为配合享饪团队的精心出品，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。杯之搭配享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Mistery 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。我们的享饪团队更会致力以他们对享饪的热诚、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位于香港高仔登群道32号登群商业大厦地下。

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份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睦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罗尼亚周末。

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

**关于 Catalunya Hong Kong**

Catalunya Hong Kong于2013年4月开始试业，这家时尚食府的美馔取材自正宗加泰罗尼亚（Catalan）佳肴，配以精挑细选的西班牙佳酿，以及一系列独一无二的鸡尾酒，将为顾客带来宾至如归的饮食享受。

为餐厅掌舵的是国际级及获奖无数的厨坛精英，包括曾效力西班牙米芝莲三星餐厅elBulli、El Celler de Can Roca、Mugaritz, Arzak及Restaurante Martin Berasategui的专业人才。

餐厅装潢由纽约著名室内设计公司AvroKo操刀，于2012年8月在新加坡开业的姊妹店Catalunya Singapore，亦由同一公司负责室内设计，并获好评如潮。Catalunya Hong Kong可容纳140位宾客，当中包括供16位宾客用膳的私人贵宾室。

Catalunya Hong Kong | 餐厅 | 香港

相关信息 奢饰品 美食 餐厅 腕表 男士奢饰品
- 北京饭店莱佛士家宴法餐厅推出全新菜单
- Jumeirah 卓美亚美食周2013年走向全球
- 香港朗廷酒店携手「绿色星期一」推出素食佳肴
- 香港丽晶Feast诚献母亲节庆祝套餐
- 金茂北京威斯汀大饭店呈献母亲节粉红早午餐
- 索菲特香华酒店亚太地区推出「DE-LIGHT」概念菜单
- Strip House by Harlan Goldstein 美国有骨牛扒巨
- Pierre Hermé 5月30日与香港甜品迷会面
- 香港小南国诚献提前预订礼遇以庆祝母亲节
- 莫尔顿牛排坊隆重推出母亲节盛宴 呈献极致美味

列印本页 | 修信编辑 | 推荐好友 Cool Out 分享
评论 » 请登录 查看全部 关注标签 所有标签
暂无评论，请留下您宝贵的评论
请输入评论...
暴力盛宴 新人
Art Atacama
纪念指环 摩泽尔河
不失礼 新款鞋展
David Ch... FALA CH...
ZDY Palazzo