

### Sobre nós

O MESA by José Avillez não é apenas um restaurante, é uma viagem. É um lugar onde jantar se torna uma experiência, onde a cultura, a história e a comida se juntam para criar algo inesquecível. O MESA oferece um toque contemporâneo à cozinha tradicional portuguesa, também inspirada nos sabores macaenses e chineses, reinventando-a para o público moderno, mas mantendo-se enraizado nas profundas ligações culturais e tradicionais que inspiram o Chef José Avillez.

No MESA, oferecemos uma experiência gastronómica casual requintada num ambiente intimista, informal e personalizado que convida à partilha, à conversa e à conexão. Embora tenhamos orgulho em ser portugueses, este não é um restaurante português típico. Os nossos pratos são servidos em pequenas porções, pensados para partilhar e descobrir. Incentivamos os hóspedes a selecionar o nosso Menu de Degustação para uma experiência totalmente envolvente, mas se preferir à la carte, recomendamos que escolha uma seleção de pratos (um snack, uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa por pessoa) para partilhar com os seus companheiros de mesa ou desfrutar sozinho. Cada prato foi criado para estimular conversas e conexões, sendo servido individualmente ou no centro da mesa para uma experiência gastronómica comunitária.

O pica-pica simboliza a felicidade e a boa sorte que esperamos levar a cada cliente. Presente nas paisagens do Alentejo, de onde o Chef José Avillez retira grande parte da sua inspiração, o pica-pica liga-nos à natureza e ao espírito de união. Na tradição chinesa, o pica-pica é vista como uma portadora de sorte, com os seus cantos a preverem momentos alegres.

No MESA, o nosso objetivo é criar uma experiência que se torne parte da sua história, deixando memórias para guardar e partilhar.

### 關於我們

José Avillez 主理的味賞餐廳不僅僅是一家餐廳更是一場能讓食客沉浸其中的美食之旅。它將文化、歷史與美食巧妙融合，為食客帶來獨一無二且令人難忘的用餐體驗。味賞提供傳統葡萄牙美食的現代風味，其靈感也來自澳門和中國風味，為現代食客重新設計，同時植根於激發主廚 José Avillez 靈感的深厚文化和民俗聯繫。

在味賞我們提供精緻的休閒用餐體驗，營造出親密、隨意且個性化的用餐氛圍。其核心目的在於促進食客間的分享、交流與聯繫。雖然我們為自己是葡萄牙人而感到自豪，但這不是傳統的葡萄牙餐廳。餐廳的菜品分量較小，這種理念設計便於食客相互分享和探索不同的美味。我們為客人提供兩種用餐選擇，一是選擇品鑒菜單，它能让食客全方位沉浸在美食的世界裡；二是選擇單點，如果客人選擇單點，餐廳建議從各類別中分別挑選一到兩道菜品與同伴分享，這些美食涵蓋小吃、前菜、海鮮、肉類和甜點。每一道菜品都經過精心構思，旨在激發食客間的交流與聯繫。菜品會被放置在餐桌中央營造出一種公共用餐的友好氛圍。

喜鵲 ( pica-pica ) 象徵著我們希望帶給每位客人的幸福和好運。在 Alentejo 地區，喜鵲隨處可見，這裡也是 José Avillez 的靈感源泉之一。喜鵲將我們與自然和團結精神聯繫在一起。在中國民間傳說中，喜鵲被視為幸運的使者，它的歌聲預示著歡樂的時刻。

味賞的目標是打造獨特的用餐體驗，讓客人留下值得珍藏和分享的美好記憶並成為人生故事中值得回味的一部分。

# Menu Degustação 6 Momentos

## Tasting Menu 6 Moments

### 品嚐菜單 6 個時刻

#### Petiscos / Snacks

##### 餐前小食

#### Cone de Tártaro de Atum

Tuna Tartare Cone

吞拿魚塔塔脆筒

#### Croquetes de Novilho com Emulsão de Mostarda Trufada

Beef Croquettes with Truffled and Mustard Emulsion

炸牛肉丸子配松露及芥末醬

#### Entradas / Appetizers

##### 前菜

#### Tártaro de Beterraba, Mostarda e Leite de Pinhão

Beetroot Tartare with Mustard and Pine Nut Milk

紅菜頭塔塔配芥末及松子奶

#### Prato de Peixe e Marisco / Seafood and Fish

##### 海鮮及魚類

#### Arroz de Marisco e Caviar

Seafood Rice and Caviar

海鮮飯及魚子醬

#### Pratos de Carne / Meat

##### 肉類

#### Vazia Wagyu, Estufado de Mãozinhas e Grão,

#### Molho de Pimenta e Cebolinhas

Wagyu Sirloin, Veal Feet and Chickpea Stew, Pepper Sauce and Pearl Onions

和牛西冷、牛蹄及鷹嘴豆燉菜、胡椒汁及洋蔥

#### Sobremesas / Desserts

##### 甜品

#### “Um dos Três Porquinho”

“One of the Three Little Pigs”

“三隻小豬之一”

(Belcanto 2022)

#### Ilusão de uma Tangerina

Mandarin Illusion

柑橘幻想曲

(Belcanto 2021)

MOP1,088 + per person (suggested wine pairing for MOP488 +)

每位澳門幣 1,088 元 + (搭配葡萄酒澳門幣 488 元 +)

Please inform our service staff of any food allergies or dietary requirements. 如有任何食物過敏或餐飲限制，請提前告知我們的服務員。

All prices are in MOP, subject to 10% service charge. 所有標價均以澳門元為單位，並需加收 10% 的服務費。

# Menu Degustação 8 Momentos

## Tasting Menu 8 Moments

### 品嚐菜單 8 個時刻

#### Petiscos / Snacks

##### 餐前小食

#### Cone de Tártaro de Novilho

Beef Tartare Cone

牛肉塔塔脆筒

#### Caranguejo Real e Caviar

King Crab and Caviar

帝王蟹及魚子醬

#### Entradas / Appetizers

##### 前菜

#### Terrina de Foie Gras com Pickle de Pêra, Vinho do Porto, Noz e Brioche

Foie Gras Terrine with Pickled Pear, Port Wine Walnut and Brioche Toast

鵝肝醬配醋醃梨、波特、核桃及奶油麵包

#### Prato de Peixe e Marisco / Seafood and Fish

##### 海鮮及魚類

#### Carabineiro, "Wonton" de Gambas e Porco em Caldo de Caldeirada

Carabineiro, Shrimp and Pork Wonton with Fishermans Stew Sauce

紅魷蝦、大蝦及豬肉雲吞配漁夫燉汁

#### Bacalhau com Emulsão de Alho e Couve Fermentada e Migas

Cod Loin, Garlic Emulsion, Fermented Cabbage and Migas

鱈魚、蒜蓉醬、發酵白菜餃子及麵包屑

#### Pratos de Carne / Meat

##### 肉類

#### Leitão Crocante com Pezinhos de Porco Coentrada e Creme de Laranja

Crispy Suckling Pig with Pork Trotters Coriander and Orange Cream

脆皮乳豬配燉豬蹄、芫茜及香橙醬

#### Vazia Wagyu, Estufado de Mãozinhas e Grão,

#### Molho de Pimenta e Cebolinhas

Wagyu Sirloin, Veal Feet and Chickpea Stew, Pepper Sauce and Pearl Onions

和牛西冷、牛蹄及鷹嘴豆燉菜、胡椒汁及洋蔥

#### Sobremesas / Desserts

##### 甜品

#### "Um dos Três Porquinho"

"One of the Three Little Pigs"

"三隻小豬之一"

(Belcanto 2022)

#### Ilusão de uma Tangerina

Mandarin Ilusion

柑橘幻想曲

(Belcanto 2021)

MOP1,288 + per person (suggested wine pairing for MOP688 +)

每位澳門幣 1,288 元 + (搭配葡萄酒澳門幣 688 元 +)

Please inform our service staff of any food allergies or dietary requirements. 如有任何食物過敏或餐飲限制，請提前告知我們的服務員。

All prices are in MOP, subject to 10% service charge. 所有標價均以澳門元為單位，並需加收 10% 的服務費。

# Petiscos Snacks 餐前小食

---

<b>Caranguejo Real e Caviar</b>	<b>188</b>
King Crab and Caviar 帝王蟹及魚子醬	
<b>Cone de Tártaro de Atum</b>	<b>148</b>
Tuna Tartare Cone 吞拿魚塔塔脆筒	
<b>Cone de Tártaro de Novilho</b>	<b>148</b>
Beef Tartare Cone 牛肉塔塔脆筒	
<b>Tempura de Abacate com Emulsão de Piri-Piri</b>	<b>88</b>
Avocado Tempura with Piri Piri Emulsion 牛油果天婦羅配葡式辣醬	
<b>Bolinho de Bacalhau com Emulsão de Alho Ovas de Truta</b>	<b>128</b>
Codfish Cake and Garlic Emulsion Trout Roe 炸馬介休球及鱒魚子蒜蓉醬	
<b>Croquetes de Novilho com Emulsão de Mostarda Trufada</b>	<b>148</b>
Beef Croquettes with Truffled and Mustard Emulsion 炸牛肉丸子配松露及芥末醬	

# Entradas

## Appetizers

### 前菜

---

<b>Tártaro de Beterraba, Mostarda e Leite de Pinhão</b> Beetroot Tartare with Mustard and Pine Nut Milk 紅菜頭塔塔配芥末及松子奶	158
<b>Bok Choy com Bivalves e Caldo à Bulhão Pato</b> Bok Choi with Clams and Bulhão Pato Broth 白菜配葡式炒蜆及蜆肉濃汁	158
<b>Espargos Verdes com Pezinhos de Porco de Coentrada</b> Grilled Green Asparagus with Pork Trotters, Coriander and Garlic 烤青蘆筍配燉豬蹄、芫茜、蒜蓉	158
<b>Terrina de Foie Gras com Pickle de Pêra, Vinho do Porto, Noz e Brioche</b> Foie Gras Terrine with Pickled Pear, Port Wine Walnut and Brioche Toast 鵝肝醬配醋醃梨、波特、核桃及奶油麵包	188

# Pratos Vegetarianos Vegetarian

## 素食精選

---

**Beringela em Diferentes Texturas, Espargos Grelhados** 188

**e Molho de Açafrão**

Grilled Eggplant, Asparagus with Saffron Sauce

烤茄子及蘆筍配藏红花醬

**Caril Verde de Legumes** 208

Green Vegetable Curry

綠咖喱配烤時蔬

**Arroz de Cogumelos de Yunnan** 228

Yunnan Mushroom Rice

雲南蘑菇燴飯

# Pratos de Peixe e Marisco

## Seafood and Fish

### 海鮮及魚類

---

<b>O Clássico Bacalhau à Brás com Azeitonas Explosivas</b>	<b>248</b>
The Classic Bacalhau à Brás with Explosive Olives	
經典薯絲馬介休配橄欖爆珠	
<b>Bacalhau com Emulsão de Alho e Couve Fermentada e Migas</b>	<b>388</b>
Cod Loin, Garlic Emulsion, Fermented Cabbage and Migas	
鱈魚、蒜蓉醬、發酵白菜餃子及麵包屑	
<b>Pregado com Emulsão de Manjeriçã, Ervilhas e Limão</b>	<b>458</b>
Turbot Fish with Basil Emulsion, Broad Beans and Lemon	
多寶魚配羅勒醬、蠶豆及檸檬	
<b>Lavagante Azul com Caril, Maçã Verde e Bimi</b>	<b>608</b>
Blue Lobster with Curry, Green Apple and Broccolini	
藍龍蝦配咖喱、青蘋果及西蘭花苗	
<b>Arroz de Marisco e Caviar</b>	<b>618</b>
Seafood Rice and Caviar	
海鮮飯及魚子醬	
<b>Carabineiro, “Wonton” de Gambas e Porco em Caldo de Caldeirada</b>	<b>668</b>
Carabineiro, Shrimp and Pork Wonton with Fishermans Stew Sauce	
紅魔蝦、大蝦及豬肉雲吞配漁夫燉汁	

## Pratos de Carne

### Meat

### 肉類

---

<b>Pato com o Seu Arroz, Molho de Azeitonas e Laranja</b>	<b>308</b>
Roasted Duck with Rice, Olive and Orange Sauce	
鴨飯配橄欖及香橙汁	
<b>O Nosso Frango com Molho Piri-Piri, Batata com Trufa Preta</b>	<b>358</b>
Our Chicken with Piri Piri Sauce, Potato with Black Truffle	
葡式烤雞、薯仔配黑松露	
<b>Leitão Crocante com Pezinhos de porco Coentrada e Creme de Laranja</b>	<b>388</b>
Crispy Suckling Pig with Pork Trotters Coriander and Orange Cream	
脆皮乳豬配燉豬蹄、芫茜及香橙醬	
<b>Vazia Wagyu, Estufado de Mãozinhas e Grão, Molho de Pimenta e Cebolinhas</b>	<b>508</b>
Wagyu Sirloin, Veal Feet and Chickpea Stew, Pepper Sauce and Pearl Onions	
和牛西冷、牛蹄及鷹嘴豆燉菜、胡椒汁及洋蔥	

# Sobremesas

## Desserts

### 甜品

---

<b>“Um dos Três Porquinho”</b>	<b>108</b>
“One of the Three Little Pigs”	
“三隻小豬之一”	
(Belcanto 2022)	
<b>Prato de Fruta</b>	<b>108</b>
Fruit Platter	
時令水果拼盤	
<b>Pudim Abade Priscos com Sorvete de Framboesa e Pinhoada de Alcácer do Sal</b>	<b>108</b>
Abade de Priscos with Raspberry Sorbet and Pinhoada	
葡式焦糖布丁配蔓越莓雪芭及松子糖	
<b>Ilusão de uma Tangerina</b>	<b>108</b>
Mandarin Ilusion	
柑橘幻想曲	
(Belcanto 2021)	
<b>Mil Folhas com Creme de Pastel de Nata, Flôr de Laranjeira e Gelado de Café</b>	<b>108</b>
Mille-feuille Portuguese Custard & Orange Blossom Tart with Coffee Ice Cream	
葡式奶凍及橙花千層撻配咖啡雪糕	