

## 誉满全球的姊妹店Catalunya正式进驻香港

来源： 2013-04-19 15:02:13

当代西班牙人气食府Catalunya Singapore的姊妹店 - Catalunya Hong Kong已于香港全新餐饮及娱乐地标湾仔摩利臣山开始正式试业。

于早段试业期间，此全新食府举行了数场精彩的私人晚宴，并热烈款待了多位来自亚洲及世界各地的名人，当中包括「全球最具影响力」名厨Ferran Adria。为支持其多位得意门生，这位传奇人物更亲自于Catalunya Hong Kong现身。

Catalunya Hong Kong由集团行政总副Alain Devahive Tolosa统领，他曾于五度蝉联「全球最佳餐厅」的elBulli任职十年之久，并具备了于elBulli磨练经年而成就对烹饪的热诚及源源不绝的创意，加上集团总经理Pol Perello同样拥有相当深厚的elBulli背景，预期餐厅在开业后定能为香港蓬勃的餐饮业带来新气象，并为香港食客重新订下西班牙美食标准。

这两位核心人物带领着多位拥有米其林背景的专业烹饪团队，把他们在不同米其林星级食府，如El Celler de Can Roca、Mugaritz、Arzak及Restaurant Martin Berasategui等汲取的丰富经验融会于全新的Catalunya Hong Kong。

Catalunya Hong Kong呈献的加泰隆尼亚精致美饗，既独一无二亦极具多元化。餐厅的团队旨在把这全球最伟大的饮食文化之一发扬光大，位于湾仔摩利臣山接近8,000平方米相互连系的偌大空间之内，餐厅设计呈现当下最具人气的西班牙风味小馆特色，以展示当代西班牙美食最时尚的多元面貌。

餐厅装潢由纽约著名室内设计公司AvroKo操刀，其新加坡姊妹店Catalunya Singapore亦由同一公司负责室内设计。Catalunya Hong Kong的内部装潢糅合现代与传统特色，选用素材感性且朴实兼备，亦特别选来自巴塞隆拿的手造瓷砖，以打造富有西班牙色彩的室内环境。于面积达5,000平方米的餐厅，以及接近3,000平方米的酒吧及酒廊之内，设计师力图让传统加泰隆尼亚特色与时尚室内设计，碰撞出极具戏剧化的美妙火花。

餐厅供应的菜式极为多元化，包罗地道加泰隆尼亚饮食文化之中，由传统以至现代各式特色美食，当中包括新加坡姊妹店的多道镇店名菜，如外层松脆但内里香软的塞哥维亚 (Segovia) 风味乳猪、加泰隆尼亚蕃茄他他、鲜味无比的龙虾饭、西班牙炸薯球，及地中海赤虾。而传统菜色如加泰隆尼亚美饗则以鳕鱼沙律最为经典，而加入了大厨无限创意的西班牙腌肉，及以西班牙火腿、水牛芝士及松露制成的松露比坚尼，皆是现今西班牙小吃中非常流行的美食。

多款特色甜品亦同时展现了当代西班牙饮食文化的澎湃创意，如经典的西班牙Torrijas面包布甸，经云呢拿奶长期浸泡再以明火香煎，享用时伴以焦糖味雪糕，为这传统西班牙甜品换上了全新形象；另一款名为新口感朱古力的甜品，亦特别将传统加泰隆尼亚口味的朱古力重新演绎，材料上加入藏红花及热情果，为味蕾缔造创新口感。

Catalunya Hong Kong并提供一系列西班牙星级酒庄佳酿，包括Gramona Celler Batlle 2002、Mas d'en Compte 2008及Allende Calvario 2006等。

为配合烹饪团队的精心出品，得奖调酒师Dario Nocentini更特别为宾客呈献他在过去多年游历意大利、伦敦以及西班牙等地所汲取的独门调酒经验。Dario曾任职W Barcelona内著名的Eclipse Bar，及数度出战海外参加多项国际性调酒大赛，并赢得Merlet Sidecar Cocktail Competition及Bacardi Superior Legacy Cocktail Competition大奖殊荣。