



**MENU DE DEGUSTAÇÃO DE MAIO DE 2026**  
**May Tasting Menu 2026**  
**2026年5月品嘗套餐**

**Canelones de beringela com bacalhau, lagosta e vieira, servido com molho XO de bacalhau caseiro**  
**Bacalhau aubergine cannelloni with lobster and scallop, served with homemade Bacalhau XO sauce**  
**馬介休茄子卷伴煎龍蝦及帶子配秘製馬介休 XO 醬**

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

\*\*\*

**Consommé de pombos com trufas e quenelles de frango**  
**Pigeon consommé with truffle and chicken quenelles**  
**乳鴿清湯伴欖形松露雞肉丸**

\*\*\*

**Robalo grelhado na frigideira com molho de morcela**  
**Pan-seared sea perch with blood sausage sauce**  
**香煎鱸魚配葡萄牙血腸汁**

*Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023*

\*\*\*

**Bife de costela premium americano com massa de costela e legumes da época**  
**U.S. Prime ribeye with short rib pasta and seasonal vegetables**  
**美國頂級肉眼牛扒伴牛小排麵條及時令蔬菜**

*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: 1-31/5/2026**  
**exceto except for 除了 9 & 10/5/2026**

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。