



名廚星光熠熠

在 Catalunya Hong Kong 學院的集團行政總裁 Alan Davahia Totosa，曾坐鎮世界知名的西班牙 el Buli 餐廳十年，一直以熱誠與創意令餐廳五度獲譽英國美食雜誌 (Restaurant Magazine) 「全球最佳餐廳」之一。加上集團總經理 Pol Pereda 在餐飲業的豐富實歷與真知卓見，讓每位前來光顧 Catalunya 的客人，也可體驗最正宗的西班牙美食文化。在廚藝卓絕的 Catalunya Hong Kong 專業廚師引領下，得以發揚光大。團隊中的成員，大多數曾效力西班牙多家米其林三星餐廳，包括 el Buli、El Celler de Can Roca、Mugaritz、Arzak 及 Restaurante Martin Berasategui。

菜式盡顯西班牙風味

Catalunya 供應的菜式十分多元化，當中包括了地道 Catalunya 飲食文化之中，由傳統以至現代的各式特色美食。亦有新加坡絲絲店的多道俱店名菜，如外層酥脆但內裡香軟的塞哥維亞 (Segovia) 風味乳豬。Catalunya 著昂治松、龍蝦飯、西班牙式炸鱈球、及地中海香蝦。而傳統景色如 Catalunya 美饌用以鱈魚沙律最為經典，而加入了大廚創意無限的西班牙卷刀，及以西班牙火腿、水牛芝士及松露製成的松露比呢尼，皆展現今西班牙小吃中非常流行的美食。

多款特色甜品亦同時開展了當代西班牙飲食文化的創意。如經典的西班牙蘇布甸包，經營吃拿奶長期深再以明火香煎，享用時伴以焦糖味雪糕，為這傳統西班牙甜品換上了全新形象。另一款名為新口感朱古力的甜品，亦特別將傳統 Catalunya 口味的朱古力重新演繹，材料上加入藏紅花及熱情果，為味覺締造新口感。

另外，知名 Bar tender Dario 以創新技法炮製的各式雞尾酒，皆精選自頂級美酒。將之搭配烹飪團隊以心製作的美食。其原創雞尾酒 Stairway to Heaven 於 [Bacardi Superior Legacy 2012] 大賽中脫穎而出，成為「西班牙年度最優秀雞尾酒」，而 Flamenco Martinis 則結合了性感、熱情與亞洲風味。此外，Catalunya Sangria 可說是西班牙雞尾酒的典範；Pisco's Favorite 及 Mystery Backyard 則是巴塞隆拿最受歡迎的雞尾酒之一。

餐廳也提供了一系列西班牙風味酒莊佳釀，包括 Gramona Celler Bastille 2002、Mas d'en Compte 2006 及 Altend Calvario 2006。由得獎酒師 Dario Nocentini 以創新技法炮製的各式雞尾酒，皆精選自頂級美酒。將之搭配烹飪團隊以心製作的美食，相得益彰。



設計與新加坡同出一轍

餐廳裝潢由總的著名室內設計公司 Auroko 操刀，其新加坡絲絲店 Catalunya Singapore 亦由同一公司負責室內設計。Catalunya Hong Kong 的内部裝潢糅合現代與傳統特色，選用木材素材與橫貫牆，亦特別選用來自巴塞隆拿的手造瓷磚，以打造富有西班牙色彩的室內環境。於面積達 5,000 平方呎的餐廳，以及接近 3,000 平方呎的酒吧及酒廊之內，設計致力闡揚傳統 Catalunya 特色與時尚室內設計，營造出極具戲劇化的美妙火花。



The Menu

- 01. 40 Morde Berros Has
- 02. pa Ansh Impact
- 03. Catalunya Tomato Tartar
- 04. Avocado Lobster Ball
- 05. Traditional Suckling Pig with Bonanat Picante
- 06. Mediterranean Red Prawns
- 07. Torija

Cocktails

- 08. Stairway To Heaven
- 09. Mystery Backyard



Alan Davahia Totosa 是 Catalunya Hong Kong 學院的集團行政總裁，曾坐鎮世界知名的西班牙 el Buli 餐廳十年，一直以熱誠與創意令餐廳五度獲譽英國美食雜誌。