

NEW YEAR'S EVE



# Celebre connosco a chegada do novo ano.

Este ano, experiencie a Passagem de Ano com charme e sofisticação. No centro do Chiado, no coração de Lisboa, o ambiente caloroso e de expetativa deste dia terá uma celebração imersiva e intemporal no Rocco. Deixe-se contagiar por este espírito e traga a família e os amigos para saborear o nosso menu festivo de Véspera de Ano Novo, criteriosamente planeado com as melhores opções para festejar a chegada de 2024 de forma auspiciosa.

## ROCCO



## NEW YEAR'S EVE

## **RISTORANTE & TERRAZZA**

31 de dezembro 2023 | 21h00 MENU EXCLUSIVO PARA O EVENTO

## Menu

## NEW YEAR'S EVE

## **RISTORANTE & TERRAZZA**

## Amuse Bouche

### **OSTRAS DO SADO**

com chutney de cebola roxa

Champagne Maurice Grumier, Blanc de Noirs Extra Brut

## Antipasti

#### **PAPPARDELLE**

com molho de queijo e trufa branca Branco, Umbria, Cervaro della Sala 2020

#### Primi Piatti

### **RISOTTO DI SEPPIE**

e tentáculo de polvo crocante

Tinto, Chianti, Antinori, Chianti Classico Riserva 2020

#### LIMPA PALATO

Slush de limão e manjericão

### Secondi Piatti

## **JOELHO DE PORCO**

batata salteada com alecrim e alho, jus barolo Tinto, Douro, Vieira de Sousa Edição Especial 2011 

#### Dolci

## **LUNA DE CHOCOLATE**

esfera de chocolate negro 70%, pudim de Gianduja, gelado de cappuccino e emulsão de cacau

Porto, Dow's Quinta do Bonfim Vintage 2013

Café, seleção de Chás e Petits-fours Serviço de água

#### Ano Novo

### **CHAMPAGNE**

Gaston Révolte Tradition 1er Cru

Uva passa

### Late Snack

## PREGO DO LOMBO

Tinto, Wine & Soul, Manoella 2011

#### **ENTRETENIMENTO**

350 por pessoa

Wine Pairing: 100 (opcional)

## ROCCO



## NEW YEAR'S EVE

**CRUDO & GASTROBAR** 

31 de dezembro 2023 | 20h00 MENU EXCLUSIVO PARA O EVENTO

## Menu

## NEW YEAR'S EVE

## **CRUDO & GASTROBAR**

## Amuse Bouche

## **OSTRAS DO SADO**

com chutney de cebola roxa

Champagne Maurice Grumier, Blanc de Noirs Extra Brut

## Antipasti

## **PAPPARDELLE**

com molho de queijo e trufa branca Branco, Umbria, Cervaro della Sala 2020

## Principale

### **RISOTTO DI SEPPIE**

e tentáculo de polvo crocante

Tinto, Chianti, Antinori, Chianti Classico Riserva 2020

ou

### **JOELHO DE PORCO**

batata salteada com alecrim e alho, jus barolo Tinto, Douro, Vieira de Sousa Edição Especial 2011

#### Dolci

## **LUNA DE CHOCOLATE**

esfera de chocolate negro 70%, pudim de Gianduja, gelado de cappuccino e emulsão de cacau

Porto, Dow's Quinta do Bonfim Vintage 2013

Café, seleção de Chás e Petits-fours Serviço de água

### Ano Novo

### **CHAMPAGNE**

Gaston Révolte Tradition 1er Cru

Uva passa

#### Late Snack

## PREGO DO LOMBO

Tinto, Wine & Soul, Manoella 2011

#### **ENTRETENIMENTO**

250 por pessoa

Wine Pairing: 80 (opcional)

## INFORMAÇÕES

#### Reservas

Todas as reservas serão confirmadas após pré-pagamento.

## Cancelamentos

Não serão feitos reembolsos de quaisquer pré-pagamentos de reservas canceladas 21 dias antes do evento.

## Sala de Jantar

O restaurante reserva-se o direito de prestar informação sobre a distribuição das mesas e lugares da sala de refeição apenas no dia do evento consoante a disponibilidade. Os lugares serão atribuídos à medida que as reservas forem confirmadas.

## Horários

Todos os eventos iniciarão nos horários comunicados.

## Restrições alimentares

Por favor, informe-nos no momento da reserva se tiver alguma restrição alimentar, para que possamos adequar melhor a refeição às suas preferências/necessidades. Embora façamos tudo o que está ao nosso alcance para acomodar os convidados com intolerâncias alimentares e alergias, não podemos garantir que os pratos sejam totalmente livres de alergénios. Salientamos que estes menus poderão sofrer alterações.

## Criancas

50% do valor do menu para crianças até aos 12 anos.

Dress code

Festive formal.



Rua Ivens nº14,

+351 210 543 168 · rocco@rocco.pt

ROCCO.PT