

la TABLE

French Brasserie

Iberian Pork Set Dinner
西班牙伊伯利亞黑毛豬晚膳套餐
5 to 31 July 2021

Menu 菜譜

Pata Negra Melon

西班牙黑毛豬風乾火腿伴蜜瓜

Pata Negra 48-month, Balsamic pearl, white balsamic cantaloupe melon

48 個月西班牙黑毛豬風乾火腿、陳醋珍珠、白陳醋哈蜜瓜

Puchang Dry Muscat 2017 - China

White Asparagus, Crispy Pata Negra, Mimosa

白蘆筍、香脆西班牙黑毛豬風乾火腿、雞蛋沙律

Iberico Chorizo, Boston Lobster Risotto

西班牙黑毛豬辣肉腸、波士頓龍蝦燉飯

Boston lobster, aged risotto, Iberico chorizo, parmesan cheese flakes,

mascarpone cheese

波士頓龍蝦、陳米、西班牙黑毛豬辣肉腸、巴馬臣芝士碎、意大利忌廉芝士

Sauvignon Blanc Mahi 2019 – New Zealand

Iberian Pork Two Ways, Potato Pave, Romanesco

西班牙黑毛豬兩食、忌廉焗薯片、羅馬椰菜花

Iberian pork chop, slow-cooked Iberian pork collar, mustard sauce

扒豬扒、慢煮豬肩肉、芥末燒汁

Bourgogne Domaine Faiveley 2018 - France

Caramel Green Apple Mousse

焦糖青蘋果慕絲

Earl grey tea crumble

伯爵茶脆寶

Puchang Sweet Beichun 2014 - China

Coffee or Tea

咖啡或茶

HKD1,288 per person / 每位港幣 1,288 元
Additional HKD480 per person for wine pairings 搭配葡萄酒，每位另加港幣 480 元。

All prices are subject to 10% service charge.
以上價目均須另加一服務費。