



SET LUNCH MENU

ENTRADA E SOPA / STARTER AND SOUP / 前菜及湯

Camarão rei salteado com bolinhos de bacalhau e molho de páprica defumada

Sautéed king prawn with Bacalhau fritters, smoked paprika dressing

炒大蝦伴馬介休球伴煙薰紅辣椒汁

ou or 或

Croquete de vieiras e caranguejo com salada de pomelo

Scallops and crab croquette with pomelo salad

帶子及脆蟹肉餅伴柚子沙律

ou or 或

Caldo Verde com chouriço

Caldo Verde with chorizo sausage

葡式薯蓉青菜湯伴葡國肉腸

ou or 或

Sopa Creme De Espargos Com Caviar

Asparagus cream soup with caviar

蘆筍忌廉湯伴魚子醬

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2022

MARISCO / SEAFOOD / 海鮮

Filé de Garoupa com Massa de Polvo e Molho Piri-Piri

Groupers fillet with octopus pasta and Piri-Piri sauce

石斑魚柳伴八爪魚麵條配葡式辣汁

ou or 或

Robalo grelhado com molho de tomate

Pan-seared sea bass with tomato sauce

香煎鱸魚配番茄汁

CARNES / MEAT / 肉類

Costeleta de porco ibérico grelhada com molho de cebola

Grilled Iberico pork chop with onion gravy

烤黑毛豬扒配洋蔥肉汁

ou or 或

Bochecha Wagyu estufada em molho de vinho tinto português com legumes da época

Stewed Wagyu beef cheek in Portuguese red wine sauce with seasonal vegetables

葡萄牙紅酒燴和牛面大頰肉伴時令蔬菜

Cantino Terlan, Winhl, Sauvignon Blanc, Italy, 2021/Roquette & Cazes Tinto, Douro Valley, Portugal, 2019

2 pratos 2 courses 兩道菜 \$380 / 3 pratos 3 courses 三道菜 \$450

Adicional de \$180 para uma combinação de vinho de 2 taças

Additional \$180 for a 2-glass wine pairing

另加額外\$180配兩杯餐酒

Todos os conjuntos acima vêm com sobremesa ou prato de queijo, além de café ou chá e pequenos confeitados

The above sets all come with dessert or cheese platter plus coffee or tea and small confectionaries

以上套餐均奉送甜品或芝士拼盤及咖啡或茶和小甜點

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



MENU DE DEGUSTAÇÃO
Tasting Menu
品嘗套餐

Lagosta salteada, croquete de Bacalhau e molho Piri-Piri

Sautéed lobster, Bacalhau croquette and Piri-Piri dressing

炒龍蝦伴香脆馬介休球配葡式辣汁

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

Consommé de carne com bolinho de ostras do mar

Beef consommé with sea oyster dumpling

牛肉清湯伴鮮蠔雲吞

Rocambole de vieiras e robalo de Hokkaido com molho de caviar e champagne

Hokkaido scallop and sea bass roulade with Champagne caviar sauce

北海道帶子鱸魚卷配香檳魚子醬汁

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2022

Leitão assado com legumes da época

Roasted suckling pig with seasonal vegetables

葡式燒乳豬伴時令蔬菜

Château Barde-Haut, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France, 2009

Sobremesa

Dessert

特色甜品

Café ou chá e doces

Coffee or tea and confectionaries

咖啡或茶及甜點

\$680 por pessoa per person 每位

Adicional \$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)

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

Menu de grelhados de fim de semana

Weekend Grill Menu

週末燒烤套餐

(Somente sextas à noite e sábados/ Friday nights & Saturdays only/週五晚及週六供應)

Tempura de ostra com molho piri-piri

Oyster tempura with Piri-Piri sauce

天婦羅生蠔配葡式辣汁

ou or 或

Samosa de bacalhau com salada de linguiça portuguesa

Bacalhau samosa with Portuguese sausage salad

香脆馬介休三角餃拼葡式肉腸沙律

consommé de tomate com ravioli de carne de caranguejo

Tomato consommé with crabmeat ravioli

番茄清湯伴蟹肉雲吞

ou or 或

Caldo Verde com Chouriço

Caldo Verde with Chorizo sausage

葡式薯蓉青菜湯伴葡國肉腸

Seleção de grelhador:

Camaries reais, vieiras de Hokkaido, miso bacalhau, meio frango,
costelinha preta, costelinha de boi, croquete de cebola, cogumelos selvagens e salada Caesar

Grilled selection:

King prawns, Hokkaido scallops, miso black cod, half spring chicken,
black pork ribs, beef short ribs, onion croquette, wild mushrooms and Caesar salad

燒烤拼盤:

大蝦、北海道帶子、鱈魚西京燒、春雞半隻、
黑豬骨、牛小排、洋蔥脆卷、野菌及凱撒沙律

Prato de sobremesa

Dessert platter

特色甜品拼盤

\$1150

para 2 pessoas for 2 people 兩位用

\$650 Alonso del Yerro, Ribera del Duero, Spain, 2004 (750 ml)



SELEÇÃO PORTUGUESA
Portuguese Selection
葡萄牙特色菜

Presunto Ibérico Português 24 meses "Reserva" com melão
Portuguese Iberico dry-cured ham 24 months "Reserva" with cantaloupe
葡萄牙伊比利亞黑毛豬24個月"珍藏"風乾火腿伴蜜瓜
\$180

Amêijoas gigantes na cataplana com vinho Alvarinho
Jumbo clams cataplana with Alvarinho wine
葡萄牙白酒大蜆鍋
(Market price 時價)

Camarões rei grelhados à Portuguesa
Portuguese grilled king prawns
葡式烤大蝦
\$230

Pastéis de Bacalhau
Bacalhau fritters
酥炸馬介休球
\$180

Bacalhau Cozido
Traditional poached Bacalhau in olive oil
白焗馬介休
\$180

Bacalhau frito com carne de caranguejo e molho de pasta de camarão com coentro
Shallow-fried Bacalhau with crabmeat and cilantro shrimp paste sauce
輕炸馬介休配蟹肉及蝦醬芫茜汁
\$180

"Bacalhau à Brás" - Ovos mexidos de bacalhau
"Bacalhau à Brás" - Bacalhau scrambled eggs
布拉斯式馬介休炒雞蛋
\$160

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



SELEÇÃO PORTUGUESA
Portuguese Selection
葡萄牙特色菜

Franço africano com legumes variados

African chicken with assorted vegetables

鐵板非洲雞伴雜菜

\$290

Franço à portuguesa com arroz a vapor aromatizado com coco

Portuguese chicken with coconut flavoured steam rice

葡國雞配椰香飯

\$280

Costelinha de porco preto grelhada com batatas assadas

Grilled black pork ribs with baked potatoes

香燒黑豬骨伴焗薯

\$280

Carne de porco preto à Alentejana

Portuguese braised black pork and clams

葡式黑豬肉煮蜆

\$280

Leitão assado com puré de batata e legumes variados

Roasted suckling pig with mashed potato and assorted vegetables

葡式燒乳豬伴薯蓉及雜菜

\$330

Arroz de pato assado com confit de perna de pato

Baked duck rice with duck leg confit

焗鴨飯伴油封鴨腿

\$280

Costela Wagyu estufada à portuguesa com camarão rei

Portuguese stewed Wagyu short rib with king prawn

葡式燉牛肋條配大蝦

\$260

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

RECOMENDAÇÃO DO CHEFE
Chef's Recommendation
廚師推介

Carpaccio de carne com salada de rúcula

Beef carpaccio with arugula salad

生牛肉薄片配火箭菜沙律

\$160

Caranguejo de casca mole frito com salada de tomate e molho de caril

Shallow-fried soft shell crab with tomato salad and curry dressing

輕炸軟殼蟹伴番茄沙律配咖喱汁

\$140

Ravióli de vieiras com camarão e molho cremoso de caranguejo

Scallop ravioli with scampi and crabmeat cream sauce

帶子雲吞伴深海小龍蝦配蟹肉忌廉汁

\$200

Terrina de fígado de pato com redução de vinagre balsâmico

Duck liver terrine with balsamic vinegar reduction

鴨肝凍批配香濃黑醋醬

\$160

Camarões vermelhos espanhóis grelhados (2 unidades) com cogumelos morel

Pan-seared Spanish red prawns (2 pieces) with morel mushrooms

香煎西班牙紅蝦 (兩隻) 配羊肚菌

\$700

ENTRADAS

Starters

前菜

Salada de mussarela com purê de abacate, tangerina e beterraba

Mozzarella salad with avocado, mandarin orange and beetroot purée

水牛芝士沙律配牛油果、柑橘及紅菜頭蓉

\$150

Carpaccio de Polvo com Croquete de Sapateira ao Molho de Piri-Piri

Octopus carpaccio with crabmeat croquette and Piri-Piri dressing

八爪魚薄片配香脆蟹肉丸伴葡式辣汁

\$160

Salada de lagosta grelhada com frutas tropicais e molho de vinagre de xerez

Grilled lobster salad with tropical fruits and sherry vinegar dressing

烤龍蝦沙律配熱帶水果及些利醋

\$260

Vieiras de Hokkaido grelhadas com caviar e molho de crustáceos

Pan-seared Hokkaido scallops with caviar and crustacean sauce

香煎北海道帶子伴魚子醬配海鮮汁

\$210

Carne de caranguejo Matsuba assada com casca

Baked Matsuba crab meat in shell

焗釀松葉蟹蓋

\$180

SOPAS

Soups

湯

Pombo consommé com tortellini de cogumelos

Pigeon consommé with mushroom tortellini

乳鴿清湯伴雜菌雲吞

\$80

Caldo Verde com chouriço

Caldo Verde with chorizo sausage

葡式薯蓉青菜湯伴葡國肉腸

\$80

Sopa de peixe à moda da Nazaré

Fish soup in "Nazaré" style

葡式魚湯

\$150

Bisque de lagosta com tortellini de carne de caranguejo

Lobster bisque with crabmeat tortellini

龍蝦湯伴蟹肉雲吞

\$150

MARISCO
Seafood
海鮮

Linguado Dover grelhado com vieiras e camarões, molho de manteiga de limão

Pan-seared Dover sole with scallops and shrimps, lemon butter sauce

香煎龍利魚伴帶子及蝦配檸檬牛油汁

\$560

Filete de robalo biológico grelhado com molho à portuguesa

Grilled organic seabass fillet with Portuguese sauce

烤有機鱸魚柳配葡式醬汁

\$240

Filé de garoupa assado com molho de creme de gengibre

Roasted grouper fillet with ginger cream sauce

燒石斑魚柳配忌廉薑汁

\$260

Filé de bacalhau assado com ovos de salmão e molho de crustáceos

Baked cod fillet with salmon roe and crustacean sauce

焗鱈魚柳伴三文魚籽配海鮮汁

\$350

Arroz de frutos do mar com lagosta de Boston, camarões e amêijoas

Seafood rice with Boston lobster, shrimps and clams

海鮮飯伴波士頓龍蝦、蝦及蜆

\$580

Cataplana portuguesa de frutos do mar

Portuguese seafood cataplana

葡萄牙海鮮鍋

\$780



SELEÇÃO PREMIUM DE BIFE E CORDEIRO
Premium Steak and Lamb Selection
精選牛扒及羊

Saga Japonesa A5 Wagyu striploin

Japanese Saga A5 Wagyu striploin

日本佐賀和牛西冷扒

\$720

Lombo de carne Prime Angus certificado pelo USDA dos EUA

U.S. USDA Certified Prime Angus beef tenderloin

美國農業部認證頂級安格斯牛柳

\$580

Ribeye Prime certificado pelo USDA dos EUA

U.S. USDA Certified Prime ribeye

美國農業部認證頂級肉眼牛扒

\$480

Cremalheira de cordeiro australiano

Australia lamb rack

澳洲羊架

\$380

SOBREMESA

Desserts

甜品

Brioche de cerveja com pera estufada e sorvete de cerveja

Beer brioche with stewed pear and beer ice cream

啤酒奶油軟包伴燴梨配啤酒雪糕

\$180

Clafoutis de cereja com vinho do Porto e gelado de cereja e baunilha

Cherry clafoutis with Port wine and vanilla red cherry ice cream

車厘子砵酒布甸配香草車厘子雪糕

\$120

Fondant de chocolate com banana caramelada e sorvete

Chocolate fondant with caramel banana and ice cream

流心朱古力蛋糕伴焦糖香蕉及雪糕

\$120

Clementina gratinada com sorvete de tangerina

Clementine gratin with mandarin sherbet

烤奶油柑橘酥伴柑橘雪葩

\$120

Tarte de figo com vinho do Porto servida com gelado de caramelo

Fig tart with Port wine served with caramel ice cream

砵酒無花果批伴焦糖雪糕

\$140

Suflê (limão ou gengibre ou Grand Marnier sabor)

Soufflé (lemon or ginger or Grand Marnier flavour)

梳乎厘 (可選檸檬或薑或橙味甜酒味道)

\$70

Prato de Queijos

Cheese platter

精選芝士拼盤

\$150