



# Weekend Tapas Brunch Menu

## TAPAS PLATTER TO SHARE

以下任選三款 / CHOOSE 3 TAPAS

傳統西班牙有機小蕃茄 烤焗多士及燻肉薈萃 Tomato bread & cold cuts (1 pc)	辣肉腸蛋餅 Chorizo tortilla (1 pc)	蕃茄水牛芝士沙律 Tomato & burrata salad	西班牙鱈魚釀紅椒 Piquillo pepper filled with codfish (1 pc)
--	----------------------------------	------------------------------------	--

自家製西班牙傳統焗批 Homemade galician pie (1 pc)	脆炸西班牙鱈魚球 Deep fried spanish cod fritters (1 pc)	脆炸新鮮白飯魚 'Pescaito' frito	傳統西班牙燴牛肚 Beef tripes & chickpeas stew
--	--	-----------------------------	--

## 另加 ADDITIONAL ORDER

新鮮生蠔佐西班牙蕃茄凍湯  
Fresh oyster, gazpacho granite (1 pc)  
+\$48

鵝肝慕斯配多士  
Foie gras mousse & toasts (2 pcs)  
+\$88

蒜香欖油地中海紅蝦  
Red prawn ajillo (1 pc)  
+\$168

## 主菜 MAINS

以下任選一款 / CHOOSE ONE MAIN COURSE

招牌西班牙海鮮飯 可另加  
ADD ON 半份龍蝦 +\$148  
Seafood paella ½ lobster

香烤和牛牛腰肉配薯蓉及蘆筍 +\$88  
Wagyu bavette, mashed potatoes, green asparagus

香烤伊比利亞豬肋眼配羅曼斯可醬  
Iberico pork pluma duroc, romesco and roast potatoes

辣香蒜烤馬友配烤蔬菜  
Grilled ma-yau, roasted vegetables, bilbaina sauce

蒜香海鮮意大利麵  
Seafood piquillo pasta

## 甜品 DESSERT +\$30

自家製芝士蛋糕  
Homemade cheesecake

傳統西班牙Churro炸脆條  
Spanish churro (3 pcs)

咖啡 或 茶  
Coffee or Tea

\$198/每位 per person

另收10%服務費 All prices are subject to 10% service charge