



Menu Romântico 2026

Romantic Menu 2026

2026 年情人節浪漫套餐

Carpaccio de vieiras de Hokkaido e camarões panados com vinagrete de limão

Hokkaido scallop carpaccio and scampi with lemon vinaigrette

生北海道帶子薄片伴深海小龍蝦配檸檬橄欖油醋汁

Consommé de frango com cogumelos morel

Chicken consommé with morel mushroom

雞清湯伴羊肚菌

Lagosta de Boston salteada com molho piri-piri

Sautéed Boston lobster with piri-piri sauce

葡式辣汁炒波士頓龍蝦

Robalo e polvo frescos grelhados na frigideira com molho de manteiga e tomate seco

Pan-seared fresh sea bass and octopus with sun-dried tomato butter sauce

香煎新鮮鱸魚伴八爪魚配乾番茄牛油汁

Bife de costela americano Prime grelhado e cannelloni de berinjela com molho de vinho tinto

Char-grilled U.S. Prime ribeye and aubergine cannelloni with red wine sauce

炭烤美國頂級肉眼牛扒伴茄子卷及紅酒汁

Prato de 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

\$1080 por pessoa per person 每位

Período de disponibilidade do menu Menu Available Period 套餐供應日期: 14/2/2026

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