



MENU DE DEGUSTAÇÃO DE ABRIL DE 2026
April Tasting Menu 2026
2026年4月品嘗套餐

Carne de sapateira recheada assada com casca
Baked stuffed crab meat in shell
焗釀蟹蓋

Taittinger, 'Brut Réserve', Champagne, France, N.V.

Consommé de codorniz com tortellini de cogumelos porcini
Quail consommé with porcini mushroom tortellini
鵪鶉清湯伴牛肝菌雲吞

Bacalhau branco do Alasca grelhado na frigideira, recheado com presunto português,
servido com molho Bacalhau XO caseiro
Pan-seared Alaskan white cod stuffed with Portuguese ham,
served with homemade Bacalhau XO sauce
香煎阿拉斯加白鱈魚釀葡國火腿配秘製馬介休 XO 醬

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Estufado de porco ibérico com molho de trufa e lagosta de Boston assada
Stewed Iberian pork with truffle sauce and roasted Boston lobster
松露汁燴伊比利亞黑毛豬肉伴烤波士頓龍蝦

Château Fleur-Cardinale, Saint-Émilion Grand Cru Classé, Bordeaux, France, 2010

Sobremesa

Dessert

特色甜品

Café ou chá e pequenos doces
Coffee or tea and small confectionery
咖啡或茶及小甜點

\$720 por pessoa per person 每位

Adicional de \$280 para uma combinação de vinho de 3 taças (100 ml por taça)

Additional \$280 for a 3-glass wine pairing (100 ml per glass)

另加\$280配餐酒 (每杯100毫升)

Periodo de disponibilidade do menu Menu Available Period 套餐供應日期: 1-30/4/2026

Todas as bebidas alcoólicas acima indicadas contêm mais de 1,2% de álcool por volume.

All alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2% alcohol by volume.

以上酒精飲品的酒精濃度高於1.2%以上。

Todos os preços estão em MOP, sujeitos a uma taxa de serviço de 10%.

All prices are in MOP, subject to 10% service charge.

所有價目以澳門元為單位，另須收取10%服務費。