

PARA PICAR 餐前小吃

Para Picar Trio

西班牙小食三重奏

*spanish sea urchin hokkaido scallop toast,
jamón pan con tomate, barcelona bomba*

西班牙海膽北海道帶子脆包, 西班牙火腿鮮蕃茄烘包, 炸豬肉薯球

Cava Pairing 西班牙氣泡酒配對: Vilarnau Brut Nature

Chilled Cream of Tomato

蕃茄凍湯

White Anchovies, olive oil, chips

橄欖油浸鯷魚, 薯片

Sherry Pairing 雪利酒配對: Gonzales Byass Tio Pepe

Roasted Padrón Peppers

烤西班牙小綠椒

Seafood 海鮮

Grilled Sardine Fillet, salsa, cracker

烤沙丁魚柳莎莎簿脆

Slowcooked Octopus, ink potato mash, crispy fish skin

慢煮章魚, 墨汁薯泥, 香脆魚皮

* White Wine Pairing 白酒配對: Altozano Sauvignon Blanc

Garlic Chilli Prawns

蒜香辣椒鮮蝦

MEAT 肉

Flaming Chorizo

火焰西班牙臘腸

Slowcooked Ibérico Porkcheek, pear

伊比利亞豬面頰夾包, 梨子

* Red Wine Pairing 紅酒配對: Matsu El Picaro

Tenderloin, piquillo pepper

西班牙紅椒牛柳

DESSERT 甜品

Churros, cocoa dip

西班牙炸油條, 可可醬

Coffee or Tea

咖啡或茶

per guest 每位 \$498

4-glass wine pairing 四杯酒配對 \$250

*2-glass wine pairing 兩杯酒配對 \$150