



「Quesos」區是芝士的集中營，而「Fish」區則提供各種新鮮、生醃或醃漬的海鮮，如餐廳星級菜式經典鱈魚沙律、醋漬鯪魚，以及蜆和沙丁魚等等。至於「Guisos」則提供Catalunya各款美味慢煮菜式，包括星級菜式加泰隆尼亞式燉嫩牛以及加泰隆尼亞墨魚肉丸（僅於週日早午餐菜單供應）等。

餐廳亦為素食者劃分了「Orchard」區，提供各款沙律、醃漬蔬菜及Catalunya的招牌番茄他他。最後是為食客預備了草點餐單以外驚喜的「Butcher's」區，提供如牛肉他他、西班牙黑毛豬柳配醃漬醬汁、西班牙式醃鵝鵝及以牛仔頭肉製成的嗶嗶配烤火雞及鵝肝。

一頓完美的早午餐必須配以雞蛋及一系列Catalunya特色熱盤。賓客可自由選擇自己喜歡的美食，如炒雞蛋、碎蛋、西班牙式、法式或西班牙辣香腸燴列，以及「比堅尼」三文治等。

此外，週日早午餐亦提供Catalunya塞哥維亞（Segovia）風味乳豬及僅於週日早午餐菜單上供應的傳統西班牙海鮮飯，適合一家大小或與一眾好友良朋共享。

「熱情洋溢」週日早午餐最後以各款精緻傳統西班牙甜品劃上一個甜蜜的句號，包括香脆西班牙炸條配熱朱古力、士多啤梨及奶泡，以及加泰隆尼亞時令水果、朱古力海綿蛋糕、芝士船餅和朱古力奶泡等。



「熱情洋溢」週日早午餐逢星期日於中午12時至下午4時供應，每位定價為港幣590元+10%，賓客亦可另付港幣230元無限堂享用Cava汽酒、Catalunya星級Sangria雞尾酒（為經典西班牙雞尾酒的獨特變奏），以及鮮榨橙汁。

正如西班牙重視家庭的傳統文化，Catalunya的週日早午餐亦以一家人在假日聚首的天倫之樂為大前提，而每名由成人陪同的10歲以下兒童均可免費享用週日早午餐，而餐廳亦會為幼兒提供高腳椅。此外，餐廳更貼心地特別為3至7歲的小孩預備一個專用的兒童遊戲室，並備有各種玩具及兒童書籍。

為著慶祝餐廳開幕後的第一個父親節（2013年6月16日），Catalunya Hong Kong更將與香港首屈一指的優質男士皮鞋專門店Tassels合作，向所有於當日到訪餐廳的父親們奉上九折優惠券。此外，在父親節當日，Catalunya亦會舉行幸運大抽獎，送出一對Edward Green或Bontoni品牌的皮鞋，價值超過港幣10,000元。

如欲訂座，請致電（852）2966-7900或電郵至reservations@atalunya.hk。

資料來源：Jin Communications

近期溫馨

你好帥 在台灣是否需要米其林

你好帥 從立志當生物人到成為餐飲人的潘瑋翔

卡好 在什麼學校畢業的餐飲新鮮人，最受企業老闆歡迎呢？

你好帥 在什麼學校畢業的餐飲新鮮人，最受企業老闆歡迎呢？

Christina 在什麼學校畢業的餐飲新鮮人，最受企業老闆歡迎呢？

最新消息

業界動態

好康報報

課程講座

餐飲盛事

快速連結

獵才日記簿

百彥分享

百彥專欄

職場達人

創新食譜

好書推薦

餐飲禮儀

國際資訊

亞洲

歐洲

澳洲

美洲

非洲

百彥活動經驗

美國之味亞洲廚藝競賽

開平就業與升學博覽會

開平校友回娘家

開平餐飲學校衛星課程

「幸福家美味」廚藝賽

台灣年輕廚師美食新食創料理大賽

「第35屆WACS世界廚師協會」參訪心得

宴席米食料理

分享此文：

