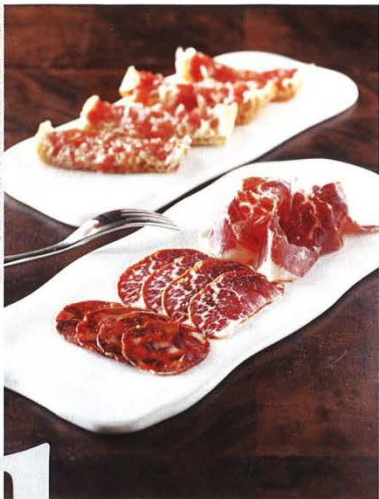




黑毛豬火腿拼盤、黑毛豬加多士每款凍肉 \$100 起  
(含稅) 有幾款豬、豬排及黑毛豬火鍋。  
四十個月的黑毛豬火腿印著銀漆，  
油潤又軟嫩滑香，配番及多士，黑豬香脆。



經典鱈魚沙律 \$110  
當地家庭戶曉的菜式，獨特的鱈魚混合香滑的橄欖油，  
加上兒也(鱈魚)醬汁，蒜泥碎香，使奶菜很開胃。

## 新加坡名店過江 歎西班牙混血地道菜

灣仔

西班牙風在港吹得正盛，連在新加坡的西班牙名店也看準時機空降香港，並在總店派來行政總廚 Alain 坐陣。餐廳以西班牙美食之都 Catalunya 命名，主打當地菜式，因為受到鄰近的法國及意大利等地方影響，味道比一般西班牙菜複雜及精緻，著重酸甜味，如黑毛豬火腿拼盤配的多士便塗上橄欖油及番茄蓉，平衡了油潤的火腿。其他 Hot Items 有經典鱈魚沙律，由鱈魚粒、番茄等配傳統醬汁 pil-pil 製成，酸甜開胃。還有不少特色 Cocktails，由得獎調酒師 Dario 泡製，必試 Stairway to Heaven，曾獲得「西班牙年度最優秀雞尾酒」。裝潢以熱情的紅色作主調，飾以巨型火爐，Grand 得來有 Home Feel，適合 Happy Hour 來 Relax 一下！



西班牙乳豬 \$825

選用三個月大的西班牙乳豬仔，用橄欖油及香草等簡單醃製十小時後再烤熟，味道原始正宗。



Stairway to Heaven \$160(前) / Flamenco Martini \$180(後)  
必試經典 Stairway to Heaven - 西班牙、黑毛豬香滑酒釀成，清新自然，感酸甜及 Grand 的 Special 雞尾酒  
酒釀成，清新自然，感酸甜及 Grand 的 Special 雞  
酒釀成，清新自然，感酸甜及 Grand 的 Special 雞

### 多皇室名人捧場

位於新加坡 Collyer Quay 的 Catalunya 總店，有半圓玻璃幕牆的新穎設計，搶眼之餘亦看到海港景色。行政總廚 Alain Davahive Tolosa 曾坐鎮 el Bulli 十年之久，連席爾哥親王阿爾貝二世、一般方程式賽車手艾朗素等名人都爭相捧場。



新加坡分店外景



### Catalunya

- 地址：灣仔斐律道32號斐律商業大廈地下 ● 電話：2866 7900
- 營業時間：12m-2am ● 平均消費：\$350/位
- 備註：1.4月15日起接受公眾晚市訂座 2.設加一，收現金及信用卡