



MENU DE DEGUSTAÇÃO DE JUNHO DE 2026

Tasting Menu June 2026

2026年6月品嘗套餐

Terrina morna de polvo e bacalhau com lagosta de Boston, servida com molho piri-piri
Lukewarm octopus and bacalhau terrine with Boston lobster, served with piri-piri dressing
微溫八爪魚馬介休千層伴波士頓龍蝦配秘製葡式辣汁

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

Consommé de codorniz com tortellini de trufa negra

Quail consommé with black truffle tortellini

鶴鶉清湯伴黑松露雲吞

Roulade de vieira e cherne de Hokkaido com ovos de salmão e molho cremoso de champagne
Hokkaido scallop and grouper roulade with salmon roe and Champagne cream sauce

北海道帶子石斑卷伴三文魚籽配香檳忌廉汁

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Costela curta de Wagyu estufada e carré de cordeiro neozelandês assado

com crepe de presunto português e cogumelos

Stewed Wagyu short rib and roasted New Zealand lamb rack

with Portuguese ham and mushroom crêpe

葡式燉牛肋條拼燒紐西蘭羊架伴葡國火腿香菇薄餅卷

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: 1-30/6/2026

exceto except for 除了 20 & 21/6/2026

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。