ROCCO

NEW YEAR'S EVE

2026 PRIVATE MIDNIGHT CLUB 2027

Black & Gold

PT

ROCCO

NEW YEAR'S EVE

2026 PRIVATE MIDNIGHT CLUB 2027

Black & Gold

RISTORANTE & TERRAZZA

31 de dezembro 2026

MENU EXCLUSIVO PARA O EVENTO

Menu

NEW YEAR'S EVE

RISTORANTE & TERRAZZA

Welcome Drink

GIMLET ALLA FRAGOLA

Seleção de Canapés

Mortadela com trufa,
grissini e *focaccia fatte in casa*,
pão de massa mãe caseiro, azeite Rocco

Antipasti

BRIOCHE, MARISCO E CAVIAR OSCIETRA

Espumante, ***Soalheiro***
Brut Rosé - IGP Minho, Portugal

Primi Piatti

***RISOTTO* DE LIMÃO**
lavagante, sapateira, tártaro de robalo
e ovas de salmão

Branco, ***Fundação Oriente***
Colares, Portugal

LIMPA-PALATO
Sorbet de Limão

Secondi Piatti

LOMBO DE NOVILHO
em crosta de pistácio, *cannoli* de cogumelos
e *guanciale,* jus de Barolo e trufa fresca

Tinto, ***Tenuta San Guido Le Difese***
Toscana, Itália

Dolci

ENTREMET DE CHOCOLATE GUANAJA 70%
avelã, café, gelado de zabaione

Moscatel, ***Horácio Simões Excellent***
Moscatel Roxo

Café, seleção de chás e petits fours
Serviço de água

Ano Novo

CHAMPAGNE
Champagne, ***Gaston Révolte, Tradition Brut 1er Cru***

Uvas passas

Late Snack

MINI PREGO DO LOMBO

ENTRETENIMENTO

380
por pessoa

Inclui Open Bar (23h – 2h) | Pág. 8

Preço em €, inclui IVA à taxa legal em vigor

Menu

NEW YEAR'S EVE

RISTORANTE & TERRAZZA

– OPÇÃO VEGETARIANA –

Welcome Drink

GIMLET ALLA FRAGOLA

Seleção de Canapés

Húmus de beterraba e crudités,
grissini e *focaccia fatte in casa*,
pão de massa mãe caseiro, azeite Rocco

Antipasti

ZUCCHINI ALLA PARMIGIANA

Espumante, ***Soalheiro, Brut Rosé***
IGP Minho, Portugal

Primi Piatti

***RISOTTO* DE ABÓBORA**
com legumes da época

Branco, ***Fundação Oriente***
Colares, Portugal

LIMPA-PALATO
Sorbet de Limão

Secondi Piatti

TAGLIATELLE AI FUNGHI E TARTUFO

Tinto, ***Tenuta San Guido Le Difese***
Toscana, Itália

Dolci

ENTREMET DE CHOCOLATE GUANAJA 70%
avelã, café, gelado de zabaione

Moscatel, ***Horácio Simões Excellent***
Moscatel Roxo

Café, seleção de chás e petits fours
Serviço de água

Ano Novo

CHAMPAGNE
Champagne, ***Gaston Révolte, Tradition Brut 1er Cru***

Uvas passas

Late Snack

CLUB SANDWICH DE LEGUMES

ENTRETENIMENTO

380
por pessoa

Inclui Open Bar (23h – 2h) | Pág. 8

Preço em €, inclui IVA à taxa legal em vigor

ROCCO

NEW YEAR'S EVE

2026 PRIVATE MIDNIGHT CLUB 2027

Black & Gold

CRUDO & GASTROBAR

31 de dezembro 2026

MENU EXCLUSIVO PARA O EVENTO

Menu

NEW YEAR'S EVE

CRUDO & GASTROBAR

Welcome Drink

GIMLET ALLA FRAGOLA

Seleção de Canapés

Mortadela com trufa,
grissini e *focaccia fatte in casa*,
pão de massa mãe caseiro, azeite Rocco

Antipasti

BRIOCHE, MARISCO E CAVIAR OSCIETRA

Espumante, ***Soalheiro***
Brut Rosé - IGP Minho, Portugal

Principale

***RISOTTO* DE LIMÃO**
lavagante, sapateira, tártaro de robalo
e ovas de salmão

Branco, ***Fundação Oriente***
Colares, Portugal

OU

LOMBO DE NOVILHO
em crosta de pistácio, *cannoli* de cogumelos
e *guanciale,* jus de Barolo e trufa fresca

Tinto, ***Tenuta San Guido Le Difese***
Toscana, Itália

LIMPA-PALATO
Sorbet de Limão

Dolci

ENTREMET DE CHOCOLATE GUANAJA 70%
avelã, café, gelado de zabaione

Moscatel, ***Horácio Simões Excellent***
Moscatel Roxo

Café, seleção de chás e petits fours
Serviço de água

Ano Novo

CHAMPAGNE
Champagne, ***Gaston Révolte, Tradition Brut 1er Cru***

Uvas passas

Late Snack

MINI PREGO DO LOMBO

ENTRETENIMENTO

300
por pessoa

Inclui Open Bar (23h – 2h) | Pág. 8

Preço em €, inclui IVA à taxa legal em vigor

Menu

NEW YEAR'S EVE

CRUDO & GASTROBAR

– OPÇÃO VEGETARIANA –

Welcome Drink

GIMLET ALLA FRAGOLA

Seleção de Canapés

Húmus de beterraba e crudités,
grissini e *focaccia fatte in casa*,
pão de massa mãe caseiro, azeite Rocco

Antipasti

ZUCCHINI ALLA PARMIGIANA

Espumante, ***Soalheiro, Brut Rosé***
IGP Minho, Portugal

Principale

***RISOTTO* DE ABÓBORA**
com legumes da época

Branco, ***Fundação Oriente***
Colares, Portugal

OU

TAGLIATELLE AI FUNGHI E TARTUFO

Tinto, ***Tenuta San Guido Le Difese***
Toscana, Itália

LIMPA-PALATO
Sorbet de Limão

Dolci

ENTREMET DE CHOCOLATE GUANAJA 70%
avelã, café, gelado de zabaione

Moscatel, ***Horácio Simões Excellent***
Moscatel Roxo

Café, seleção de chás e petits fours
Serviço de água

Ano Novo

CHAMPAGNE
Champagne, ***Gaston Révolte, Tradition Brut 1er Cru***

Uvas passas

Late Snack

CLUB SANDWICH DE LEGUMES

ENTRETENIMENTO

300
por pessoa

Inclui Open Bar (23h – 2h) | Pág. 8

Preço em €, inclui IVA à taxa legal em vigor


ROCCO
NEW YEAR'S EVE
2026
PRIVATE MIDNIGHT CLUB
2027
Black & Gold
OPEN BAR
23h – 2h
INCLUÍDO EM TODOS OS MENUS

OPEN BAR

ALL VENUES

23h – 2h



Cocktails

MOJITO
APEROL SPRITZ
MARGARITA
ESPRESSO MARTINI
WHISKY SOUR
MOSCOW MULE
DAIQUIRI

Mocktails

PALOMA 0%
VIRGIN MOJITO
NEGRONI 0%
MANGA SWIZZLE

Espirituosas

ABSOLUT BLUE VODKA
HAVANA 7 RUM
BEEFEATER 24 GIN
ALTOS PLATA TEQUILA
ALTOS REPOSADO TEQUILA
JAMESON ORIGINAL WHISKEY
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY
FERRAND 10 GÉNÉRATIONS COGNAC

Cerveja

ESTRELLA DAMM

Outras bebidas

REFRIGERANTES
SERVIÇO DE ÁGUA
CAFETARIA

Open Bar incluído em todos os menus

INFORMAÇÕES

Reservas

Todas as reservas serão confirmadas
após pré-pagamento.

Cancelamentos

Não serão efetuados reembolsos de quaisquer
pré-pagamentos de reservas canceladas
20 dias antes do evento.

Sala de Jantar

O restaurante reserva-se ao 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.

Crianças

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

Dress code

Festive formal black
with a touch of gold.

ROCCO

Rua Ivens nº14,
1200-227 Lisboa

+351 210 543 168 · rocco@rocco.pt

ROCCO.PT