

MENU DE DEGUSTAÇÃO DE DEZEMBRO DE 2025
December Tasting Menu 2025
2025年12月品嘗套餐

Vieiras e chocos de Hokkaido com salada de polvo
Hokkaido scallops and cuttlefish with octopus salad
北海道帶子伴墨魚及八爪魚沙律

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

Sopa cremosa de lavaçante com frutos do mar variados
Lobster bisque with assorted seafood
龍蝦湯伴海鮮

Bacalhau branco do Alasca grelhado na frigideira,
recheado com presunto português e servido com molho de frango
Pan-seared Alaskan white cod stuffed with Portuguese ham and served with chicken sauce
香煎阿拉斯加白鱈魚釀葡國火腿配雞汁

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Bife de costela americano Prime grelhado e carré de borrego neozelandês com legumes
Char-grilled U.S. Prime ribeye and New Zealand lamb rack with vegetables
炭烤美國頂級肉眼牛扒拼紐西蘭羊架伴蔬菜

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)

Período de disponibilidade do menu Menu Available Period 套餐供應日期: 1-31/12/2025
exceto nas noites de 24/12 e 31/12 except for 24/12 & 31/12 evenings 除了24/12及31/12 晚上

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 e sujeitos à taxa de 10%
All prices are in MOP and subject to 10% service charge
以上價目以澳門元為單位並需另加壹服務費