



CASA BUENAS



HELP SAVE OUR PLANET, ONE PLATE AT A TIME

拯救我们的地球，从每道菜做起 | 한 번에 요리 하나씩, 지구를 지키는 일을 도와주세요

We are thrilled to be part of the I Love Earth integrated sustainability program of Newport World Resorts and all the hotel brands within the property, leveraging our combined strengths to make a bigger, positive impact on the planet. One of the pillars of I Love Earth is promoting sustainable culinary practices through healthy and responsible sourcing that prioritizes local products.

我们很高兴能参与新港世界度假村及旗下所有酒店品牌打造的“我爱地球”综合可持续发展计划，我们将发挥出协同优势，对地球产生更大的积极影响。我们将发挥出协同优势，对地球产生更大的积极影响。“我爱地球”的一个核心理念在于通过责任地采购健康的当地产品，来推广可持续烹饪美食。

저희 호텔은 NEWPORT WORLD RESORTS 및 해당 부지 내의 모든 호텔 브랜드의 I LOVE EARTH 통합 지속가능성 프로그램의 일원이 되어, 모두의 결합된 힘으로 지구에 더 크고 긍정적인 영향력을 행사할 수 있게 되어 대단히 기쁩니다.

I LOVE EARTH 프로그램의 주요 원칙 중 하나는 현지 생산자들을 우선시하는 건강하고 책임감 있는 식재료 조달을 통한 지속 가능한 조리 관행입니다.

These icons indicate the sustainability effort that goes into a particular menu item.
这些图标体现的是我们在可持续发展方面做出的努力，且已收入特定菜单。

이 아이콘은 특정 메뉴 아이템에 지속 가능성 관련 노력이 들어갔다는 점을 나타냅니다.



CAGE FREE EGGS

土鸡蛋 | 자유 방목 달걀

Cage free egg production promotes the welfare of egg-laying hens, and produces eggs that are of higher quality, more nutritious and safer to eat.

为了生产土鸡蛋，蛋鸡需要更好的生活环境，以产出质量更高、营养更丰富、食用更安全的鸡蛋。
자유 방목 달걀 생산은 달걀을 낳는 암탉들의 복지를 증진하여 품질이 더 뛰어나고 영양가가 많고 섭취에 더 안전한 달걀을 생산합니다.



SUSTAINABLE SEAFOOD

可持续海产品 | 지속 가능한 해산물

We choose seafood farmed or fished in ways that minimize harm to the environment, while supporting livelihoods in a fair and responsible manner.

我们选择以对环境危害最小的方式养殖或加工的海产品，并以公平且负责任的方式来满足生计。
저희는 책임감 있고 공정한 방식으로 생계를 지원하면서도 환경에 가하는 해를 최소화하는 방식으로 양식되거나 잡은 해산물을 선택합니다.



LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

本地产品/本地咖啡/本地巧克力 | 현지 농작물 / 현지 커피 / 현지 초콜릿

We buy local coffee, chocolates, fruits, vegetables and grains to support local producers and lessen the carbon footprint in transporting these products

我们购买当地的咖啡、巧克力、水果、蔬菜和谷物，以支持当地的生产者，减少运输这些产品的碳足迹。
저희는 현지의 커피와 초콜릿, 과일, 채소 및 곡물을 구매하여 현지 생산자들을 지원하며 이러한 농작물을 운송하는 데서 발생하는 탄소 발자국을 줄입니다.



GROWN ON-SITE

就地种植 | 현장 재배

We grow our own vegetables via two farm projects within the property: the I Love Earth Urban Farm, which is an advanced “machine farm” by BoomGrow that uses 95% less land, water and fuel, and generates 95% less waste; and the Organic, Urban, Regenerative Farm (OUR Farm) pilot site, which is a community-based initiative in partnership with the University of the Philippines-Los Banos, and the Pasay City government.

我们在物业内的两处农场种植了自家蔬菜：其中，“我爱地球城市农场”是BOOMGROW打造的先进“机器农场”，可减少95%的土地、水和燃料使用量，并可减少95%的废物产生量；另一家种植项目是与菲律宾洛斯巴诺斯大学和帕赛市政府合作开展的一项社区倡议，是一家以“有机、城市、再生农场”为特点的试验场。

저희는 땅과 물, 연료의 사용을 95% 줄이고 폐기물을 95% 줄인 BOOMGROW의 “기계 농장”,

I LOVE EARTH 어번 팜과 UNIVERSITY OF THE PHILIPPINES LOS BANOS, 파사이 정부와의 파트너십을 통한 커뮤니티 기반 이니셔티브인 ORGANIC, URBAN, REGENERATIVE FARM (OUR FARM)

파일럿 현장, 이 부지 내 두 곳의 농장 프로젝트에서 채소를 재배합니다.

CRAB DISHES

螃蟹菜单 | 게 요리

CRAB FONDUTA 600

Crab Meat, Cheeses, Tomatoes, and Olives

奶油蟹汤 | 게 폰두타

蟹肉, 奶酪, 西红柿, 橄榄 | 게살, 치즈, 토마토, 올리브

CRAB AND FRUIT SALAD 650

Romaine, Crab Meat, Compressed Fruits, Lemon Vinaigrette

螃蟹水果沙拉 | 게와 과일 샐러드

罗马生菜, 蟹肉, 新鲜杂果, 柠檬醋汁, 甜椒奶酪

로메인, 게살, 압축 과일, 레몬 비네그레트, 피멘토 치즈

CRAB AND COCONUT SOUP 700

A light coconut and crab broth, with picked crab meat, sous vide egg, and sweet potato chips

螃蟹椰子汤 | 게와 코코넛 수프

清淡的椰子和螃蟹汤与蟹肉, 温泉蛋和红薯

담백한 코코넛과 게 육수에 게살, 수비드계란, 고구마칩을 곁들인 요리

ALIGUE ADLAI RICE 1,100

Crab Meat, Crab Roe-seasoned Adlai Rice, Spicy Tomato Salsa

螃蟹阿里阿德莱米饭 (薏米饭) | 게 알루게 아들라이(울무) 라이스

蟹肉, 蟹黄阿德莱饭 (薏米饭), 辣味番茄沙司 | 게살, 게알 양념 아들라이 밥, 매운 토마토 살사

CRAB AND SEAFOOD WITH SPICY COCONUT SAUCE 5,500

Whole Crab and Seafood, Vegetables, Coconut Sauce, and Java Rice

螃蟹与海鲜搭配辣椰子酱 | 매콤한 코코넛 소스를 곁들인 게와 해산물

原只螃蟹和海鲜, 蔬菜, 椰子酱和爪哇米饭 | 통 게와 해산물, 야채, 코코넛 소스, 자바 라이스






CRAB AND SEAFOOD CRAB ROE STEW 5,500

Whole Crab and Seafood, Crab Roe Sauce, Chorizo, Potato and Corn

鲑鱼玉米饼 螃蟹与蟹黄炖海鲜 | 꽃게와 해산물 게알탕(스튜)

原只螃蟹配海鲜, 蟹黄酱, 西班牙辣香肠, 土豆和玉米 | 통게와 해산물, 게알소스, 초리조, 감자와 옥수수

 CAGE-FREE EGGS  SUSTAINABLE SEAFOOD  GROWN ON-SITE  LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

 Pork  Shellfish  Nuts  Vegetarian  Spicy  Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求, 请告知我们团队的成员, 我们乐意满足您的需求
식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索, 包括增值税和服务费


모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다

A large orange pot filled with a variety of seafood including crab, shrimp, fish, and corn, served in a rich, dark sauce.

*Crab and Seafood
Crab Roe Stew*

A white bowl containing a fresh salad of green leafy vegetables, tomatoes, and pieces of crab.

Crab and Fruit Salad

A white bowl of soup with a thick, yellowish-orange broth, topped with crab, tomatoes, and fried wontons.

*Crab and
Coconut Soup*

A white bowl of rice with a colorful vegetable and crab topping.

Alique Adlai Rice

A small cast-iron pot containing a bubbling fonduta sauce with crab, served with breadsticks.

Crab Fonduta

A large orange pot filled with crab, shrimp, fish, and green beans, served in a spicy coconut sauce.

*Crab and Seafood with
Spicy Coconut Sauce*

PINTXOS


冥丘斯下酒菜 | 핀초스

SWEET POTATO CHIPS WITH SALSA  **300**

Crispy sweet potato fries with local Davao mango salsa

红薯片配莎莎酱 | 고구마 칩과 살사


香脆红薯薯条配芒果莎莎酱 | 바삭하게 튀긴 고구마 프라이와 망고 살사

CHARCUTERIA TOSTADA  **340**

Mixed cured pork meat with miso aioli

烤肉吐司 | 샤퀴테리아 토스타다

混合腌制猪肉佐味噌酱油 | 여러 가지 절인 고기와 미소 아이올리

SARDINAS TOSTADA  **340**

Olive oil marinated sardines with tomato salsa

沙丁鱼玉米饼 | 샤퀴테리아 토스타다

橄榄油腌沙丁鱼配番茄辣酱 | 올리브오일에 마리네이드한 정어리와 토마토 살사

BARQUILLOS PICANTE  **480**

With Queso Picante and Chorizo

香辣蛋卷 | 바르키요스 피칸테

配墨西哥干酪和西班牙辣香肠 | 퀘소 피칸테와 초리조 포함

OKOY DE PULPO   **490**

Filipino Street Food served with Octopus and Squid Ink Sofrito

蛋黄酱 | 오코이 드 폴포


菲律宾街头小吃, 配章鱼和墨鱼汁蘸酱 | 문어와 먹물 소프리티를 곁들인 필리핀 길거리 음식

TRES PECES TOSTADA     **540**

Citrus Cured Salmon, Tuna And Yellowtail (Hamachi)

鲑鱼玉米饼 | 트레스 페세스 토스타다


柑橘腌三文鱼、金枪鱼和黄尾鱼(滨町) | 시트러스 숙성 연어, 참치, 방어(하마치)

CHICHARON  **590**

Chicharon Bulaklak, Chicken Skin and Pork Chicharon with Local Vinegar

炸猪肠系膜 | 치차론

炸猪肠、炸鸡皮和炸猪皮(配本地醋) | 치차론 불락락, 닭껍질, 돼지고기 치차론과 현지 식초






CHARCUTERIA Y QUESO   **Small Large**

Mixed Cured Meats and Assorted Cheese **1,600 1,850**

烤肉和奶酪 | 샤퀴테리아 이 퀘소

混合腌肉及各种奶酪 | 여러 가지 절인 고기와 모듬 치즈

 CAGE-FREE EGGS  SUSTAINABLE SEAFOOD  GROWN ON-SITE  LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

 Pork  Shellfish  Nuts  Vegetarian  Spicy  Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求, 请告知我们团队的成员, 我们乐意满足您的需求

식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저의 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to local tax and service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索, 包括增值税和服务费
모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다









TRES PECES TOSTADA
鲑鱼玉米饼 | 트레스 페세스 토스타다

APPETIZERS

开胃菜 | 애피타이저

- QUESO FONDUTA**  **340**
Assorted Cheese with Grapes and Olives, served with Toast
 玉米芝士饼 | 퀘소 폰투다
 什锦奶酪配葡萄、橄榄、吐司 | 포도와 올리브를 곁들인 모듬 치즈, 토스트와 함께 제공
- TORTANG TALONG**    **350**
Two ways of Cage Free Egg, Eggplant Omelette, Sous Vide Egg, Charcuterie Crisp
 菲律宾茄子煎蛋 | 또앙 달롱
 两种做法的土鸡蛋、茄子煎蛋卷、有机温泉蛋、香脆沙拉
 두 가지 방법으로 조리한 방목 달걀, 가지 오믈렛, 수비드 달걀, 사퀴테리 크리스프
- PATATA HUEVO CON CHORIZO**    **380**
Crispy Potato Strings, Sous Vide Egg, Calamansi Aioli and Chorizo
 香肠土豆饼 | 파타타 후에보 콘 초리소
 脆土豆条、速冻鸡蛋、菖蒲酱和辣香肠 | 바삭하게 튀긴 스트링 감자, 수비드 달걀, 칼라만시 아이올리와 초리소
- EL POLLO FRITO**  **420**
Fried Chicken, Calamansi Aioli
 炸鸡 | 엘 포요 프리토
 四季橘味蛋黄酱炸鸡 | 프라이드 치킨, 칼라만시 아이올리
- TUNA TARTARE KILAWIN** **425**
With Coconut Cream Pinakurat
 菲律宾酸橘汁腌金枪鱼 | 참치 타르트 킬라윈
 配椰浆醋 | 코코넛 크림 피나쿠랏 포함
- PULPO BEBE DE PATATA**   **450**
Baby Octopus, Chorizo, Garlic and Crushed Potatoes
 鱿鱼土豆饼 | 폴포 베베 드 파타타
 小章鱼、西班牙辣香肠、大蒜和土豆泥 | 어린 문어, 초리소, 마늘과 으갠 감자
- "SINUGLAW" GRILLED PORK AND TUNA CEVICHE**  **500**
Marinated U.S. Pork, Fresh Tuna, Native Vinegar Gelee with Citrus Water
 烤猪肉及腌生金枪鱼 | 그릴드 포크 앤 튜나 세비체 "시누글로"
 腌制美国猪肉、新鲜金枪鱼、原生醋汁配柑橘水 | 마리네이드한 US 돼지고기, 신선한 참치, 현지 식초 젤리와 시트러스 워터
- GAMBAS**    **1,345**
Sauteed Shrimps, Garlic, Olive Oil, and Bread
 明虾 | 감바스
 炒虾、大蒜、橄榄油和面包 | 마늘, 올리브유에 새우를 볶은 요리(감바스) 빵과 함께 제공

 CAGE-FREE EGGS  SUSTAINABLE SEAFOOD  GROWN ON-SITE  LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

 Pork  Shellfish  Nuts  Vegetarian  Spicy  Chef's recommendation
 If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求，请告知我们团队的成员，我们乐意满足您的需求
 식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다


All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다

SALAD

明蝦 | 감바스

MIXED GREENS SALAD   **450**

Glass Vegetables and Greens with Balsamic Vinaigrette

什锦蔬菜沙拉 | 믹스 그린 샐러드

大棚蔬菜及青菜, 佐意大利黑醋汁 | 발사믹 비네그렛을 곁들인 여러 가지 채소

GRILLED MARINATED CHICKEN SALAD   **550**

Chopped Lettuce, Crispy Wonton, and Sesame Miso Dressing

烤腌鸡肉沙拉 | 그릴드 마리네이드 치킨 샐러드

生菜碎、香脆馄饨, 佐芝麻味噌沙拉酱 | 다진 양상추, 바삭한 완탕, 참깨 미소 드레싱

GOAT'S CHEESE SALAD    **590**

Lemon Vinaigrette, Walnuts, Mixed Berry Compote

山羊奶酪沙拉 | 염소 치즈 샐러드

柠檬醋汁、核桃、混合莓果果酱 | 레몬 비네그렛, 호두, 믹스 베리 콤포트

SOUPS


汤类 | 수프

HALAAN  **390**

Clear broth, Clams, Angel Hair Pasta

清汤蛤蜊 | 할라안

清汤蛤蜊意大利天使面 | 맑은 육수, 조개와 엔젤헤어면을 곁들인 파스타

SOPA DE AJO  **450**

Garlic-Infused Broth with Chorizo and Toasts

大蒜汤 | 소파 데 아호


蒜香肉汤配香肠和烤面包 | 초리소와 토스트를 곁들인 마늘 향 국물

COCONUT PORK SINIGANG   **600**

Simmered Pork Belly in Coconut Tamarind and Taro Broth

椰香猪肉酸汤 | 코코넛 포크 시니강

椰角芋头炖五花肉汤 | 코코넛 타마린드와 타로 육수에 끓인 삼겹살







BULALO  **1,200**

Simmered Beef on Clear Broth, Vegetables and Bone Marrow

牛骨汤 | 불랄로

清汤煨牛肉、蔬菜和骨髓 | 맑은 쇠고기 육수에 야채, 골수 넣고 끓인 요리

 CAGE-FREE EGGS  SUSTAINABLE SEAFOOD  GROWN ON-SITE  LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

 Pork  Shellfish  Nuts  Vegetarian  Spicy  Chef's recommendation

If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求, 请告知我们团队的成员, 我们乐意满足您的需求
식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索, 包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



SEARED SCALLOPS WITH MUSHROOMS AND ADLAI RISOTTO

香煎扇贝配蘑菇和 意大利烩饭 | 양송이버섯과 아들라이 리소토를 곁들인 가리비 요리

ENTREES

主菜 | 앙트레

- | | |
|---|--------------|
| <p>BUENAS SISIG 🐷</p> <p>Minced Pork ear and liver, Cage-free Sous Vide Egg with Special seasoning sauce</p> <p>什锦蔬菜沙拉 부에나스 시시그
大棚蔬菜及青菜, 佐意大利黑醋汁 다진 돼지 귀와 간, 자유방목 달걀과 특별한 양념 소스를 곁들인 요리</p> | <p>550</p> |
| <p>PANCIT NEGRA 🍜</p> <p>Rice noodles with Octopus and Squid ink sauce</p> <p>乌贼炒粉 판싯 네그라
章鱼墨汁米粉 문어와 오징어 먹물 소스를 곁들인 쌀국수</p> | <p>630</p> |
| <p>PANCIT LUGLOG 🍜 🐷 🍳 🦀</p> <p>Octopus, Shrimps, Fried Egg, Crab Essence</p> <p>海鲜炒面 판싯 루그로그
章鱼、虾、煎蛋、蟹精 문어, 새우, 달걀 프라이, 게 에센스</p> | <p>680</p> |
| <p>GARLIC PANCIT NOODLES WITH CRAB MEAT 🍜 🦀</p> <p>Egg Noodles, Garlic Butter, Crab meat</p> <p>蒜香黄油蟹肉炒面 게살을 곁들인 갈릭 판싯 누들
鸡蛋面、蒜蓉黄油、蟹肉 에그 누들, 마늘 버터, 게살</p> | <p>1,200</p> |
| <p>SEARED SCALLOPS WITH MUSHROOMS AND ADLAI RISOTTO 🍝 🍄 🦪</p> <p>Adlai Risotto with Scallops and Mushrooms</p> <p>香煎扇贝配蘑菇和 意大利烩饭 양송이버섯과 아들라이 리소토를 곁들인 가리비 요리
薏米饭烩扇贝和蘑菇 가리비와 버섯을 곁들인 알리 리조토</p> | <p>1,380</p> |

VERDURAS

蔬菜 | 베르두라스

- | | |
|---|------------|
| <p>ROASTED VEGETABLES STEW 🍲 🥕 🥔</p> <p>Mixed Vegetables in a Tomato-based Sauce</p> <p>炖烤蔬菜 구운 채소 스투
番茄酱汁锦蔬菜 토마토 베이스 소스와 혼합 채소</p> | <p>135</p> |
| <p>MIXED ROASTED VEGETABLES 🍲 🥕 🥔</p> <p>With Chorizo Butter</p> <p>烤混合蔬菜 구운 혼합 채소
配香肠黄油 초리소 버터 포함</p> | <p>250</p> |
| <p>TOFU MUSHROOM SISIG 🍲 🍄 🍳</p> <p>Sous vide cage-free egg, crispy rice paper</p> <p>铁板豆腐蘑菇肉末 두부 버섯 시시그
走地雞蛋, 脆皮越南春捲皮 자유방목 달걀, 바삭바삭한 라이스페이퍼</p> | <p>700</p> |

🐷 CAGE-FREE EGGS 🐠 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🍷 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🦀 Shellfish 🥜 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍷 Chef's recommendation
If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求, 请告知我们团队的成员, 我们乐意满足您的需求
식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索, 包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다

MAINS

主菜 | 메인

- | | |
|---|-------|
| <p>ROASTED BARRAMUNDI FILLET 🐟 🌱 🌿</p> <p>with Sauteed Mixed Vegetables and Garlic Crema</p> <p>烤亚洲鲈鱼柳 구운 바라문디 필렛
配炒什锦蔬菜, 佐大蒜奶油酱 소테한 믹스 채소와 갈릭 크레마 포함</p> | 720 |
| <p>SINULOG 🌱</p> <p>Roasted Chicken with Cebu's Best Lechon Stuffing</p> <p>烤鸡 시누로그
烤鸡, 搭配宿务最顶级的烤乳猪内馅 구운 닭고기와 세부 최고의 레촌 스테핑</p> | 750 |
| <p>GRILLED U.S. PORK RIBEYE 🐷 🌱 🌿</p> <p>Salted Egg Salsa, Java Rice, Balsamic and Sesame sauce</p> <p>烤美国猪肋眼 그릴드 US 포크 립아이
咸蛋莎莎、爪哇米饭、黑醋芝麻酱 절인 달걀 샐사, 자바 라이스, 발사믹과 참깨 소스</p> | 800 |
| <p>BEEF CALDERETA 🐮 🌱</p> <p>Casa Buenas version with Manchego Cheese served with bread</p> <p>菲式番茄酱焖牛肉饭 비프 칼데레타
家庭版, 佐配曼彻格奶酪及面包 만체고 치즈를 곁들인 카사 부에나스 버전, 빵과 함께 제공</p> | 900 |
| <p>LENGUA DE BUEY CREMOSA 🐮 🌱 🌿</p> <p>Stew of Ox Tongue with Corn and Cream Sauce</p> <p>奶油牛舌 령구아 데 부에이 크레모사
牛舌炖玉米, 佐奶油汁 옥수수와 크림소스를 곁들인 소 혀 스투</p> | 950 |
| <p>SALMON INASAL 🐟 🌱 🌿 🌶️ 🍷</p> <p>Marinated Salmon, Vegetables, Crispy Rice Noodles, Aromatic Citrus Water</p> <p>烤三文鱼 연어 이나살
腌三文鱼, 配蔬菜、脆米粉及香柑橘水 마리네이드한 연어, 채소, 크리스피한 쌀국수, 아로마틱 시트러스 워터</p> | 1,000 |
| <p>OVEN ROASTED WHOLE POMPANO</p> <p>With Escabeche Sauce</p> <p>烤鲷鱼 오븐 로스트 홀 폼파노
配酸汁烧烤酱 에스카베체 소스 포함</p> | 1,600 |
| <p>U.S. ANGUS BEEF TENDERLOIN STEAK 150G</p> <p>Sauteed Mushroom, Gnocchi and Fundador Peppercorn Sauce</p> <p>美国安格斯牛柳排 150 克 US 앵거스 비프 텐더로인 스테이크 150g
炒蘑菇、意式团子及青胡椒酱汁 볶은 버섯, 뇨끼에 펀다도르 페퍼콘 소스를 곁들인 요리</p> | 2,400 |

🐣 CAGE-FREE EGGS 🌱 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌿 GROWN ON-SITE 🍷 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🐠 Shellfish 🌿 Nuts 🌱 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍷 Chef's recommendation
If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements, please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求, 请告知我们团队的成员, 我们乐意满足您的需求
식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저희 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索, 包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다

SINULOG
烤鸡 | 시누로그



OFF THE GRILL

烤肉 | 그릴 요리

- | | |
|---|--------------|
| GRILLED OCTOPUS 🍷
Vegetables and 3 sauces
烤章鱼 그릴드 옥토퍼스
蔬菜, 佐以 3 种酱汁 채소와 3가지 소스 | 1,200 |
| GRILLED U.S. ANGUS BEEF TENDERLOIN STEAK 300g
Orange Compound Butter, Vegetables, and 3 Sauces
烤美国安格斯牛腱牛排 300克 그릴에 구운 US 앵거스 비프 텐더로인 스테이크 300g
香橙复合黄油、蔬菜, 佐以 3 种酱汁 오렌지 컴파운드 버터, 채소와 3가지 소스 | 4,500 |
| GRILLED WAGYU STRIPLOIN 300g 🍷
Miso Honey Butter, Vegetables, and 3 Sauces
烤和牛带鱼 300 克 그릴드 와규 스트립로인 300g
味噌蜂蜜黄油、蔬菜和 3 种酱汁 미소 허니 버터, 채소와 3가지 소스 | 5,900 |
| GRILLED U.S. ANGUS BEEF RIB EYE STEAK 500g 🍷
Orange Compound Butter, Vegetables and 3 Sauces
烤美国安格斯牛肋眼排 500克 그릴에 구운 US 앵거스 비프 림아이 스테이크 500g
橙味复合黄油、蔬菜和 3 种酱汁 오렌지 컴파운드 버터, 채소와 3가지 소스 | 6,200 |

🥚 CAGE-FREE EGGS 🐟 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🍷 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🦞 Shellfish 🥜 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍷 Chef's recommendation
If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements,
please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求，请告知我们团队的成员，我们乐意满足您的需求
식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저의 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다

GRILLED OCTOPUS
烤章鱼 | 그릴드 옥토퍼스





PAELLA SEAFOOD

西班牙海鲜饭 | 파에야 씨푸드

PAELLA NEGRA

西班牙墨鱼汁海鲜饭

파에야 네그라

PAELLA

西班牙海鲜饭 | 파에야

PAELLA NEGRA

Squid Ink Rice, Squid, Octopus

西班牙墨鱼汁海鲜饭 | 파에야 네그라
 墨鱼汁米饭、鱿鱼、章鱼 | 먹물 쌀, 오징어, 문어

good for 2-3 persons

1,700

适合 2-3 人 | 2~3인용

good for 4-6 persons

3,200

适合 4-6 人 | 4~6인용

PAELLA SEAFOOD

Rice, Mixed Seafood

西班牙海鲜饭 | 파에야 씨푸드
 米饭、什锦海鲜 | 쌀, 여러 가지 해산물

good for 2-3 persons

1,900

适合 2-3 人 | 2~3인용

good for 4-6 persons

3,800

适合 4-6 人 | 4~6인용

SIDES

副菜/配菜 | 사이드

STEAMED JAPANESE RICE

蒸日本米饭 | 일본식 쌀밥

80

STEAMED ADLAI RICE

蒸薏米饭 | 아들라이 쌀밥







110

ROASTED SWEET POTATO FRIES

烤甜薯条 | 구운 고구마 프라이

150

 CAGE-FREE EGGS  SUSTAINABLE SEAFOOD  GROWN ON-SITE  LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

 Pork  Shellfish  Nuts  Vegetarian  Spicy  Chef's recommendation
 If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements,
 please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求，请告知我们团队的成员，我们乐意满足您的需求
 식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저의 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索，包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



CREMA CATALANA

焦糖布丁 | 크레마 카탈라나

DESSERTS

甜点 | 디저트

BANANA CHOCOLATE PIE 🍌🍫 **400**
Cashew nuts base filled with coffee milk chocolate
mousse with butterscotch sauce flavored banana and
whipped cream and colored chocolate topping.

香蕉巧克力派 | 바나나 초콜릿 파이

腰果馅底, 包裹咖啡牛奶巧克力慕斯, 浇上奶油焦糖 酱香蕉、鲜奶油及彩色巧克力雪顶
캐슈넛 베이스에 커피우유 초콜릿 무스를 채우고 버터 스카치 소스로 맛을 낸 바나나와 휘핑크림, 유색 초콜릿 토핑을 곁들인 파이

CHOCOLATE TABLEA FONDANT 🍌🍫 **400**
Soft-Centered Chocolate Cake with Tablea Ganache Filling,
topped with Toasted Mamon, Vanilla Ice Cream,
and Dark Chocolate Butterfly

软心巧克力蛋糕 | 초콜릿 타블레아 폰당

软心巧克力蛋糕搭配甘纳许馅料, 配烤面包、香草冰淇淋和黑巧克力蝴蝶

타블레아 가나슈 필링이 들어간 부드러운 속을 가진 초콜릿 케이크에 토스트한 마몬, 바닐라 아이스크림, 다크 초콜릿 나비 토핑

CHURROS 🍌 **400**
Dipped-fried churros choux rolled in cinnamon sugar
with bittersweet Davao chocolate glaze

吉事果 | 추로스

西班牙油条裹肉桂糖 | 시나몬 설탕에 굴러 달콤 씹새름한 다바오 초콜릿 글레이즈를 올린 바삭하게 튀긴 추로스 슈

CREMA CATALANA 🍌🍫 **400**
Burnt sugar Crema Catalana flavored
with cinnamon and lemon orange citrus zest

焦糖布丁 | 크레마 카탈라나

加泰罗尼亚焦糖肉桂味奶酪 及柠檬橙橘皮 | 시나몬으로 맛을 낸 번트 슈거 크레마 카탈라나와 레몬 오렌지 시트러스 제스트

EMPERADOR STRUDEL 🍌🍫 **400**
Layers of Filo Pastry and Almond Sugar with Mango Cream
Cheese Filling, served with Warm Emperador Brandy Sauce

帝王饼 | 엠페라도르 스트루델

千层夹心酥和杏仁糖配芒果奶油芝士馅、

필로 페이스트리와 아몬드 슈거를 레이어링하여 망고 크림치즈 필링을 채우고 따뜻한 엠페라도르 브랜디 소스를 곁들임

TRES LECHES CAKE 🍌 **400**
Tahitian chiffon cake, praline crunch, custard cream
with seasonal berries and caramelized nuts

乳脂蛋糕 | 트레스 레체스 케이크

塔希提戚风蛋糕、果仁酥、奶油冻配时令浆果 | 타히티 시폰 케이크, 프랄린 크런치, 커스터드 크림에 제철 베리류와 카라멜 너트를 곁들임

SEASONAL FRUITS **490**
Seasonal Tropical Fruits in Season

时令热带水果 | 제철 열대과일

应季热带水果 | 제철 열대과일

🍳 CAGE-FREE EGGS 🐠 SUSTAINABLE SEAFOOD 🌱 GROWN ON-SITE 🍌🍫🍷 LOCAL PRODUCTS / LOCAL COFFEE / LOCAL CHOCOLATES

🐷 Pork 🦞 Shellfish 🌰 Nuts 🌿 Vegetarian 🌶️ Spicy 🍷 Chef's recommendation
If you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements,
please advise a member of our team and we'll be glad to accommodate your needs.

若您有食物过敏、不耐受或特殊饮食要求, 请告知我们团队的成员, 我们乐意满足您的需求
식품 알레르기, 과민증 또는 특별한 식단 요구사항이 있으실 경우 저의 팀원에게 말씀해 주시면 기꺼이 맞춰 드리겠습니다

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

所有价格单位均为菲律宾比索, 包括增值税和服务费

모든 금액은 필리핀 페소 기준이며, VAT가 포함되어 있고 서비스 요금이 부과됩니다



5

7

9

8

10

2

6

4

3

1

SIGNATURE MOCKTAILS

- | | |
|---|-----|
| ❶ Verde | 350 |
| <i>Romaine Lettuce, Pineapple, White Sugarcane, Lemon</i> | |
| ❷ Bebida Eterna | 350 |
| <i>Orange Juice, Mango Juice, Grenadine, Soda Water</i> | |
| ❸ Casa Iskrambol | 350 |
| <i>Full Cream, White Sugarcane, Grenadine, Strawberry</i> | |

SIGNATURE COCKTAILS

- | | |
|--|-----|
| ❹ Cafe Martini | 520 |
| <i>Tito's Handmade Vodka, Espresso, Vanilla, Creme de cacao</i> | |
| ❺ Ron De Coco El Pina | 520 |
| <i>Flor De Cana Coconut Rum, Pineapple, Mango, Agave</i> | |
| ❻ Senorita | 520 |
| <i>Fundador Solera Brandy, Bombay Sapphire, Sauvignon Blanc, Creme de peche, Cranberry Juice</i> | |
| ❼ Hermosa Casa | 520 |
| <i>Tito's Handmade Vodka, Melon liqueur, Orange Juice, Grenadine, Soda water</i> | |
| ❽ El Beso Eterno | 520 |
| <i>1800 Blanco Tequila, Cranberry, Strawberry, Calamansi Juice</i> | |
| ❾ Al Fresco | 520 |
| <i>Paul John Brilliance, Limoncello, White Sugarcane, Ginger Ale</i> | |
| ❿ Maharlika | 520 |
| <i>Buffalo Trace Bourbon, Crème de Cacao Blanc, Orange Juice, Orgeat, Full Cream</i> | |

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

BEVERAGES

COFFEE

Espresso	180
Single	
Double	228

Casa Buenas Brew (Brain Boost) <i>Arabica Coffee, Organic Butter and Coconut Oil</i>	228
---	-----

Buenas Cafe <i>Coffee Espresso, Tablea, Condensed Milk, Full Cream Milk and Ube Syrup</i>	285
--	-----

Cafe Americano, Decaffeinated	228
Cafe Latte, Cappuccino, Cafe Mocha <i>Can be served Hot or Iced</i>	

Tablea Chocolate (Batirol) <i>Can be served Hot or Iced</i>	200
--	-----

TEA

Chamomile, Jasmine, Peppermint Earl Grey, English Breakfast, Oolong	180
--	-----

Signature Iced tea <i>Oolong Tea, Calamansi Juice with Honey, Lime Juice, Cucumber Syrup and Simple Syrup</i>	285
--	-----

Sola Iced Tea (Apple, Lemon, Peach)	228
-------------------------------------	-----

FRESH JUICES / SHAKES

Coconut, Lemon, Melon, Orange, Ripe/ Green Mango, Pineapple, Watermelon	320
--	-----

Four Seasons	358
--------------	-----

SODA

Coke (Regular, Light, Zero) Root Beer, Royal, Sprite, Ginger Ale	190
Schweppes (Soda, Tonic)	

Bundaberg Ginger Beer	280
-----------------------	-----

STILL WATER

Acqua Panna (500ml)	280
---------------------	-----

Evian (330ml)	
---------------	--

Samdasoo (500ml)	175
------------------	-----

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

**SPARKLING WATER**

San Pellegrino (250ml)	280
Perrier (330ml)	280
Perrier (750ml)	500

LOCAL BEERS

San Miguel Light, Pale Pilsen	228
-------------------------------	-----

IMPORTED BEERS

Heineken, <i>Netherlands</i>	340
Budweiser, <i>America</i>	350
Corona Extra, <i>Mexico</i>	350
Tsingtao, <i>China</i>	390

SOJU

Jinro Fresh, <i>Korea</i>	450
Jinro Original, <i>Korea</i>	450

COCKTAILS

Amaretto Sour <i>Amaretto, Lemon juice, Orange juice</i>	450
--	-----

Cosmopolitan <i>Absolut Citron Vodka, Lime juice, Cointreau, Cranberry juice</i>	450
--	-----

Mai Tai <i>Flor de Cana 4 years White rum, Bacardi Premium Black rum, Lime juice, Orange curacao, Orgeat</i>	450
--	-----

Martini <i>Choice of: Gin, Vodka, Dirty, Espresso or French</i>	450
---	-----

Mojito <i>Flor de Cana 4 years White rum, Lime juice, Mint syrup, Soda water, Mint leaves</i>	450
---	-----

Negroni <i>Bombay Sapphire, Sweet vermouth, Campari</i>	450
---	-----

Whiskey Sour <i>Benchmark No. 8 Bourbon, Lemon juice, White sugarcane</i>	450
---	-----

Manhattan <i>Buffalo Trace Bourbon, Sweet vermouth, Angostura bitters</i>	490
---	-----


Old Fashioned <i>Buffalo Trace Bourbon, White sugarcane, Angostura bitters</i>	490
--	-----

Margarita <i>1800 Silver Tequila, Triple sec, Lime juice, White sugarcane</i>	490
---	-----

Long Island Tea <i>Jose Cuervo Silver, Tito's Handmade Vodka, Flor de Cana 4 years White rum, Bombay Sapphire, Triple sec, Lemon juice, White sugarcane, Coke</i>	490
---	-----

Red/White Sangria <i>Brandy, Red/White wine, Lemon juice, Lime juice, Orange juice, Sprite</i>	490
--	-----

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.





	SHOT	BOTTLE
--	------	--------

SINGLE MALT

HIGHLANDS SCOTLAND



Dalmore 12 Years	700	13,800
Dalmore 15 Years	1,200	24,000
Dalmore 18 Years	2,350	49,000
Dalmore 25 Years	8,400	175,000
Dalmore Cigar Malt	1,180	23,000
Dalmore King Alexander III	1,800	36,000
Glenlivet 12 Years Double Oak	500	9,500
Glenlivet 15 Years French Oak Reserve	540	10,500
Glenlivet 18 Years Batch Reserve	920	18,500
Glenmorangie 18 Years	1,180	23,500
Glenmorangie Nectar D'Or 12 Years	600	11,500
Singleton 15 Years	480	9,200
Singleton 18 Years	1,350	27,500

ISLAY SCOTLAND

Lagavulin 16 Years	950	19,000
--------------------	-----	--------

ISLE SCOTLAND

Highland Park 12 Years	430	8,400
Jura 12 Years	350	7,000
Jura 12 Years Sherry Cask	420	7,800
Jura Seven Wood	660	14,500
Jura 18 Years	980	19,200



All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

	SHOT	BOTTLE
<u>SINGLE MALT</u>		
SPEYSIDE SCOTLAND		
Glenfarclas 15 Years	600	11,600
Glenfarclas 17 Years	700	14,000
Glenfiddich 12 Years	420	8,000
Glenfiddich Solera 15 Years	600	11,500
Glenfiddich 18 Years	840	17,600
Tamnavulin Double Cask	330	6,200
Tamnavulin Red Wine Cask	380	7,200
The Macallan 12 Years Sherry Oak	920	18,000
The Macallan 15 Years Double Cask	1,400	27,000
The Macallan 18 Years Double Cask	2,250	47,000
ENGLAND		
Cotswolds Single Malt	490	9,200
INDIA		
Paul John Brilliance	320	6,000
IRELAND		
Bushmills 12 Years	610	11,500
JAPAN		
Yamazaki 12 Years	2,200	46,000
TAIWAN		
Kavalan Concert Master	600	11,500
WALES		
Penderyn Legend	350	6,500

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

	SHOT	BOTTLE
<u>WHISKY/WHISKEY</u>		
AMERICA		
Gentleman's Jack Tennessee	240	5,000
Jack Daniels Tennessee	200	4,000
Wild Turkey Bourbon	220	4,500
Benchmark's No. 8	150	3,000
Buffalo Trace	300	6,200
Bulleit Rye	520	9,800
IRELAND		
Jameson	210	3,900
JAPAN		
Hibiki 17 Years	5,300	190,000
Mars Maltage Cosmo	660	13,000
SCOTLAND		
Chivas Regal 12 Years	230	4,300
Chivas Regal 18 Years	540	10,500
Chivas Regal Royal Salute 21 Years	950	19,000
Johnnie Walker Black	240	3,900
Johnnie Walker Double Black	310	5,900
Johnnie Walker Gold	330	6,800
Johnnie Walker Blue	1,100	23,000
Shackleton Blended Malt	250	4,800
The Woodsman	330	6,300

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.


BRANDY/COGNAC

	SHOT	BOTTLE
Fundador Imperial, <i>Spain</i>	190	3,600
Fundador Exclusivo, <i>Spain</i>	310	5,800
Fundador Supremo 12 Years, <i>Spain</i>	420	11,600
Fundador Supremo 15 Years, <i>Spain</i>	500	14,500
Fundador Supremo 18 Years, <i>Spain</i>	1,150	33,200
Hennessy VSOP, <i>France</i>	580	11,300
Hennessy X.O. , <i>France</i>	1,600	28,200
Hennessy Richard, <i>France</i>	28,000	590,000
Martell Cordon Bleu, <i>France</i>	1,400	28,000
Martell VS, <i>France</i>	360	6,800
Remy Martin VSOP, <i>France</i>	520	10,000
Remy Martin X.O. , <i>France</i>	1,450	28,000
Remy Martin Louis XIII, <i>France</i>	17,500	370,000

RUM

Flor De Cana 4 Years, <i>Nicaragua</i>	125	2,300
Flor De Cana 7 Years, <i>Nicaragua</i>	220	4,000
Flor de Cana Coco , <i>Nicaragua</i>	190	3,500
Flor de Cana Spresso, <i>Nicaragua</i>	190	3,500
Havana Club Blanco 3 Años, <i>Cuba</i>	145	2,700
Krakken Black Spiced, <i>Trinidad</i>	420	8,000
Zabana Small Batch Sherry Oak, <i>Philippines</i>	210	4,000
Zabana Single Barrel, <i>Philippines</i>	700	13,500
Bacardi Premium Black, <i>Cuba</i>	145	2,700

All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.

**TEQUILA**


	SHOT	BOTTLE
1800 Silver	350	6,800
1800 Reposado	200	4,200
Clase Azul Reposado	1,500	30,500
Don Julio 1942	2,850	60,000
Herencia de Plata Anejo	500	10,000
Olmecca Reposado	160	3,100
Patron Anejo	500	11,500
Patron Reposado	480	10,000
Patron Silver	420	8,900
Patron XO	338	6,720

VODKA


Belvedere, <i>Poland</i>	300	5,800
Ciroc, <i>France</i>	680	14,200
Grey Goose, <i>France</i>	260	5,200
Ketel One, <i>Netherlands</i>	260	5,400
Tito's Handmade, <i>America</i>	200	4,000

GIN

Beefeater, <i>United Kingdom</i>	150	2,800
Bombay Sapphire, <i>England</i>	190	3,800
Citidalle Original, <i>France</i>	240	4,600
Cruxland Black Winter Truffles, <i>South Africa</i>	220	4,600
Cruxland Kalahari Truffles, <i>South Africa</i>	270	5,500
Hendricks, <i>Scotland</i>	420	8,500
Malfy Con Limone, <i>Italy</i>	270	5,200
Malfy Rosa, <i>Italy</i>	270	5,200
Tanqueray, <i>Scotland</i>	180	3,500
Tarsier Asian Dry, <i>United Kingdom</i>	310	6,000
Tarsier Oriental Pink, <i>United Kingdom</i>	310	6,000
Tarsier Calamansi Citrus, <i>United Kingdom</i>	310	6,000
Tarsier Khao San, <i>United Kingdom</i>	310	6,000
The London No.1, <i>England</i>	480	9,200



All prices are in Philippine peso, inclusive of VAT and subject to service charge.



Good food nourishes not just the body, but also the soul.
We invite you to discover more soul-filling experiences
with our abundant choices of restaurants, ready to
satisfy any craving, from comfort food to fine dining.



NEWPORT *World* RESORTS

newportworldresorts.com