

# Merry Christmas & Happy New Year 2018



## PASSAGEM DO ANO | | NEW YEAR'S EVE | RÉVEILLON

### JANTAR | DINNER | DINER

RESTAURANTE ROSSIO | 31 Dezembro | December | Décembre 2017

Cocktail 19.00 - 20.00 | Jantar | Dinner | Diner 20.00

#### MENU VEGETARIANO | VEGETARIAN MENU

#### MENU VÉGÉTARIEN

##### COUVERT

Manteiga de ovelha, azeite, ovos de batata doce rubina com coentros e variedade de pão  
*Sheep butter, olive oil, Rubina sweet potato eggs with coriander and assorted bread*  
Beurre de brebis, huile d'olive, oeufs de patates douces à la coriandre et assortiment de pains

##### ENTRADA FRIA | STARTER | ENTRÉE

Salada thailandesa de manga, amendoim, pepino, pimento e hortelã  
*Mango Thai salad, peanuts, cucumber, pepper and mint*  
Salade thaïlandaise de mangue, arachide, concombre, poivron et menthe

##### ENTRADA QUENTE | STARTER | ENTRÉE

Abóbora manteiga assada com requeijão de Seia, compota de abóbora e sementes salteadas  
*Roasted butternut pumpkin with Seia cottage cheese, pumpkin jam and sautéed seeds*  
Potiron rôti au fromage caillé de Seia, confiture d'abricot et graines sautées

##### PRIMEIRO PRATO | FIRST DISH | PREMIER PLAT

Couscous de beterraba com legumes baby em noisette, frutos secos e folhas de beterraba  
*Beet couscous with baby vegetables in noisette, dried fruits and beet leaves*  
Couscous de betterave avec petits légumes en noisette, fruits secs et feuilles de betterave

##### TIRA GOSTO | PALATE CLEANSER | SORBET

Jardim de Menta (suspiros de menta)  
*Mint Garden*  
Jardin de menthe

#### SEGUNDO PRATO | SECOND DISH | SECOND PLAT

Espargos grelhados com ovo escalfado, trufa preta e tosta de pão alentejano  
*Grilled asparagus with poached egg, tuber and Alentejo bread toast*  
Asperges grillées avec œuf poché, truffe noire et pain grillé d'Alentejo

#### SOBREMESA | DESSERT | DESSERT

Manga, coco e caju  
*Mango mousse, coconut ice cream and roasted caju*  
Mousse à la mangue, glace à la noix de coco et noix de cajou rôties

#### PETIT-FOURS

Arco-íris de petit-fours  
*Petit-fours rainbow*  
Arc en ciel de petits fours

Bebidas incluídas | Drinks included | Boissons incluses:  
Água, vinho branco e tinto Vale das Areias, café Nespresso ou chá | Oferta de flute de Champanhe Taittinger e passas à 00h00  
*Water, white and red wine, Nespresso coffee or tea*  
*Flute of Champagne Taittinger and dry grapes offer at midnight*  
Eau, vin blanc et rouge, café Nespresso ou thé  
Offre de flûte de Champagne Taittinger et raisins secs à 00.00h

Preço por pessoa | Price per person | Prix par personne: 155€  
Crianças até aos 3 anos, oferta; dos 4 aos 11 anos: 50% de desconto  
*Children up to 3 years old, free; from 4 to 11 years: 50% discount*  
Enfants jusqu'à 3 ans, offerts; de 4 à 11 ans: 50% de réduction

IVA incluído | VAT included | TVA incluse

Restaurante Rossio  
ALTIS AVENIDA HOTEL  
Rua 1º Dezembro, 120  
1200-360 Lisboa  
Tel.: +351 210 440 000  
restauranterossio@altishotels.com