



MENU DE DEGUSTAÇÃO DE JANEIRO DE 2026
January Tasting Menu 2026
2026年1月品尝套餐

Lagosta de Boston salteada com cogumelos morel e presunto português
Sautéed Boston lobster with morel mushrooms and Portuguese ham
炒波士頓龍蝦伴羊肚菌及葡國火腿

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

Consommé de pombo com tortellini de porcini
Pigeon consommé with porcini tortellini
乳鴿清湯伴牛肝菌雲吞

Rocambole de bacalhau e polvo com molho piri-iri caseiro
Bacalhau and octopus roulade with homemade piri-iri sauce
馬介休八爪魚卷配秘製葡式辣汁

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Bife de costela americano Prime grelhado no carvão
com vieiras fritas em molho miso e legumes da época
Char-grilled U.S. Prime ribeye with shallow-fried miso scallops and seasonal vegetables
炭燒美國頂級肉眼牛扒伴輕炸味噌帶子及時令蔬菜

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: 1-31/1/2026

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