

Straciatella con zanahorias glaseadas en salsa XO, trigo sarraceno crujiente y hierbas.

Pulpo y puerro a la brasa con holandesa japonesa y katsuobushi.

Berenjena a la brasa, crema de sésamo, kimchi caramelizado,
huevo orgánico poché y ensalada hierbas.

Tiradito de atún con gazpacho de mango thai, som tam y mahonesa especiada.

Ensalada de verduras asadas con hojas verde, tahina de tomillo y dukha de anacardos.

Katsu de solomillo de ternera con crema de ajo negro, chimichurri y marinos.

Salmón "Label Rouge" a la brasa con costra de miso, puré de apionabo y pak choy al aburi.

POSTRES PARA COMPARTIR

DÔME

Cúpula de chocolate blanco, espuma agua de rosas,
cereza amarena y crumble de almendra.

BABA RON

Baba al ron Amazonas con crema de té matcha y helado de limón.

PACK VINOS

BASIC

Alba Martín (Albariño)

Exopto (Rioja)

55€ P.P

PLUS

Tortuga Veloz (Verdejo Natural)

Leston Reserva (Rioja)

59€ P.P

BIODINÁMICO

La Gravera Onra Blanco
(Garnacha, Sauvignon Blanc)

La Gravera Onra Tinto
(Garnacha, Malbec, Cabernet)

67€ P.P

MOON

Stairway to Heaven (Sauvignon blanc)

Parada de Atauta (Ribera del Duero)

72€ P.P

STAR

Copa de bienvenida (Cava, Kir Royal o cerveza)

Miquel Gelabert Roure (Chardonnay)

Marqués de Murrieta Reserva (Rioja)

90€ P.P



DÔME

*Todos los precios incluyen IVA.



ALÉRGENOS