



Lunch

Aperitivo + Main + Sides + Soft Drink

前菜+主菜+配菜+汽水

每項中選擇一款 (每位客人最少一客)

Aperitivo (前菜)

Soup of the Day 是日餐湯 | Steak Tartare 韃靼牛肉 | Melted Provolone Cheese 烤焗波芙隆芝士
Fugazetta Empanada 芝士洋蔥餡餃 | Empanada de Pollo 雞肉番茄餡餃
Superfood Salad 特級沙律, 什葉、紅蘿蔔、烤玉米、牛油果蓉、鷹嘴豆、黃瓜和車厘茄與柑橘醬。

Mains (主菜)

Grilled Spatchcock Chicken 烤雞, 阿根廷青醬牛油、油封大蒜及檸檬
Rigatoni Picante 辣茄醬長通心粉, 番茄及辣椒在淡忌廉中烹調的通心粉
Dry Aged Beef Burger 熟成牛肉漢堡 波芙隆芝士、紅燒洋蔥、阿根廷青醬蛋黃醬、生菜、番茄
Salsicha a la Pomarola 波馬羅拉香腸, 牛肉香腸配手工番茄醬
Catch of Day 香煎比目魚 配普羅旺斯雜燴及羅勒葉
Milanesa 阿根廷吉列牛肉 吉列嫩牛肉、番茄、芝士和羅勒葉

Sides (配菜)

Garlic and Parsley Skinny Fries 香蒜炸薯條 | Field Green Salad 田園蔬菜沙律
Garlic & Truffle Mash Potatoes 大蒜松露馬鈴薯泥 | Roasted Brussels Sprouts 烤椰菜花

~ \$218 ~

Aperitivo + **Carne De Res / Meats** + Sides + Soft Drink (前菜 + 牛排 + 配菜 + 汽水)

Rump Steak 牛霖排 300g | Hanger Steak 封門柳 250g | Flat Iron 牛翼板肉 250g
12h Slow-Cooked lamb Ribs 12 小時慢煮羊排
~ \$298 ~

Aperitivo + **Butcher Cut** + Sides + Soft Drink (前菜 + 特級精選牛排 + 配菜 + 汽水)

Ribeye 肉眼排 250g ~ +\$98 ~ | Fillet 菲力牛排 200g ~ +\$98 ~
Bife de Chorizo (Sirloin) 西冷牛排 (沙朗) 250g ~ +\$158 ~
Wagyu Skirt 和牛牛裙肉 300g ~ +\$178 ~
Argentinian T-Bone 阿根廷 T 骨扒 500g ~ +\$198 ~

Coke 可樂 | Coke Zero 無糖可樂 | Ginger Ale 薑味汽水 | Ginger Beer 薑啤
Sprite 雪碧 | Tonic Water 湯力水 | Soda Water 梳打水

Choices for Soft Drinks (汽水種類)

Add a Glass of Wine 葡萄餐酒(紅或白) +另加 \$55
Add Bottle of Beer or Mocktail 啤酒 或 不含酒精雞尾酒 +\$45
Add Hot Tea, Coffee or Juice 茶、咖啡或果汁 +\$35

Desserts (甜品)

Ice Cream 2 scoop 雪糕 兩球 ~ +\$58
Mini Pie of the Day 當日迷你批 ~ +\$68
Home Made Churros 自家製阿根廷油條 ~ +\$68
Flan Casero 焦糖布丁 ~ +\$68
Chocolate Fondant 朱古力流心蛋糕 ~ +\$75

+ 10% Service Charge 加
收 10% 服務費