



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 Sidebar Cocktail Competition及Bacardi Superior Legacy Cocktail Competition大奖殊荣。

Dario以创新技法炮制的各式鸡尾酒，皆精选自顶级美酒，将之搭配烹饪团队以心制作的美食，相得益彰。其原创鸡尾酒Stairway to Heaven于「Bacardi Superior Legacy 2012」大赛中脱颖而出，成为「西班牙年度最优秀鸡尾酒」；而Flamenco Martini则糅合了性感、热情与亚洲风味。此外，Catalunya Sangria可说是西班牙鸡尾酒之典范；Pasian's Favourite及Mystery Backyard则是巴塞隆拿广受欢迎的鸡尾酒之一；而Di Gioia's Bloody Mare则为了表扬巴塞隆拿调酒师Andrea di Gioia将经典鸡尾酒Bloody Mary升华。

对于餐厅在香港开业，集团总经理Pol Perello期望：「Catalunya Hong Kong能为美食爱好者展示最正宗的巴塞隆拿饮食文化。我们的烹饪团队更会致力以他们对烹饪的热诚、开明的视野，以及源源不绝的创意，为宾客们带来既全面，并且惊喜无限、永志难忘的用餐体验。」

Catalunya Hong Kong位于香港湾仔爱群道32号爱群商业大厦地下。

餐厅已现开始接受公开订座，试业期间每天营业时间由晚上6时起至深夜；而装潢时尚的酒吧由傍晚时分开始为宾客呈献一系列特色的鸡尾酒及西班牙小食。

此外，餐厅亦将特别于充满温馨暖意的母亲节周末开始供应早午餐，为食客们带来非一般的加泰尼亚周末。

如欲订座，请致电 (852) 2866-7900 或电邮至 reservations@catalunya.hk / info@catalunya.hk。