

NYTÅRSAFTEN PÅ ROBERTA

KLASSISK MENU

SNACKS

Østers

Med tomatillo, salsa verde og salsa criolla

Chips

Med guacamole og salsa

SMÅ RETTER

Tun-tostada

Med avocado, radiser, rødløg og macha

Jomfruhummer

Med mango, tiradito, rødløg, chili og aji amarillo

Kartoffelkroket

Med queso fresco serveret med huancainasauce

TACO

Taco med reje

Med friteret argentinsk reje, kål og røget habanero creme



ROBERTA

GRILL

Repollo asado

Grillet spidskål, mild, grøn chilicreme og karamelliserede cashewnødder

Ribeye

Med chipotle og jalapeñosalsa

Anticucho

Svin på spyd med panca peber-glance

DESSERT

Kokos-natillas

Karamelliseret mango og kokos-natillas

DRIKKEMENU

Passion fruit bellini

Passionsfrugt, crémant og lime

Cocktail – Nacho Mama

Havana Club, mango, lime og grøn chili

2 glas rødvin

Lunta Melbec fra Mendoza, Argentina

1 glas dessertvin – 2019 Semillon

Gewurztraminer Late Harvest, Casa Silva, Chile

Kaffe/the + 1 avec

1000 kr./person inkl. drikkemenu

NYTÅRSAFTEN PÅ ROBERTA

VEGETARISK MENU

SNACKS

Patacones

Med queso fresco og mojo de cilantro

Chips

Med guacamole og salsa

SMÅ RETTER

Mangoceviche

Med rødløg, agurk, chili og cancha

Tostada

Guasacaca, tomat, jalapeño og frisk gedeost

Croquetta

Kartoffelkroket med svampe, manchego og aioli

TACO

Taco med kartoffel

Søde kartofler i tempura, forårsløg og røget habanero creme



ROBERTA

GRILL

Repollo asado

Grillet spidskål, mild, grøn chilicreme og karamelliserede cashewnødder

Blomkål

Med chipotle, jalapeñosalsa og karamelliserede nødder

Anticucho

Svampe på spyd med panca peber-glace og sesam

DESSERT

Kokos-natillas

Karamelliseret mango og kokos-natillas

DRIKKEMENU

Passion fruit bellini

Passionsfrugt, crémant og lime

Cocktail – Nacho Mama

Havana Club, mango, lime og grøn chili

2 glas rødvin

Lunta Melbec fra Mendoza, Argentina

1 glas dessertvin – 2019 Semillon

Gewurztraminer Late Harvest, Casa Silva, Chile

Kaffe/the + 1 avec

1000 kr./person inkl. drikkemenu