



MENU DE DEGUSTAÇÃO DE FEVEREIRO DE 2026
February Tasting Menu 2026
2026年2月品尝套餐

Lavagante morno com carne de caranguejo e salada de abacate

Lukewarm lobster with crab meat and avocado salad

微溫龍蝦伴蟹肉及牛油果沙律

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

Consommé de cogumelos silvestres com tortellini de fígado de pato fumado

Wild mushroom consommé with smoked duck liver tortellini

野菌清湯伴煙熏鴨肝雲吞

Bacalhau branco do Alasca recheado com bacalhau, servido com molho piri-piri caseiro

Alaskan white cod stuffed with bacalhau, served with homemade piri-piri sauce

阿拉斯加白鱈魚釀馬介休配秘製葡式辣汁

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Bochecha de boi Wagyu estufada em molho de vinho tinto português e

carré de borrego neozelandês assado

Stewed Wagyu beef cheek in Portuguese red wine sauce and

roasted New Zealand lamb racks

葡式紅酒燉和牛面頰肉拼燒紐西蘭羊架

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: 1-28/2/2026

exceto except for 除了 14/2/2026

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 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