PASSAGEM DE ANO NO ROAST

NEW YEAR'S EVE AT ROAST

Um último brinde antes da contagem decrescente

One last feast before the countdown begins

COUVERT

Seleção de Pães Artesanais e Broa
Selection of Artisan Breads and Cornbread

Manteiga de Ervas / *Herb Butter*

Azeite Virgem Extra Aromatizado
Flavoured Extra Virgin Olive Oil

AMUSE-BOUCHE

Croquete de Alheira e Maçã Caramelizada
Alheira and Caramelised Apple Croquette

ENTRADA / *STARTER*

Camarão Crocante em Massa Kadaif com Maionese de Lima, Manga e Malagueta
Crispy Shrimp in Kadaif Pastry with Lime, Mango and Chilli Mayonnaise

PEIXE / *FISH*

Lombo de Bacalhau em Crosta de Broa e Chouriço, Puré de Couve-Flor e Grelos Crocantes com Molho de Vinho Branco e Ervas
Cod Loin in a Cornbread and Chouriço Crust, Cauliflower Purée and Crispy Greens with White Wine and Herb Sauce

OU / OR

CARNE / *MEAT*

Novilho Assado Lentamente ao Vinho do Porto com Batata Gratinada e Legumes Glaceados e Jus de Carne
Slow-roasted Beef in Port Wine with Gratin Potatoes and Glazed Vegetables and Beef Jus

SOBREMESA / *DESSERT* BUFFET

Tarte de Maçã, Amêndoa e Canela / *Apple, Almond and Cinnamon Tart*

Mousse de Chocolate Negro e Café / *Dark Chocolate and Coffee Mousse*

Bolo-Rei Tradicional / *Traditional Bolo-Rei*

Pão de Ló

Rabanada com Creme / *French Toast with Cream*

Arroz-Doce Cremoso / *Creamy Rice Pudding*

Seleção de Fruta Fresca / *Selection of Fresh Fruit*

BEBIDAS / *DRINKS*

2 Bebidas por pessoa (Seleção: Soft Drink, Vinho Branco ou Tinto, Cerveja)
2 Drinks per Person (Choice of Soft Drink, White or Red Wine, or Beer)

Água / *Water*

Café ou Chá / *Coffee or Tea*

45€ por pessoa / *per person*
22,5€ para crianças até aos 12 anos / *children up to 12 years old*

O menu está disponível no día 31 de dezembro das 18h30 às 22h30.
Menu available on 31st of December from 6:30 PM to 10:30 PM

Para reservas / *for reservation*: **229 764 171** | **roastporto@gmail.com**