



## MENU DE DEGUSTAÇÃO DE JULHO DE 2026

### Tasting Menu of July 2026

### 2026年7月品嘗套餐

**Carpaccio de vieiras de Hokkaido com ovos de salmão e vinagrete de limão**

Hokkaido scallop carpaccio with salmon roe and lemon vinaigrette

生北海道帶子薄片伴三文魚籽配檸檬橄欖油醋汁

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

\*\*\*

**Consommé de tomate com carne de caranguejo**

Tomato consommé with crab meat

番茄清湯伴蟹肉

\*\*\*

**Bacalhau branco do Alasca grelhado na frigideira e rolinho de bacalhau**

com abalone pequeno e molho piri-piri caseiro

Pan-seared Alaskan white cod and bacalhau roulade with baby abalone

and homemade piri-piri sauce

香煎阿拉斯加白鱈魚馬介休卷伴小鮑魚配秘製葡式辣汁

*Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023*

\*\*\*

**Lagosta de Boston grelhada e**

lombo de porco "Snake River Farms" envolto em crosta de cogumelos shiitake

Grilled Boston lobster and "Snake River Farms" pork loin encased in a shiitake mushroom crust

烤波士頓龍蝦拼香菇包"極"豬柳

*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: 1-31/7/2026**

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, sujeitas 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。