

JUNHO, MÊS DE 六月 - 葡萄牙月 於澳門
PORTUGAL
 NA RAEM

CELEBRAÇÕES DO 10 DE JUNHO
 DIA DE PORTUGAL, DE CAMÕES E
 DAS COMUNIDADES PORTUGUESAS
 六月十“葡國日、賈梅士日暨葡僑日”

ROTEIRO GASTRONÓMICO - GUÍA DO PARTICIPANTE
 美食之旅 - 指南

COMER E BEBER À PORTUGUESA 品嚐葡萄牙



Estabelecimentos aderentes - 合作餐廳



3.ª edição do roteiro gastronómico “Comer e Beber à Portuguesa”

Por ocasião das comemorações do “Junho, Mês de Portugal na RAEM”, terá lugar a 3.ª edição do roteiro gastronómico “Comer e Beber à Portuguesa”, que pretende valorizar a importância da gastronomia de pratos típicos portugueses no contexto cultural de Macau e divulgar os estabelecimentos de restauração que os servem.

Durante o mês de junho, poderá usufruir de uma oferta especial nos **30 estabelecimentos** aderentes em Macau, seja ela um **desconto de 10,06%* e/ou um menu temático**, e habilitar-se a **ganhar uma refeição válida para duas pessoas****, a ser sorteada entre os participantes do roteiro após a sua conclusão.

E ainda, também no final da campanha e sob a responsabilidade do **Banco Nacional Ultramarino (BNU)**, que se associa ao “Comer e Beber à Portuguesa” pela primeira vez como entidade parceira, será realizado um sorteio adicional, onde será sorteada uma viagem a Portugal, válida para duas pessoas. Todos os detalhes mais abaixo.

Instruções de Participação:

- 1) Visite o estabelecimento de restauração aderente e identifique-se como participante do “Comer e Beber à Portuguesa”, apresentando este Guia impresso ou em formato digital;
- 2) Verifique no estabelecimento aderente os termos e condições em vigor para usufruir da oferta especial alusiva ao “Junho, Mês de Portugal na RAEM”: 10,06%* de desconto e/ou menu especial;
- 3) Terminada a sua refeição, preencha o “Boletim de Sorteio”, a ser disponibilizado pelo estabelecimento aderente, e coloque-o na tómbola do “Comer e Beber à Portuguesa”, localizada no restaurante, habilitando-se a ganhar uma refeição válida para duas pessoas**, a ser sorteada pelos participantes do roteiro após o mês de junho.
 - 3.1) Para usufruir da oferta do estabelecimento aderente, deverá preencher obrigatoriamente o boletim de sorteio disponibilizado pelo estabelecimento de restauração.
 - 3.2) No caso de ser uma refeição em grupo (2 ou mais pessoas), cada elemento, que usufrua da oferta associada, poderá preencher o seu boletim individual para efeitos de sorteio.

Campanha independente do BNU associada ao roteiro gastronómico***

Este ano, o BNU associa-se ao “Comer e Beber à Portuguesa”, enquanto entidade parceira, através do sorteio de uma viagem a Portugal, válida para duas pessoas. Esta campanha é direcionada aos titulares de cartão de crédito BNU e utilizadores do BNU Pay que visitem os estabelecimentos do “Comer e Beber à Portuguesa” aderentes a esta campanha (25 dos 30). Consulte a página individual de cada estabelecimento para saber se é aderente à campanha BNU.

• **Período da Campanha:** 1 – 30 de junho, 2025

• **Público-Alvo:** Titulares de cartão de crédito BNU e utilizadores do BNU Pay

• **Elegibilidade:** Cada transação realizada com um cartão de crédito BNU ou com o BNU Pay, nos estabelecimentos aderentes, confere o direito a uma entrada no sorteio. Para além disso, os clientes devem registar-se na página de campanha do BNU disponível no website oficial do banco.

• **Prémio:** 1 viagem de ida e volta a Portugal para duas pessoas (no valor de 30.000 HKD); o prémio será atribuído apenas a um vencedor, sendo este sorteio independente do sorteio das duas refeições válidas em cada um dos restaurantes aderentes.

• **Mecanismo da campanha:**

- os clientes que utilizem o cartão de crédito / BNU Pay nos restaurantes aderentes, devem proceder ao registo na página específica do website do BNU, à qual também podem aceder através da leitura do código QR seguinte, ficando imediatamente incluídos na lista do sorteio:



- cada cliente usufrui de uma entrada no sorteio, por cada restaurante, por dia, independentemente do número de cartões de crédito que utilize no mesmo restaurante;

- o sorteio terá lugar 1 mês depois da data fim da campanha, com o BNU a contactar o vencedor através de SMS ou chamada telefónica.

• **Observações:** este sorteio do BNU rege-se por termos e condições específicos, pelo que, no caso de ser cliente do BNU, deverá consultar o website do Banco.

*Poderá ser aplicado 10,00% para efeitos de simplificação.

Não acumulável com outras ofertas e promoções em vigor.

Sujeito aos termos e condições definidos pelos estabelecimentos de restauração aderentes, pelo que se recomenda o contacto com os mesmos para mais informações.

**Sujeito aos termos e condições definidos pelos estabelecimentos de restauração aderentes.

***No caso de ser cliente do BNU deverá consultar a informação disponível no website do Banco, ou contactar o Serviço de Atendimento 24-horas através do telefone 2833 5533 para obter mais esclarecimentos. A campanha do BNU está sujeita aos termos e condições específicos definidos pelo Banco.

Esta campanha/sorteio é independente do sorteio associado à oferta das refeições válidas para duas pessoas, exclusiva para os titulares de cartão de crédito do BNU e utilizadores do BNU Pay de acordo com os termos e condições específicos definidos pelo Banco.

第三屆 美食之旅 “品嘗葡萄牙”

為慶祝 六月 – 葡國月，將舉辦澳門葡萄牙菜第三屆美食之旅 – “品嘗葡萄牙”，借其提升葡萄牙美食在澳門文化背景下的重要性以及推廣美食之旅的餐飲場所。

六月期間，您可以在澳門 30 間餐廳用餐時可享特別優惠，10.06%* “折扣 * 及 / 或主題菜單，並有機會贏取雙人套餐 **，抽獎會在活動結束後進行。

透過二維碼查看《美食之旅指南》並向指定餐廳出示紙本或電子版 即可享有優惠。

參加說明：

- 1) 在指定餐廳出示紙本或電子版，表明您是「品嘗葡萄牙」的參與者：
- 2) 查看參與餐廳的有效條款及細則，享用在澳門舉辦的「六月 – 葡國月」的特別優惠：10.06%* 折扣及 / 或特別菜單。
- 3) 用餐後，填寫由餐廳提供的「抽獎券」，並將其放入餐廳內的“品嘗葡萄牙”的抽獎箱，即可贏取雙人套餐 **，抽獎於六月活動結束後進行。

3.1 若要享受參與餐廳的優惠，您必須填寫餐廳提供的抽獎券。

3.2 若為 2 人或以上用餐，每人可填寫一張抽獎券。

大西洋銀行獨家呈獻葡萄牙美食之旅 ***

今個夏天，大西洋銀行聯同澳門葡萄牙菜第三屆美食之旅 – “品嘗葡萄牙” 特別呈獻幸運大抽獎，贏取雙人葡萄牙之旅。使用大西洋銀行信用卡及 BNU Pay 於活動合作餐廳消費，即可加幸運大抽獎（一共有 25 間餐廳參與）。請瀏覽餐廳專頁，確認是否參與 BNU 的獨家活動。

• **活動時間：**2025 年 6 月 1 日至 30 日

• **對象：**大西洋銀行信用卡客戶及 BNU Pay 用戶

• **資格：**客戶於參與活動之商戶以大西洋銀行信用卡或 BNU Pay 每交易一筆，可享一次大抽獎機會。同時，客戶必須於本行網站的指定活動頁登記以參加大抽獎

• **獎品：**雙人來回葡萄牙之旅（價值 HKD30,000）；大獎 1 名。本次大抽獎與參與餐廳之雙人套餐抽獎優惠無關

• **參與流程：**

– 於參與大抽獎之餐廳使用大西洋銀行信用卡或 BNU Pay 消費之客戶必須於大西洋銀行

網頁之指定頁面上登記以參加抽獎。客戶亦可掃描二維碼進入登記頁面，登記後將自動立入抽獎名單內



– 每位合資格客戶每天可於每家餐廳享有一次大抽獎機會。客戶於同一天在同一餐廳不論使用多張信用卡簽賬均僅可享一次大抽獎機會。

– 大抽獎將在活動結束 1 個月後進行，本行將透過電話或手機短訊通知得獎事宜。

• **注意：**是次大抽獎受相關條款及細則約束，本行客戶可於本行網站查詢詳情。

* 為簡化計算，可採用 10% 作折扣優惠。

此優惠不可與其他折扣、現行優惠和促銷使用。

此優惠亦受相關餐廳之條款及細則限制，詳情建議與餐廳聯絡，以獲得更多資訊。

** 受相關餐廳之條款及細則限制。

*** 大西洋銀行客戶可於本行網頁查詢詳情，或致電 24 小時服務熱線 2833 5533 了解更多。本活動受大西洋銀行之相關條款及細則限制。

是次活動 / 抽獎與雙人套餐抽獎優惠無關。活動適用於大西洋銀行信用卡客戶及 BNU Pay 用戶，並受本行之相關條款及細則限制。

Estabelecimentos aderentes · 合作餐廳

(Clique no logo para acesso direto à página do estabelecimento / 請點擊商標查看)

	3Sardines		Lotus Cocktails 蓮花鷄尾酒
	A Baía / Café Lisboa 新海灣葡式美食		LVSITANVS 葡國好野
	Albergue 1601 婆仔屋 1601		Macalhau 葡萄牙鱈魚屋
	Andaz Kitchen 澳門安達仕酒店		Mariazinha 瑪利亞
	António 安東尼奧		Mesa by José Avillez 味賞
	A Petisqueira 葡國美食天地		O Santos 山度士葡式餐廳
	Banza 百姓 葡萄牙美食		Portucau 澳葡坊
	Boa Mesa		Restaurante Litoral Macau 海灣餐廳
	Café Bela Vista 澳門雅辰酒店-薈景閣餐廳		Restaurante Litoral Taipa 海灣餐廳
	Casa Maquista 土生公館		Restaurante Pousada de Coloane 竹灣酒店
	Cozinha Ponichio 澳門木偶葡國餐廳		Rossio 盛事
	Cuppa Coffee		Tapas de Portugal 葡蕙園
	Fado 花道葡萄牙餐廳		Trigo d'Ouro 黃金小麥
	Fafafafa 花花fafafafafa花花		Tromba Rija 皇家葡萄鮐
	IN comida portuguesa 官景正宗葡萄牙餐廳		Vic's 怡景餐廳
	La Familia 澳葡之家		



3Sardines

Rua de São Roque, 34, Macau
荷蘭園聖祿杞街34號地舖

Tel.: 6363 3328

Oferta: 10,06% de desconto

優惠 : 10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚 : 葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

O 3 SARDINHAS é um restaurante português, ao estilo das antigas tabernas de Lisboa, instalado no cada vez mais em voga bairro de S. Lázaro. Os artefactos vintage de Portugal que gentilmente decoram o espaço, criam uma atmosfera nostálgica, os pratos e os cheiros farão com que de repente sinta que está de alma e coração em Portugal, liderados pela equipa de Chefes Executivos portugueses, os Irmãos Almeida.

介紹:

3 SARDINES 是一間葡萄牙餐廳，具有老里斯本小酒館的風格，坐落在日漸時尚的聖拉撒路區。由葡萄牙主廚長 Almeida 兄弟所帶領的團隊，以葡萄牙的復古藝術品親切地裝飾空間，營造出懷舊的氛圍，菜餚和香味會讓您突然覺得自己的心靈和靈魂都在葡萄牙。



A Baía / Café Lisboa

新海灣

Rua de Londres, 88 Edif. Wan Yu Villas R/C, Macau

倫敦街環宇豪庭88號

Tel.: 2875 1465

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Restaurante típico português.

介紹：

特色葡萄牙菜餐廳。





Albergue 1601

婆仔屋 1601

Calçada da Igreja de São Lázaro, 8, Macau

荷蘭園望德堂瘋堂斜巷8號

Tel.: 2836 1601

Oferta: 10,06% de desconto

優惠 : 10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚 : 葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

O ALBERGUE 1601 está instalado num nostálgico e romântico edifício centenário da Santa Casa da Misericórdia de Macau (SCM), no coração do Bairro de S. Lázaro, um dos mais bem preservados bairros históricos de Macau, que muito se assemelha à cidade portuguesa de Lisboa. Aqui encontrará as maravilhas da autêntica e tradicional cozinha portuguesa, confeccionada pela equipa de Chefes Executivos portugueses, os Irmãos Almeida.

介紹 :

婆仔屋 1601 座落於澳門望德堂瘋堂一幢懷舊而浪漫的百年老建築內，位於澳門保存最完好的歷史區之一，與葡萄牙城市里斯本十分相似。在這裡，您可以品嚐到由葡萄牙廚師長 Almeida 兄弟的精心烹調的正宗傳統葡萄牙美食。



Andaz Kitchen

安達仕廚薈

Andaz Macau, Torre Norte, Piso 6, Cotai

澳門安達仕酒店 北翼大樓6樓

Tel.: 8883 2221

Oferta: menu temático

優惠：主題菜單

Pratos típicos: Portugueses, Chineses e Macaenses

特式菜餚：葡國菜、中國菜、門土生葡人菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Unidade hoteleira pertencente ao grupo Galaxy Entertainment Group, que tem como filosofia a promoção da cultura local, Portuguesa, Macaense e Chinesa através do setor gastronómico.

Iremos proceder de uma oferta temática alusiva aos santos populares e itens gastronómicos que sejam referentes as festas de celebração dos Santos Populares. Pratos como caldo verde, pão com chouriço, sardinhas assadas com pimentos assados, bifanas, sandes de courato entre outros.

介紹：

銀河娛樂集團旗下澳門安達仕酒店的餐廳，其理念是透過美食推廣本地、葡萄牙、土生葡人和中國文化。

我們將提供已民間聖人為主題料理，以及參照民間聖人慶典的美食。菜式包括石頭湯、葡國肉腸包、烤沙丁魚配烤胡椒、燉蝸牛、豬皮三文治等。

ANTONIO

António

安東尼奧

Rua dos Clérigos, 18-A-B, Taipa

木鐸街18-A-B號

Tel.: 2888 8668

Oferta: menu temático

優惠：主題菜單

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

António é um restaurante português clássico e consagrado pelo tempo, que serve a melhor cozinha portuguesa num ambiente elegante. Localizado nas proximidades da próspera Rua Cunha, na Vila da Taipa, o restaurante é um testemunho de excelência na manutenção do legado da cultura culinária portuguesa em Macau, introduzindo uma variedade de pratos genuinamente portugueses.

As recomendações do Chefe incluem paelha de marisco seco à António, bacalhau grelhado com batatas e nabiças salteadas, leitão assado, lombinho de vaca à portuguesa com batatas assadas, presunto e ovo estrelado, bem como caranguejo recheado com casca à portuguesa.

介紹：

安東尼奧是一間歷史悠久的經典葡國餐廳，在優雅的環境中提供最優質的葡國美食。餐廳鄰近氹仔城區內繁華的官也街，推出多款正宗葡國菜式，是維持澳門葡國飲食文化傳承的卓越見證。

主廚推薦的菜式包括「安東尼奧」式海鮮飯、烤鱈魚配馬鈴薯及炒蘿蔔頭、烤乳豬、「葡式」牛柳配烤馬鈴薯、煙燻火腿及煎蛋，以及「葡式」蟹肉釀貝殼。

ANTONIO

“Comer e Beber à Portuguesa” June – Portugal Month in Macau

Navalhas Salteadas com Alho, Azeite, Limão, Molho de Vinho Branco

Sautéed Razor Clams with Garlic, Olive Oil, Lemon, White Wine Sauce

蒜蓉橄欖油檸檬白葡萄酒醬炒蜆子

MOP238

Arroz Malandro com Lombo de Bacalhau Grelhado, com Camarão e Mexilhão na Frigideira

Grilled Codfish Filet, Shrimps and Mussels, Baked Rice in Seafood Sauce

烤鱈魚片、蝦子和淡菜、海鮮醬烤飯

MOP378

***Misto de Carnes Grelhado e Frutos do Mar com Vegetais da época
(Carne Bovina, Secretos, Chouriço Misto, Polvo, Camarão, Lula)***

Assorted Grilled Meats and Seafood with Seasonal Vegetables Platter

(Beef Steak, Sliced Black Pork Steak, Assorted Sausages, Octopus, Shrimps, Squid)

什錦烤肉海鮮配時令蔬菜拼盤

(牛排、黑豬肉片、什錦香腸、章魚、蝦子、魷魚)

MOP988

若閣下有任何食物敏感或其他餐飲要求，請向餐廳職員查詢。

以上價格為澳門幣，需另加 10% 服務費。

If you have any food allergy or dietary requirements, kindly contact our service staff.

All prices are in Macau Patacas and are subject to 10% service charge.



A Petisqueira

葡國美食天地

Rua de S. João, 15 C-D, R/C, Taipa

生央街翠林花園， 15C-D

Tel.: 2882 5354

.....

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

A Petisqueira começou a servir petiscos em maio de 1993 e pouco tempo depois, a pedido dos clientes, passou a servir comida tradicional portuguesa.

介紹：

葡國美食天地於 1993 年 5 月開始提供小吃，不久之後，應顧客要求，開始提供傳統葡萄牙美食。



葡國美食天地

A PETISQUEIRA



Banza 百姓餐廳

Av. de Kwong Tung, Jardim Nam Sam, Bloco 5, R/C, Taipa
澳門廣東大馬路南新花園(第五座)

Tel.: 2882 1519

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Comida Tradicional Portuguesa.

介紹：

傳統葡萄牙美食。





Boa Mesa

Travessa de Domingos, 16A, Macau

澳門板樟堂巷16號

Tel.: 2838 9453

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Comida Tradicional Portuguesa.

介紹：

傳統葡萄牙美食。





Café Bela Vista

薈景閣餐廳

Artyzen Grand Lapa, 2º Piso, Macau

澳門雅辰酒店，2樓

Tel.: 8793 3871

.....

Oferta: 10,06% de desconto e menu temático

優惠：10,06% 折扣及主題菜單

Pratos típicos: Portugueses, Macaenses e Asiáticos

特式菜譜：葡國菜、澳門土生葡人菜、亞洲特色美食

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

O Café Bela Vista, localizado no 2º andar do Artyzen Grand Lapa Macau, combina a profunda cultura macaense-portuguesa com o maravilhoso sabor português. Toma o estilo europeu como tônica. Através de delicados efeitos visuais e combinação de cores, o local utiliza varandas arqueadas cheias de luz, pavimentos de mosaico português, ventoinhas de teto e cadeiras de vime branco para criar uma experiência gastronómica autêntica, como se estivesse em Portugal. O restaurante utiliza um artesanato requintado para oferecer aos hóspedes uma variedade de pratos da gastronomia local macaense e portuguesa, bem como especialidades internacionais. Exibe plenamente o encanto da tradição culinária costeira de Portugal e destaca a fusão única da cozinha chinesa e ocidental de Macau. O restaurante é famoso pelo seu almoço semi-buffet, chá da tarde sazonal e sumptuoso jantar buffet de marisco ao fim de semana, apresentando aos hóspedes sabores requintados.

Menu Especial:

Embarque numa viagem culinária com o nosso exclusivo jantar português no Café Bela Vista. Descubra a alma da cozinha portuguesa em cada prato, onde os sabores autênticos se encontram com a arte do nosso chefe. Cada prato é uma obra-prima, oferecemos menus de 3 e 4 pratos, acompanhados por um copo de vinho português branco ou tinto. Para além de 10,06% de desconto, os seniores podem usufruir de 30% de desconto nesta promoção.

介紹：

薈景閣餐廳融合深厚的澳葡文化底蘊與精彩的葡式風味，以歐陸式風格設計為基調，通過細膩的視覺效果和色彩搭配，採用光線充沛的拱形門廊、葡式馬賽克地板、天花板吊扇和潔白藤椅等，打造一室彷如置身葡萄牙的地道用餐體驗。餐廳以精湛的製作工藝為客人帶來多元風味的本土澳葡菜、葡式及特色國際美饌。充分展現葡萄牙的沿海烹飪傳統魅力，彰顯澳門獨特的中西融匯美食之旅。餐廳以半自助式午餐、季節性下午茶以及豐盛的週末海鮮自助晚餐享譽盛名，為饕客呈獻細膩演繹極致風味。

特別菜單：

在薈景閣餐廳享用我們的獨家葡萄牙晚餐，踏上美食之旅。在每道菜譜中發掘葡萄牙美食的靈魂，讓地道風味與廚師的藝術結合，每道菜譜都是傑作。我們提供 3 道菜和 4 道菜的套餐，搭配一杯葡萄牙白酒或紅酒。除了 10.06% 的折扣外，長者在此促銷活動中可享有 30% 的折扣。

Menu de Jantar Português | Segunda a Quinta-feira | 18h30 - 22h00
Portuguese Set Dinner Menu | Monday to Thursday | 6:30 pm - 10:00 pm

Couvert

Seleção de pães frescos portugueses

tapenade de azeitonas caseira, manteiga de chouriço
Selection of freshly-baked Portuguese bread rolls
homemade olive tapenade, chorizo butter

主廚精選傳統葡國麵包伴自製橄欖醬及香腸牛油

Appetiser

Tabua de Petiscos Portugueses

Braised Atlantic Octopus Salad, Portuguese Pata Negra Ham,
Homemade Codfish Cakes, Crispy-Fried Calamari

葡式小食拼盤

大西洋八爪魚沙律、葡國黑毛豬火腿、
自製馬介休球、香脆炸魷魚

Soup

Caldo Verde com Chouriço

Potato, Kailan and Chorizo Sausage Soup
薯蓉青菜湯

Main course

Arroz de Marisco

Wet Seafood Rice with Scallops, Mussels,
Clams, Squids, Prawns, Crab Meat
葡式雜錦海鮮燴飯

Ou
Or
或

Costoletas de Vaca “Short Rib”

US Prime Beef Short Rib Braised in Red Wine,
Truffle Mashed Potato, Sautéed Portobello
Mushrooms, Grilled Peruvian Asparagus
with Red Wine Sauce
紅酒燜美國優質牛小排

Dessert platter

Seleção de Sobremesas

Chef's Portuguese Dessert Platter

Dark chocolate mousse, creamy burnt cheesecake, egg tart with red berry compote and fresh strawberry
主廚精選葡式甜品拼盤
朱古力榛子慕斯、巴斯克芝士蛋糕、葡撻配紅莓果醬及新鮮士多啤梨

Harmoniza com um copo de vinho tinto ou branco da casa portuguesa selecionado

Pairing with a glass of selected Portuguese House Red or White Wine

搭配酒店精選葡萄牙紅酒或白酒一杯

Preço promocional 推廣價 Promotion price

MOP 308 para Menu de 3 Pratos 三道菜每位用澳門幣 MOP 308 for 3-Course Menu
MOP 348 para Menu de 4 Pratos 四道菜每位用澳門幣 MOP 348 for 4-Course Menu

*Bebeida com teor alcoólico superior a 1,2 % vol.

O preço está sujeito a uma taxa de serviço de 10%. Se tiver alguma preocupação quanto a alergias alimentares, informe o seu empregado de mesa antes de fazer o pedido.

價格之酒類均含1.2%vol. 之酒。如有任何關於食物過敏之疑慮，請在點餐前告知服務員。*Beverage with alcohol strength greater than 1.2 % vol.

Price is subject to 10% service charge. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.



Casa Maquista

土生公館

Taipa Houses, Macau

氹仔 海邊馬路 龍環葡韻

Tel.: 6217 6332

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses, Macaenses / 特式菜餚：葡國菜、澳門土生葡人菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Os Sabores da Cozinha Macaense.

As especiarias asiáticas eram um dos principais produtos do comércio marítimo entre o Extremo Oriente e a Europa. A gastronomia macaense é uma cultura alimentar baseada nos métodos culinários da cozinha portuguesa e que incorpora ingredientes e métodos culinários de África, Índia, Malásia e China (nomeadamente da província de Guangdong).

Os edifícios patrimoniais verde-pastel das Casas da Taipa, construídos em 1921, foram outrora as casas das famílias macaenses. O mobiliário e a decoração da Casa nº 1, que alberga o nosso restaurante Casa Maquista, inspiraram-se nos interiores do Museu Vivo Macaense (a 5ª casa). O Museu Vivo Macaense recria o ambiente destas casas de família macaenses do século passado. A Casa Maquista esforça-se por emular essa estética histórica, permitindo aos hóspedes saborear a cozinha macaense como se estivessem a jantar numa casa tradicional macaense.

介紹：

土生菜風味

亞洲香料是遠東和歐洲之間的主要海上貿易商品。土生菜是以葡萄牙菜的烹飪方法為基礎，融合非洲、印度、馬來西亞和中國（廣東省）的食材和烹飪方法的飲食文化。龍環葡韻的粉綠色歷史建築群建於 1921 年，曾是土生葡人家庭的大宅。1 號屋（土生公館餐廳所在地）的家具和裝飾靈感源自第 5 號屋「葡韻生活館」住宅式博物館的家居設計及擺設。「葡韻生活館」再現了上世紀居住在這裏的典型土生家庭住宅的氛圍。土生公館致力於效仿這種歷史氛圍，讓客人品嚐土生菜的同時，彷彿置身於傳統土生人家庭中用餐。



Cozinha Pinocchio

澳門木偶葡國餐廳

Largo dos Bombeiros, 38, Taipa

氹仔舊城區消防局前地38號地舖

Tel.: 2882 7128

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses, Macaenses / 特式菜餚：葡國菜、澳門土生葡人菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Passaram 47 anos desde a abertura do Cozinha Pinocchio. Fundado em 1977 pelo Sr. Pina, um português nativo, o Restaurante Cozinha Pinocchio evoluiu de um pequeno restaurante, com 4 mesas e capacidade para 10 pessoas, para um único edifício com 200 mesas e capacidade para 500 pessoas, a primeira memória da cozinha portuguesa para os residentes locais dessa geração.

介紹：

木偶葡國餐廳開業至今已有 47 載，於 1977 年由土生葡人白達明先生創立，由開業初期的四張台只能容納十位客人的「小木偶」發展成今日有兩百張台，可容納八百名客人的「大木偶」；是一代澳門人心中關於葡國菜的最初記憶。





Cuppa Coffee

The Macau Square, 1.º andar

澳門廣場1樓

Tel.: 2882 5201

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Descrição:

Um dos mais populares dine-in cafés do bairro, o primeiro estabelecimento da Cuppa Coffee fica perto da rotunda mais movimentada da Taipa, uma pequena rua que se dirige para o património cultural - a Vila da Taipa. Numa esquina tranquila, adjacente às residências locais e de expatriados, o café de 2 andares, com serviço de take-away, é um ponto de referência para todos na Taipa. Todas as manhãs, anime-se com um café fresco e uma Tosta Mista recheada com presunto e queijo portugueses. O Cuppa Coffee é essencial para os bairros da Taipa.

介紹：

Cuppa Coffee 是氹仔最受歡迎的堂食咖啡館之一，第一家店位於氹仔最繁忙的迴旋處附近，一條通往文化遺產 – 氹仔城區的小巷，毗鄰當地居民和外籍人士住宅的一個寧靜角落，這家兩層高的堂食咖啡館提供外賣服務，是氹仔區內每個人的主要去處。每天早上，來一杯新鮮的咖啡和一份夾滿葡萄牙火腿和乳酪的 Tosta Mista 讓自己精神一振。Cuppa Coffee 是氹仔區內不可或缺的咖啡店。





Fado 花道葡萄牙餐廳

Estrada da Vitória, 2-4, 2.º andar, Hotel Royal
得勝馬路2樓2-4號 澳門皇都酒店2樓

Tel.: 2855 2222

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Descrição:

O FADO, um género musical originário de Portugal na década de 1820, também representa as ricas cores e aromas portugueses que o restaurante espera trazer a todos os epicuristas.

Concebido por um chefe de renome internacional, Luis Américo, o menu do FADO tem como objetivo trazer o sabor e o carisma autênticos da cozinha portuguesa com um toque contemporâneo. Oferece uma seleção tentadora de pratos preparados com ingredientes de alta qualidade, uma cuidadosa combinação de sabores e uma apresentação imaginativa. Alguns dos pratos são especialmente preparados com serviço de gueridon para garantir o melhor sabor e temperatura.

介紹：

FADO 是一種源自葡萄牙 1820 年代的音樂風格，也代表著餐廳希望帶給每位食客的濃郁葡萄牙色彩與香味。

花道葡萄牙餐廳的菜單由國際知名主廚 Luis Américo 精心設計，旨在將葡萄牙美食的原汁原味與現代風格完美融合。菜單以高品質的食材、精心調配的口味以及充滿想像力的呈現方式，為您呈獻令人讚嘆的精選佳餚。部分菜式特別以 gueridon 服務烹調，以確保最佳的味道和溫度。



Fafafafafa

花花fafafafafa花花

Av. Dr. Sun Yat Sen, 1381, Edf. Vista Magnifica Court, R/C, Macau

帝景苑 地下

Tel.: 6685 9685

Oferta: menu temático

優惠：主題菜單

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Vinhos e Petiscos

Oferta de menus combinados a um preço especial (p.e. bifana + caldo verde, prego + super bock)

介紹：

葡萄酒和小吃

特別套餐（例如葡式豬扒包 + 薯蓉青菜湯、牛扒包 + Superbock）。





IN comida portuguesa 官景正宗葡萄牙餐廳

Rua Correia da Silva, 86, Taipa
告利雅施利華街86號

Tel.: 2857 6700 / 6689 6426

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Descrição:

Comida Portuguesa

Oferta extra - cerveja e sangria na compra de um ou uma têm outra gratis.

介紹：

葡萄牙菜

額外優惠：啤酒和 Sangria（水果與葡萄酒的調酒）買一送一。





La Famiglia 澳葡之家

Rua dos Clérigos, 28-30, Taipa
木鐸街28-30號

Tel.: 2857 6131

Oferta: 10,06% de desconto e menu temático

優惠：10,06% 折扣及主題菜單

Pratos típicos: Portugueses e Macaenses / 特式菜餚：葡國菜、澳門土生葡人菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

“La Famiglia” foi estabelecido em 2016, localizado na Rua dos Clérigos, números 28-30, Taipa. Com capacidade de acomodar 72 pessoas. Especializado na cozinha tradicional Macaense e Portuguesa. Aberto todos os dias com o horário de funcionamento das 11:30 a 22:30, sem interrupção.

O desconto de 10% é concedido no consumo da lista de comida constante no cardápio do “La Famiglia” este desconto não se aplica na lista das bebidas.

介紹：

澳葡之家成立於 2016 年，位於氹仔木鐸街，28-30 號。可容納 72 人。該餐廳專營傳統土生葡菜和葡萄牙菜。每天營業時間為上午 11:30 至晚上 10:30。

10% 的折扣適用於「澳葡之家」菜單上的食物消費。此折扣不適用於飲料清單。





Lotus Cocktails

Rua dos Mercadores, 19, Macau

買賣街澳門19號

Tel.: 6300 0149

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

O nosso estabelecimento, Lotus Cocktails, está a passar por um processo de reinvenção. Queremos transformar-nos numa taberna portuguesa, onde os petiscos tradicionais ganham um toque moderno. Além de uma pequena seleção de vinhos e licores, oferecemos também uma variedade de cocktails clássicos.

Já contamos com o que consideramos ser um dos melhores pregos e bifanas de Macau, assim como moelas, pica-pau, chouriço assado, croquetes de carne e rissois de camarão. Tudo preparado com ingredientes de elevada qualidade, incluindo os nossos cocktails.

介紹：

我們的餐廳蓮花雞尾酒正在進行創新。我們希望將自己轉型為葡萄牙酒館，賦予傳統小吃現代風味。除了少量的葡萄酒和利口酒之外，我們也提供各種經典的雞尾酒。我們認為我們擁有澳門最好的牛排包和豬排包之一，以及雞胗、啄木鳥牛肉（Pica-pau）、葡國烤香腸、肉丸和蝦餅。所有菜式均以優質食材烹調，包括我們的雞尾酒。





LVSITANVS

塔石玻璃屋

Casa de Vidro, Tap Seac, Macau

澳門塔石廣場商業中心（俗稱“玻璃屋”）

Tel.: 2845 4581

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Lvsitanvs é o restaurante gerido pela Casa de Portugal em Macau que oferece pratos tradicionais portugueses e refeições caseiras para todas as idades. O restaurante está aberto todos os dias das 10:00 às 22:00 horas. Localizado no Edifício Casa de Vidro no Tap Seac Square, Macau.

介紹：

Lvsitanvs（葡國好嘢）是澳門葡人之家協會在澳門開設的餐廳，提供傳統葡國菜和家常菜。餐廳每天營業時間為上午 10 點至晚上 10 點。Lvsitanvs 位於澳門塔石廣場商業中心（俗稱“玻璃屋”）。

LVSITANVS

葡國好嘢
THE PORTUGUESE TASTE



Macalhau 葡萄牙鱈魚屋

Rua dos Mercadores, 34, R/C, Taipa

買賣街34號

Tel.: 6868 9062

Oferta: 10.06% de desconto

優惠：10.06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Estabelecimento de comidas e bebidas a take-away (com sala privativa), serviços de catering e venda a retail de productos portugueses.

介紹：

外賣餐飲（含包房）、餐飲服務及葡萄牙產品零售。





Mariazinha 瑪利亞

Rua do Monte, 8, Macau

大炮台下街 8號

Tel.: 2835 7558

.....

Oferta: 10,06% de desconto e menu temático

優惠：10,06% 折扣及主題菜單

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Restaurante familiar de comida Portuguesa caseira e autêntica!

介紹：

家庭式餐廳提供正宗的自製葡萄牙美食！



Mariazinha
MACAU



Mesa by José Avillez

味賞

THE KARL LAGERFELD, Piso 3, Loja 301, Cotai
澳門上葡京綜合度假村 THE KARL
LAGERFELD 3樓 301號

Tel.: 8881 1800

Oferta: 10,06% de desconto e menu temático

優惠：10,06% 折扣及主題菜單

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Mesa by José Avillez oferece uma cozinha contemporânea inspirada na tradição do país de partilhar comida e bebida. Como parceiro do Mesa, o Chef José Avillez traz o seu espírito culinário visionário para a frente, defendendo a arte da partilha e da ligação à mesa através da filosofia “Casual Fine Dining” do restaurante, inspirada na cozinha macaense e chinesa. O Chefe Herlander Fernandes manifesta este conceito gastronómico com uma ementa inovadora que honra a herança culinária de Portugal, com pratos clássicos e especialidades sazonais, elevados pelos ingredientes da melhor qualidade preparados com técnicas culinárias modernas.

Para celebrar o Mês de Portugal e promover a 3ª edição do Roteiro Gastronómico da Cozinha Portuguesa, “Comer e Beber à Portuguesa”, embarque numa viagem culinária portuguesa reimaginada no Mesa by José Avillez, em junho. Desfrute de um menu de 6 pratos habilmente elaborado pelo Chefe Herlander Fernandes, a partir de 1.006 patacas por pessoa, com 10,06% de desconto (com harmonização de vinhos).

介紹：

味賞餐廳提供當代美食，靈感來自於這個國家分享飲食的傳統。身為 Mesa 的合作夥伴，主廚 José Avillez 將其高瞻遠矚的烹飪精神帶到最前線，透過餐廳的「休閒精緻餐飲」哲學 提倡在餐桌上分享和聯繫的藝術，其靈感來自土生葡人菜和中國菜。主廚 Herlander Fernandes 以創新的菜單體現了這一美食理念，菜單以葡萄牙的烹飪傳統、經典菜式和當季特色菜式為主，並以現代烹飪技術烹調最優質的食材。

為慶祝葡萄牙月及推廣第三屆葡萄牙美食之旅「品嘗葡萄牙」，José Avillez 於六月在味賞展開重新想像的葡萄牙美食之旅。由主廚 Herlander Fernandes 精心炮製的六道菜式 每位淨價澳門幣 1,006 元起 並提供 10.06% 折扣優惠（可配對葡萄酒）。



O Santos **山度士葡式餐廳**

Rua do Cunha, 20, Taipa
官也街20號明珠大廈
Tel.: 2882 7508

.....

Oferta: 10,06 % de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Estabelecimento de Comida Típica Portuguesa Aberto desde o dia 20 de Novembro de 1989 situado na Rua do Cunha Nº20 Ilha da Taipa Região Administrativa Especial de Macau.

介紹：

在過去幾個世紀以來，不同的中外食材和烹飪方式逐漸融入土生葡人家庭烹調的傳統葡國菜中。在葡國菜式的基礎上，這些來自非洲、東南亞和印度的香料和配料，包括咖喱、椰汁、丁香和肉桂等，與中國烹飪技藝結合，形成了今天獨特美味的土生葡人菜式。澳門土生葡人美食在 2012 年被列入澳門非物質文化遺產名錄。



Portucau

澳葡坊

Travessa de S. Domingos, 7, Macau

板樟堂巷7A號地舖

Tel.: 2859 6336

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

PORTUCAU, está localizado perto do histórico e famoso Largo do Senado (San Ma lo, 新馬路). A palavra PORTUCAU é a combinação de Portugal + Macau, onde literalmente o Oriente encontra o Ocidente. O restaurante está encantadoramente decorado com artefactos vintage chineses e portugueses e aqui encontrará os mais tradicionais pratos portugueses e macaenses, preparados pela equipa de Chefes Executivos portugueses, os Irmãos Almeida.

介紹：

澳葡坊位於歷史悠久的新馬路，鄰近著名的议事亭前地。澳葡坊（PORTUCAU）這個詞是葡萄牙（PORTUGAL）+ 澳門（MACAU）的組合，字面上的意思是中西文化的結合。餐廳以中葡復古裝飾，充滿魅力，由葡萄牙廚師長 Almeida 兄弟為您呈獻最傳統的葡萄牙及土生葡人菜式。



Restaurante Litoral Macau 海灣餐廳

Rua Almirante Sérgio, 261A, Macau

河邊新街261號a

Tel.: 2896 7878

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses e Macaenses / 特式菜餚：葡國菜、澳門土生葡人菜

Descrição:

Diferentes ingredientes estrangeiros e chineses e estilos de cozinha foram gradualmente incorporados nos pratos tradicionais portugueses cozinhados pelas famílias macaenses ao longo dos últimos séculos. Com base na cozinha portuguesa, estes ingredientes e especiarias de África, do Sudeste Asiático e da Índia - incluindo o caril, o leite de coco, o cravinho e a canela - são combinados com os dotes culinários chineses num maravilhoso pot-pourri de sabores e aromas, dando origem à deliciosa cozinha macaense dos nossos dias. A gastronomia macaense foi inscrita na Lista do Património Cultural Imaterial de Macau em 2012.

介紹：

在過去幾個世紀以來，不同的中外食材和烹飪方式逐漸融入土生葡人家庭烹調的傳統葡國菜中。在葡國菜式的基礎上，這些來自非洲、東南亞和印度的香料和配料，包括咖喱、椰汁、丁香和肉桂等，與中國烹飪技藝結合，形成了今天獨特美味的土生葡人菜式。澳門土生葡人美食在 2012 年被列入澳門非物質文化遺產名錄。



Restaurante Litoral Taipa 海灣餐廳

Rua do Regedor, Wai Chin Kuok 4 Bloco, 53-57, Taipa
地堡街偉展閣53-57號地下舊城區第四座
Tel.: 2882 5255

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses e Macaenses / 特式菜餚：葡國菜、澳門土生葡人菜

Descrição:

Diferentes ingredientes estrangeiros e chineses e estilos de cozinha foram gradualmente incorporados nos pratos tradicionais portugueses cozinhados pelas famílias macaenses ao longo dos últimos séculos. Com base na cozinha portuguesa, estes ingredientes e especiarias de África, do Sudeste Asiático e da Índia - incluindo o caril, o leite de coco, o cravinho e a canela - são combinados com os dotes culinários chineses num maravilhoso pot-pourri de sabores e aromas, dando origem à deliciosa cozinha macaense dos nossos dias. A gastronomia macaense foi inscrita na Lista do Património Cultural Imaterial de Macau em 2012.

介紹：

在過去幾個世紀以來，不同的中外食材和烹飪方式逐漸融入土生葡人家庭烹調的傳統葡國菜中。在葡國菜式的基礎上，這些來自非洲、東南亞和印度的香料和配料，包括咖喱、椰汁、丁香和肉桂等，與中國烹飪技藝結合，形成了今天獨特美味的土生葡人菜式。澳門土生葡人美食在 2012 年被列入澳門非物質文化遺產名錄。



Restaurante Pousada de Coloane 澳門竹灣餐廳

Praia de Cheoc Van, "Pousada de Coloane", Coloane
澳門路環竹灣海灘旁

Tel.: 2888 2143

Oferta: menu temático

優惠：主題菜單

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Uma casa senhorial construída na década de 1930, transformada em hotel em meados da década de 1970. Temos um autêntico restaurante português e uma esplanada que permite a realização de eventos e uma experiência gastronómica requintada. O nosso hotel está situado na praia de Cheoc-Van, na baía sul de Macau. O hotel e o restaurante estão rodeados de vegetação e de uma vista mar de cortar a respiração. Para além das suas instalações distintas, o hotel é um espaço de tranquilidade e serenidade que permite a cada hóspede passar um momento relaxante e tranquilo com uma cultura portuguesa muito presente.

Preparamos dois menus especiais com escolha de sopa, entrada, prato principal e sobremesa.

介紹：

建於 1930 年代的莊園，於 1970 年代中期轉型為飯店。我們有一個正宗的葡萄牙餐廳和一個露天平台，可容納各種活動和美食體驗。我們的酒店位於澳門南部海灣的竹灣海灘。酒店和餐廳周圍綠意盎然，海景令人屏息。除了其卓越的設施外，還是一個寧靜和安寧的空間，讓每一位客人有一個輕鬆和安寧的時間感受當下的葡萄牙文化。我們將準備兩份特別菜單，可選擇湯、前菜、主菜和甜點。

Sopa Soup 湯

Canja de Galinha

Portuguese Chicken Soup

葡式鷄湯

Entrada (Escolha de 1) Appetizer (Choice of 1) 前菜 (2选1)

1- Salada de Bacalhau com Grão

Codfish Salad with Grain

鱈魚鷹嘴豆沙拉

2- Coxa de Frango ao Porto

Porto Chicken Lollipop

波爾圖炸雞錘

Prato Principal (Escolha de 1) Main Course (Choice of 1) 主菜(2选1)

1- Costeletas de Borrego à Portuguesa

Portuguese Grilled Lambchops

葡式烤羊扒

2- Polvo à Lagareiro

Grilled Octopus with Olive Oil and Garlic

橄欖油蒜蓉烤章魚

Sobremesa (Escolha de 1) Dessert (Choice of 1) 甜品(2选1)

1- Soufflé de Bacalhau com Molho de Gengibre

Soufflé w/ Ginger Sauce

薑汁馬介休舒芙蕾

2- Bolo de Mel

Honeycomb Cake

蜜巢蛋糕

Bebida Drink

Café ou Chá / Coffee or Tea / 咖啡或茶

\$220 MOP net



Rossio

盛事

Av. Sun Yat-Sen, 1101, R/C (L1), Hotel "MGM MACAU"

澳門美高梅地下

Tel.: 8802 2372

.....

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses e Macaenses / 特式菜餚：葡國菜、澳門土生葡人菜

Descrição:

Embarque na sua viagem ao Rossio, com deliciosas iguarias para todo o dia. As ofertas do menu destacam-se pela comida portuguesa e pelas especialidades macaenses. O Rossio também apresenta uma vasta seleção de menus, incluindo entradas tradicionais portuguesas, pratos principais de especialidade compostos por carne e marisco, pratos de partilha autênticos e sobremesas típicas portuguesas. Tudo isto cria um ambiente que encanta os clientes a cada momento. Os nossos chefes especializados preparam estas delícias mesmo à sua frente, a partir da nossa cozinha de teatro.

介紹：

踏上「盛事」之旅，品嚐全天候的美味佳肴。餐廳的菜單以葡萄牙菜及特色土生葡菜為主。「盛事」餐廳亦提供多款菜式選擇，包括傳統葡式前菜、由肉類及海鮮組成的特色主菜、正宗分享菜式，以及典型的葡式甜品。所有這些都營造出一個讓賓客滿載而歸的環境。我們技藝精湛的廚師會在劇院廚房為您準備這些美味。



Tapas de Portugal

葡薏園

Rua dos Clérigos, 9, Taipa

木鐸街 9號

Tel.: 2857 6626

Oferta: menu temático

優惠：主題菜單

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Tapas de Portugal, localizado no centro da Vila da Taipa, é um restaurante moderno de tapas portuguesas que apresenta uma variedade de pratos portugueses com um toque contemporâneo.

Dirigido pelo Chefe Alberto Santos, o menu do restaurante é elevado com uma seleção inovadora de tapas para saciar todos os gostos, tudo inspirado nos autênticos sabores portugueses infundidos com os ingredientes mais frescos.

O restaurante é o local perfeito para os jantares e gourmands que procuram uma experiência gastronómica durante todo o dia, num ambiente moderno e acolhedor, realçado pelo impecável terraço no telhado com uma vista deslumbrante sobre a vila da Taipa.

介紹：

Tapas de Portugal 餐廳位於氹仔城區中心，是一家現代葡萄牙小吃餐廳，提供一系列具有當代風格的葡萄牙菜式。

餐廳由主廚 Alberto Santos 主理，菜單以創新的小吃選擇滿足各種口味，所有靈感都來自於以最新鮮的食材烹調的正宗葡萄牙風味。

該餐廳是追求全天候用餐體驗的食客和美食家的理想場所，餐廳氛圍舒適、引領潮流，無懈可擊的屋頂露台更可俯瞰氹仔城區的迷人景色。

Tapas de Portugal

葡薏園

“Comer e Beber à Portuguesa” June – Portugal Month in Macau

Entradas

Escabeche de Coelho

Braised Rabbit with Escabeche Sauce

燉兔肉配醋汁

MOP268

Filetes de Sardinhas Panadas em Vinagrete de Coentros

Breaded Sardines Filet with Coriander Vinaigrette

裹麵包屑的沙丁魚片配香菜油醋汁

MOP188

Prato Principal

Lombo de Bacalhau Confitado em Arroz de Espinafre

Confit Codfish Loin with Spinach Rice

油封鱈魚柳配菠菜飯

MOP328

Chanfana de Borrego, Puré de Batata com Aromas de Alho

Braised Lamb Leg Marinated in Red Wine with Garlic Mashed Potato

紅酒燜羊腿佐蒜蓉馬鈴薯泥

MOP888

Sobremesa

Trio de sobremesas Tradicionais Portuguesas (Bolo de Bolacha, Rabanada e Salame de Chocolate)

Traditional Portuguese Dessert Platter

(Biscuits Cake, Portuguese French toast and Chocolate Salami)

傳統葡萄牙甜點拼盤（餅乾蛋糕、葡萄牙法式吐司和巧克力薩拉米香腸）

MOP108

若閣下有任何食物敏感或其他餐飲要求，請向餐廳職員查詢。

以上價格為澳門幣，需另加10%服務費。

If you have any food allergy or dietary requirements, kindly contact our service staff.

All prices are in Macau Patacas and are subject to 10% service charge.



Trigo d'Ouro 黃金小麥

Av. Comercial de Macau, 203, R/C, Macau
澳門商業大馬路203號地下

Tel.: 6328 1359

Oferta: menu temático

優惠：主題菜單

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

O Trigo d'Ouro nasceu em 2020 para trazer a toda a comunidade de Macau, principalmente à portuguesa, uma maior variedade, qualidade e tradição na área da padaria e pastelaria portuguesa. Com os produtos a serem produzidos em Portugal e importados directamente para Macau garantimos um produto de alta qualidade, rico em aromas, texturas únicas e com sabor original. Desta forma conseguimos oferecer a qualidade e diversidade no pão, pastelaria e cafetaria portuguesas, respeitando as tradições e preservando os sabores dia-a-dia chegando a todos os que nos visitam.

Bem-Vindos ao Trigo d'Ouro.

Menu Tosta XL (Tosta Especial) + Compal/ Sumol ou Superbock = 108 Mop (Inteira), 68 (Metade)

介紹：

黃金小麥於 2020 年開始營業，旨在為整個澳門社區，特別是葡裔社區，帶來更多元化、更優質及更傳統的葡式烘焙及糕餅產品。由於產品在葡萄牙生產，並直接進口到澳門，我們保證產品的高品質、豐富的香味、獨特的質感和原汁原味。因此，能夠提供優質和多樣化的葡式麵包、糕點和咖啡，堅持傳統，為每一天來光臨我們的顧客都能品嚐到新鮮的味道。歡迎光臨黃金小麥。

加大吐司餐單（特殊吐司）+ Compal/ Sumol 或 Superbock = 108 Mop（一份），68（半份）





Tromba Rija

皇家葡萄餚

Torre de Macau, R/C, Macau

澳門旅遊塔地下

Tel.: 8988 8748

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Autêntico buffet português.

介紹：

正宗葡萄牙自助餐。





VIC'S RESTAURANTE
怡景餐廳

Vic's 怡景餐廳

Rocks Hotel, R/C, Macau
澳門漁人碼頭 萊斯酒店地面層
Tel.: 8799 6355

Oferta: 10,06% de desconto

優惠：10,06% 折扣

Pratos típicos: Portugueses / 特式菜餚：葡國菜

Aderente à campanha BNU / 參與大西洋銀行獨家活動的商家

Descrição:

Um lugar onde os sabores tradicionais encontram a cozinha moderna portuguesa: Vic's Restaurante. Portugal, uma nação costeira localizada no sul da Europa, com a sua cultura e culinária influenciadas pela sua localização. O Vic's abraça esses elementos com a sua vista panorâmica para o mar, ótimo terraço para refeições ao ar livre, bem como um ambiente interior confortável, decorado com características tradicionais portuguesas. Entre no Vic's Restaurante e deixe-se envolver pelos pratos deliciosos e pelo estilo autêntico Português com um toque de modernidade.

介紹：

怡景餐廳：傳統風味結合現代葡萄牙美食的地方。葡萄牙是位於歐洲南部的沿海國家，其文化和美食都受到地理位置的影響。怡景餐廳將這些元素融入其中，擁有全景海景、露天用餐的大露台，以及以葡萄牙傳統特色裝飾的舒適室內裝潢。走進怡景餐廳，讓自己沉浸在美味的菜餚和正宗葡萄牙風格的現代氣息中。