

Tapas

BAR

CHEF'S SPECIALS 廚師精選

S Deep-fried Hokkaido Oyster with Tartar Sauce 脆炸北海道蠔配他他醬	155
Queso Camembert with Romero and Ajo al Horno 焗法國金文不芝士配香蒜法包 Oven Baked Camembert Cheese / Rosemary / Garlic with Toasted Baguette 焗法國金文不芝士 / 迷迭香 / 香蒜法包	155
Indian Chicken 65 印式香辣炸雞 Chicken / Garlic / Chilli 雞肉 / 蒜頭 / 辣椒	165
Foie Gras a la Plancha 鵝肝多士配無花果醬 Pan-seared Foie Gras / Grilled Brioche / Fig Jam 香煎鵝肝 / 多士 / 無花果醬	220
P Cold Cut (100g) and Cheese Platter (100g) 精選凍肉 (100克) 及芝士拼盤 (100克) Salami / Serrano Ham / Lomo / Iberico Salchichon / Manchego / Reblochon / Comté Cheese / Camembert Cheese / Bread 沙樂美腸 / 塞拉諾白毛豬火腿 / 豬背肉腸 / 伊比利亞肉腸 / 西班牙芝士 / 法國軟芝士 / 法國硬芝士 / 法國金文不芝士 / 麵包	300
G Chuletas De Cordero 烤羊架配薯仔 Grilled Lamb Chop / Potato 烤羊架 / 薯仔	350
S Merluza Negra Asada Con Habas 西班牙式扒牙魚配蠶豆、薯仔、辣肉腸及蕃茄 Toothfish / Broad Beans / Potato / Chorizo / Tomato 牙魚 / 蠶豆 / 薯仔 / 辣肉腸 / 蕃茄	350

THE ORIGINALS 西班牙小食

P Chorizo a la Sidra 蘋果酒煮辣肉腸 Chorizo / Apple Cider / Onion / Potato 辣肉腸 / 有氣蘋果酒 / 洋蔥 / 薯仔	145
S Calamares Frito 酥炸魷魚 Deep-fried Squid / Paprika / Lime Mayonnaise 炸魷魚 / 紅椒粉 / 青檸蛋黃醬	150
S Bolas de Camarones  蝦丸配蒜蓉辣椒醬 Minced Shrimp Ball / Garlic Chilli Sauce 蝦丸 / 蒜蓉辣椒醬	168
S Pulpo a la Gallega 白酒煮八爪魚 Octopus / White Wine 八爪魚 / 白酒	175
S Camarones al Ajillo con Limón  香蒜大蝦配檸檬及香茜 Garlic Shrimp / Lemon / Parsley 香蒜大蝦 / 檸檬 / 香茜	245
GP Presa Ibérica con Salsa Chimichurri 扒伊比利亞豬肉配香草汁 Iberico Pork / Chimichurri Sauce 伊比利亞豬肉 / 香草汁	180
S Mussel in Saffron White Wine Sauce with Coca bread 藏紅花白酒汁煮青口配麵包	248
SN Pasteles de Cangrejo 西班牙蟹肉餅配烤紅椒汁 Spanish Crab Cake / Creamy Roasted Red Pepper Sauce 西班牙蟹肉餅 / 烤紅椒汁	256
S Fish and Chips in Spanish Style  西班牙式炸魚薯條 Seabass / Pimento / Cheese / Fries 鱸魚 / 紅椒粉 / 芝士粉 / 薯條	260

FRESH OYSTER WITH CONDIMENTS 新鮮生蠔及配料

S Tsarskaya No.1 (2 pieces) 法國塔斯卡雅蠔 (2件)	155
S St. Michel No.1 (2 pieces) 法國聖米斯蠔 (2件)	155

CHILLED CEVICHE 醃凍海鮮及配料

S Lobster / Shrimp / Squid / Scallop / Octopus / Onion / Tomato / Cucumber / Yuzu 龍蝦 / 大蝦 / 魷魚 / 帶子 / 八爪魚 / 洋蔥 / 蕃茄 / 青瓜 / 柚子	210
---	------------

SPANISH HAM 西班牙火腿

P Serrano Ham, 20-month (100g克) 20個月塞拉諾白毛豬火腿	320
P Red Label Iberico Ham (100g克) 西班牙紅標火腿 Iberico Ham, Acorn Fed. 54-month Cured with Tomato Coca Bread 54個月橡果伊比利亞黑毛豬火腿	380
P Pata Negra, Iberico Bellota, (50g克/100g克) Aged 36 Months with Tomato Coca Bread 36個月橡果放牧伊比利亞黑毛豬火腿	338/648

JAMON AND BEYOND 凍肉

P Iberico Salchichon (100g克) 伊比利亞肉腸	145
P Salami (100g克) 沙樂美腸	145
P Lomo (100g克) 豬背肉腸	185
P Cold Cut Plank (200g克) 精選凍肉拼盤 Salami / Serrano Ham / Lomo / Iberico Salchichon 沙樂美腸 / 塞拉諾白毛豬火腿 / 豬背肉腸 / 伊比利亞肉腸	320

CHEESE 芝士

Spanish Manchego with Rosemary (100g克) 西班牙芝士	145
Spanish San Simon (100g克) 西班牙軟芝士	145
Camembert Cheese (100g克) 法國金文不芝士	145
Reblochon (100g克) 法國軟芝士	155
Comté Cheese (100g克) 法國硬芝士	195
Cheese Plank with Condiments (200g克) 精選芝士拼盤 Manchego / Reblochon / Comté Cheese / Camembert Cheese / Bread 西班牙芝士 / 法國軟芝士 / 法國硬芝士 / 法國金文不芝士 / 麵包	260

PINCHOS (SKEWER) 串燒

B Beef / Leek / Cumin / Chimichurri Sauce 牛肉 / 韭葱 / 孜然 / 香草汁	155
S Octopus / Shrimp / Chilli Sauce 八爪魚 / 大蝦 / 辣椒醬	168

SPANISH TORTILLA 西班牙奄列

Potato / Onion  薯仔 / 洋蔥	95
PS Mussel / Shrimp / Chorizo / Potato / Onion / Garlic / White Wine 青口 / 大蝦 / 辣肉腸 / 薯仔 / 洋蔥 / 大蒜 / 白酒	145

CRISPY CATALAN COCA BREAD 多士

P Serrano Ham / Arugula / Parmesan Cheese 白毛豬火腿 / 火箭菜 / 巴馬臣芝士	95
Oven Baked Brie Cheese / Fresh Figs / Olive Oil 法國軟芝士 / 新鮮無花果 / 橄欖油	98

PAELLA 西班牙燴飯

V Vegetarian Paella For 1 person For 2 persons 西班牙素菜飯 115 220 Pepper / Mushroom / Pea / Onion / Garlic 青紅椒 / 蘑菇 / 青豆 / 洋蔥 / 大蒜
PS Traditional Paella For 1 person For 2 persons 西班牙海鮮飯 145 295 Shrimp / Mussel / Squid / Chicken / Chorizo / Garlic / Pea / Onion 大蝦 / 青口 / 魷魚 / 雞肉 / 辣肉腸 / 大蒜 / 青豆 / 洋蔥

SPANISH VEGETARIAN 西班牙素食

V Champiñones al Ajillo  蒜蓉炒蘑菇 Mushroom / Garlic 蘑菇 / 大蒜	85
V Pimientos de Padrón en Ampollas 炒西班牙辣椒 Blistered Padrón Peppers 西班牙辣椒	85
V Kalamata Olive in Extra Virgin Olive Oil 西班牙橄欖 Kalamata Olive / Virgin Olive Oil 西班牙橄欖 / 初榨橄欖油	85
V Patatas Bravas  炸薯仔配香蒜蕃茄醬 Potato / Spicy Tomato Sauce 薯仔 / 香蒜蕃茄醬	85


SWEETS 甜品


N Churros with Condiments and Dressing 西班牙油條及配料 Churros / Cinnamon Sugar / Nutella / Orange Jam 西班牙油條 / 肉桂糖 / 榛子醬 / 香橙醬	110
Citrus Basque Cheesecake with Fresh Raspberry 巴斯克芝士蛋糕 Citrus / Basque Cheesecake / Raspberry 柑橘 / 巴斯克芝士蛋糕 / 紅桑子	110

Due to the complexity of our menu dishes, some ingredients are not mentioned in the description.
Please inform our server if you have any dietary preferences or allergies.

每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的服務員聯絡。

G Gluten-Free 不含麩質 **N** Contains Nuts 含有堅果 **P** Contains Pork 含有豬肉 **V** Vegetarian 素食 **S** Seafood 海鮮

Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically-sourced food offerings. It enables all Shangri-La Hotels and Resorts to incorporate sustainable items from our unique markets into our menus. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the pea shoot logo  beside the dish description.

香格里拉集團的「自然天成」可持續餐飲計劃強調旗下酒店及度假村均選用當地市場生產及符合道德採購來源之可持續食材，在菜單中以豌豆標識  作為辨識，為客人提供更優質的美食。

All prices are subject to a 10% service charge 另收加一服務費

Join Shangri-La Circle for free and redeem your dining experience with Shangri-La Circle Points.
立即免費加入香格里拉會，客人可以香格里拉積分兌換用餐體驗。