



SELEÇÃO PORTUGUESA
Portuguese Selection
葡萄牙特色菜

Prato de assinatura portuguesa:

**Presunto e melão portugueses, polvo picante,
bolinho de peixe Bacalhau, salsicha portuguesa grelhada**

Portuguese signature platter:

**Portuguese ham and melon, spicy octopus,
Bacalhau fish cake, grilled Portuguese sausage**

葡國特色拼盤:

**葡國火腿伴哈蜜瓜、香辣八爪魚、
馬介休魚餅、烤葡式肉腸**

\$200

Presunto Ibérico Português 24 meses "Reserva" com melão

Portuguese Iberico dry-cured ham 24 months "Reserva" with cantaloupe

葡萄牙伊比利亞黑毛豬 24 個月"珍藏"風乾火腿伴蜜瓜

\$190

Camarão gigante birmanês grelhado à portuguesa

Grilled Burmese jumbo king prawn in Portuguese style

葡式烤緬甸四頭大蝦

\$260

Lavagante inteiro grelhado com molho piri-piri caseiro

Camarão vermelho espanhol grelhado (1 unidade) com molho piri-piri caseiro

Polvo grelhado com molho piri-piri caseiro

Grilled whole lobster with homemade piri-piri sauce

Pan-seared Spanish red prawn (1 piece) with homemade piri-piri sauce

Grilled octopus with homemade piri-piri sauce

烤全隻龍蝦配秘製葡色辣醬 \$380

烤西班牙紅蝦(一隻)配秘製葡色辣醬 \$400

烤八爪魚配秘製葡色辣醬 \$130

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。



SELEÇÃO PORTUGUESA
Portuguese Selection
葡萄牙特色菜

Pastéis de Bacalhau

Bacalhau fritters

酥炸馬介休球

\$190

Bacalhau Cozido

Traditional poached Bacalhau in olive oil

傳統白烩馬介休

\$180

Bacalhau grelhado com presunto português e molho de natas de espinafres e anchovas

Pan-seared Bacalhau with Portuguese ham and anchovy spinach cream sauce

香煎馬介休伴葡國火腿配鯷魚菠菜忌廉汁

\$180

"Bacalhau à Brás" - Ovos mexidos de bacalhau

"Bacalhau à Brás" - Bacalhau scrambled eggs

布拉斯式馬介休炒雞蛋

\$170

Brindes de bacalhau (4 peças)

Bacalhau toasts (4 pieces)

馬介休多士 (4件)

\$80

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。



SELEÇÃO PORTUGUESA

Portuguese Selection

葡萄牙特色菜

Frango africano com legumes variados

African chicken with assorted vegetables

鐵板非洲雞伴雜菜

\$300

Frango à portuguesa com arroz de coco cozido no vapor

Portuguese chicken with steamed coconut rice

葡國雞配椰香飯

\$290

Costelinha de porco preta grelhada com batata

Grilled black pork ribs with potato

香燒黑豬骨伴馬鈴薯

\$280

Carne de porco preta assada à portuguesa e vieiras

Portuguese braised black pork and scallops

葡式黑豬肉煮帶子

\$290

Leitão assado com puré de batata e legumes variados

Roasted suckling pig with mashed potato and assorted vegetables

葡式燒乳豬伴薯蓉及雜菜

\$340

Arroz de pato assado com confit de perna de pato

Baked duck rice with duck leg confit

焗鴨飯伴油封鴨腿

\$290

Costela Wagyu estufada à portuguesa com camarão rei

Portuguese stewed Wagyu short rib with king prawn

葡式燉牛肋條配大蝦

\$280

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。



RECOMENDAÇÃO DO CHEFE
Chef's Recommendation
廚師推介

Carpaccio de vieira e lagosta com vinagrete de limão
Scallop and lobster carpaccio with lemon vinaigrette
生帶子及龍蝦薄片配檸檬油醋汁
\$230

Terrina de fígado de pato fumado em madeira de macieira com salada de uva e figo
Applewood smoked duck liver terrine with grape and fig salad
蘋果木煙熏鴨肝凍批伴提子及無花果沙律
\$170

Camarão grelhado com cogumelos morel e molho picante
Pan-seared scampi with morel mushrooms and spicy sauce
香煎深海小龍蝦伴羊肚菌配辣汁
\$300



ENTRADAS

Starters

前菜

Salada de mussarela com purê de abacate, tangerina e beterraba

Mozzarella salad with avocado, mandarin orange and beetroot purée

水牛芝士沙律配牛油果、柑橘及紅菜頭蓉

\$160

Lavagante gelado com salada de frutas tropicais e molho de vinagre de Xerez

Chilled lobster with tropical fruit salad and sherry vinegar dressing

凍龍蝦伴熱帶水果沙律及些利醋

\$260

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

\$300

Carne de sapateira recheada assada com casca

Baked stuffed crab meat in shell

焗釀蟹蓋

\$190

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。



SOPAS
Soups
湯

Pombo consomê com tortellini de cogumelos
Pigeon consommé with mushroom tortellini
乳鴿清湯伴雜菌雲吞
\$90

Caldo Verde com chouriço
Caldo Verde with chorizo
葡式薯蓉青菜湯伴葡國肉腸
\$90

Sopa de peixe à moda da Nazaré
Fish soup in "Nazaré" style
葡式魚湯
\$160

Bisque de lagosta com tortellini de carne de caranguejo
Lobster bisque with crab meat tortellini
龍蝦湯伴蟹肉雲吞
\$160



MARISCO
Seafood
海鮮

Linguado Dover grelhado com vieiras e camarões, molho de manteiga de limão
Pan-seared Dover sole with scallops and shrimps, lemon butter sauce
香煎龍利魚伴帶子及蝦配檸檬牛油汁
\$560

Filete de garoupa grelhado com molho de champanhe e carne de caranguejo
Pan-seared grouper fillet with Champagne and crab meat sauce
香煎石斑魚柳伴香檳蟹肉汁
\$270

Bacalhau assado com cogumelos porcini e molho de frango
Roasted cod with porcini mushrooms and chicken gravy
香烤鱈魚伴牛肝菌及雞肉汁
\$260

Arroz de marisco com lagosta de Boston, camarões e vieiras
Seafood rice with Boston lobster, shrimps and scallops
海鮮飯伴波士頓龍蝦、蝦及帶子
\$580

Cataplana portuguesa de frutos do mar
Portuguese seafood cataplana
葡萄牙海鮮鍋
\$780



SELEÇÃO PREMIUM DE BIFE E CORDEIRO
Premium Meat Selection
精選肉類

Costela de porco Kurobuta grelhada "Snake River Farms"
Char-grilled "Snake River Farms" Kurobuta pork rack
炭烤美國"極"黑豚豬鞍架
\$360

Bife da vazia Wagyu Saga A5 grelhado na brasa
Char-grilled Japanese Saga A5 Wagyu striploin
炭烤日本 A5 佐賀和牛西冷扒
\$720

Costela de bovino nobre grelhada com certificação USDA dos EUA
Char-grilled U.S. USDA Certified Prime ribeye
炭烤美國農業部認證頂級肉眼牛扒
\$480

Costeletas de cordeiro assadas da Nova Zelândia
Roasted New Zealand lamb racks
燒紐西蘭羊架
\$380

Carré de borrego assado com recheio de trufa preta e lagosta de Boston
Roasted lamb rack with black truffle stuffing and Boston lobster
燒羊架釀黑松露伴波士頓龍蝦
\$400

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。



SOBREMESAS E QUEIJOS
Desserts and Cheese
甜品及芝士

Pudim de ovo caramelizado com frutos vermelhos variados
Caramel egg pudding with assorted berries
香滑焦糖雞蛋布甸伴雜莓
\$80

Clementina gratinada com sorvete de tangerina
Clementine gratin with mandarin sorbet
烤奶油柑橘酥伴橘子雪葩
\$130

Torta de maçã crocante com sorvete de baunilha
Crispy apple pie with vanilla ice cream
薄脆蘋果批伴香草雪糕
\$120

Tarte de figo com vinho do Porto, servida com gelado de caramelo
Fig tart with Port wine, served with caramel ice cream
砵酒無花果撻伴焦糖雪糕
\$150



SOBREMESAS E QUEIJOS
Desserts and Cheese
甜品及芝士

Tiramisu
Tiramisu
提拉米蘇
\$100

Fondant de chocolate com banana caramelada e sorvete
Chocolate fondant with caramel banana and ice cream
流心朱古力蛋糕伴焦糖香蕉及雪糕
\$130

Suflê (limão ou gengibre ou Grand Marnier sabor)
Soufflé (lemon or ginger or Grand Marnier flavour)
梳乎厘 (可選檸檬或薑或橙味甜酒味道)
\$80

Prato de Queijos
Cheese platter
精選芝士拼盤
\$150

MENU VEGETARIANO

Vegetarian Menu

素食

Salada de legumes mistos com vinagrete de limão

Mixed vegetable salad with lemon vinaigrette

雜菜沙律配檸檬油醋汁

\$140

Salada de alcachofra com legumes em conserva

Artichoke salad with pickled root vegetables

亞枝竹沙律伴醃製根莖蔬菜

\$140

Salada de beterraba, tangerina e abacate

Beetroot, mandarin orange and avocado salad

紅菜頭、柑橘及牛油果沙律

\$140

Consommé de tomate com legumes em brunoise

Tomato consommé with brunoised vegetables

番茄清湯伴蔬菜粒

\$80

Creme de couve-flor com edamame e gnocchi de abóbora

Cream of cauliflower with edamame beans and pumpkin gnocchi

椰菜花忌廉湯伴毛豆及南瓜麵團

\$80



MENU VEGETARIANO

Vegetarian Menu

素食

Linguine com alcachofra, pimentos, azeitonas e molho de tomate picante

Linguine with artichoke, bell peppers, olives and spicy tomato sauce

意大利扁麵配亞枝竹、燈籠椒、橄欖及香辣番茄醬

\$120

Tortellini caseiro de espinafres com molho de pimento vermelho

Homemade spinach tortellini with red capsicum sauce

手工菠菜雲吞配紅椒汁

\$120

Risotto de brócolos com legumes e fatias de trufa

Broccoli risotto with vegetables and truffle slices

西蘭花燴飯伴雜菜及松露薄片

\$120

Cogumelos morel supremos com tempura de legumes e molho de trufa

Supreme morels with vegetable tempura and truffle sauce

頂級羊肚菌伴蔬菜天婦羅及松露醬

\$220

Prato de frutas frescas

Fresh fruit platter

鮮雜果拼盤

\$120

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。