Guincho
a
Galera
景濤葡國餐廳

MENU DE DEGUSTAÇÃO DE NOVEMBRO DE 2026
Tasting Menu of November 2026
2026年11月品嘗套餐

Vieiras de Hokkaido grelhadas na frigideira com tortellini de queijo Comté e molho de tomate com açafrão
Pan-seared Hokkaido scallops with Comté cheese tortellini and saffron tomato sauce
香煎北海道帶子伴康提芝士雲吞及番紅花番茄汁
Taittinger, 'Brut Réserve', Champagne, France, N.V.

***

Sopa cremosa de lavagante com frutos do mar variados
Lobster bisque with assorted seafood
龍蝦湯伴海鮮

***

Roulade de bacalhau branco do Alasca e bacalhau com molho de morcela portuguesa
Alaskan white cod and bacalhau roulade with Portuguese blood sausage sauce
阿拉斯加白鱈魚馬介休卷配葡式血腸汁
Bacalhôa, Chardonnay, Portugal, 2023

***

Costeletas de borrego da Nova Zelândia assadas e pernil de borrego estufado
Roasted New Zealand lamb racks and stewed lamb shank
燒紐西蘭羊架拼燴羊膝
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: 1-30/11/2026

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, sujeitos 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。