



URBAN PARK

Tapas

padrón pepper	crispy garlic, sweet & sour sauce	68
spanish anchovy	polenta crusted, truffle-flavored mayonnaise	88
salted cod brandade	melba toast	88
U.S. ox tripe	tomato sauce, chili flake	98
frog leg & snail meunière	garlic confit, potato purée	108
french quail legs, ganciaie	baby spinach leaves	128
spanish octopus	pimentón, pea purée	128
duck & foie gras rilette	confit duck & liver, melba toast	168
charcuterie platter	guanciale, serrano ham, chorizo, truffle salami, kalamata olive	168

Soup & Salad

chef's daily soup		68
seafood soup	rich sea creatures	78
lyonnaise salad	slow-cooked egg, bacon, sherry vinegar	78
burrata cheese	kumato tomato, pesto	118

Main

veggie paella	saffron, porcini, assorted root vegetables	158
tiger prawn linguine	tiger prawn, pesto	168
tua tua clam risotto	mascarpone, lemon	198
spanish duroc secreto	slowed-cooked Spanish black port roulade, pistachio crusted	218
chilean sea bass fillet	kale, avocado, hazelnut, basil oil	238
lobster tail	penne, porcini, lobster sauce	248
iberico lamb	spanish lamb shoulder, pesto	268
high-end U.S. prime flat iron	garlic confit & herbs	288
suckling pig (for 2 sharing)	24-hour slow-cooked, apple coulis	368
roasted french whole chicken (for 2 sharing)	green pea à la française, truffle paste	438

Sides

skinny fries	truffle-flavored mayonnaise	58
roasted veggie	assorted seasonal vegetables	58
cheesy mashed potato	combination of 2 kinds of cheese	68

Sweets

chocolate tart	rich chocolate ganache, raspberries jam	68
tarte tatin	caramelized apple tart, whipping cream	78
millefeuille	crème patisserie, fresh berries	88

all prices are in hong kong dollars / subject to 10% service charge ** wine cockage (750 ml) \$180 per btl / champagne cockage \$200 per btl / cake cutting \$150



URBAN PARK

西班牙小吃

西班牙青椒	香蒜蓉, 配秘製甜酸汁	68
西班牙鯷魚	配粟米碎, 松露蛋醬	88
西班牙馬介休	配薄多士	88
香草燴美國牛肚	配蕃茄醬, 辣椒片	98
香煎法國田螺·田雞腿	腌香蒜 配薯蓉	108
法式鵝鶉脾 配風乾豬面肉	配嫩菠菜葉	128
西班牙風味八爪魚	配青椒, 豆蓉	128
鵝肝鴨肉凍	香酥鴨肉, 鵝肝, 薄多士	168
風乾肉拼盤	風乾豬面頰肉, 西班牙白毛豬火腿, 西班牙辣肉腸, 松露莎樂美腸, 希臘橄欖	168

沙律 & 湯

是日餐湯		68
法式海鮮湯	精選海鮮精華	78
里昂沙拉	溫泉蛋, 煙肉片, 雪莉醋	78
意大利蕃茄水牛芝士沙拉	黑蕃茄, 意大利青醬	118

主菜

素菜西班牙鐵板飯	西班牙藏紅花, 意大利牛肝菌, 雜菜	158
海虎大蝦扁意粉	海虎大蝦, 意大利青醬	168
圖圖蜆檸檬意大利飯	意大利芝士, 檸檬	198
慢煮西班牙黑毛豬脊肉	西班牙黑毛豬脊肉, 開心果粒	218
海鱸魚柳配牛油果醬	羽衣甘藍, 牛油果, 榛子, 羅勒油	238
龍蝦意大利尖長通粉	意大利牛肝菌, 龍蝦汁	248
香蒜焗伊比利亞羊肩	西班牙伊比利亞羊肩, 意大利青醬	268
特級美國牛肩胛肉	香蒜, 香草	288
慢煮乳豬段(兩位用)	24小時烹製乳豬段, 蘋果蓉	368
松露燒法國全雞 (二人用)	碗豆, 黑松露醬	438

伴菜

薯條	配松露蛋醬	58
燒雜菜	季節雜菜	58
雙重芝士薯蓉	兩款芝士	68

甜品

特濃朱古力果醬撻	70%可可朱古力, 紅桑子醬	68
焦糖蘋果批	焦糖鮮蘋果, 淡忌廉	78
雜莓千層酥	法式乳酪餡, 鮮莓	88

所有價格均以港幣計算 / 加一服務費 ** 開瓶費 (750毫升), 葡萄酒 \$180 / 香檳 \$200 / 自攜蛋糕 \$150