



**MENU DE DEGUSTAÇÃO DE MARÇO DE 2026**  
**March Tasting Menu 2026**  
**2026年3月品嘗套餐**

**Camarão vermelho espanhol grelhado na frigideira**  
**com salada de maçã Granny Smith e abacate e molho cítrico**  
Pan-seared Spanish red prawn with Granny Smith apple and avocado salad and citrus dressing  
香煎西班牙紅蝦伴澳洲青蘋果及牛油果沙律配柑橘醬汁

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

\*\*\*

**Consomê de pombo com abalone pequeno**  
Pigeon consommé with baby abalone  
乳鴿清湯伴小鮑魚

\*\*\*

**Arroz com marisco, vieiras de Hokkaido, perca-do-mar e checo**  
Seafood rice with Hokkaido scallops, sea perch and cuttlefish  
海鮮飯配北海道帶子、鱸魚及墨魚

*Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023*

\*\*\*

**Bife de costela americano Prime e bochecha de vaca crocante com molho de vinho tinto português**  
U.S. Prime ribeye and crispy beef cheek with Portuguese red wine sauce  
美國頂級肉眼牛扒伴香脆牛面頰肉配葡萄牙紅酒汁

*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: 1-31/3/2026**

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