

引入當代正宗加泰隆尼亞飲食文化精髓

CATALUNYA HONG KONG

◎「班妮」餐廳



◎CATALUNYA HONG KONG



◎加泰隆尼亞番茄拖地

進駐香港西班牙食府Catalunya Singapore的姊妹店—Catalunya Hong Kong已於香港灣仔維利亞山開始正式試業。

餐廳供應的菜式極為多元化，包羅地道加泰隆尼亞飲食文化之中，由傳統以至現代的各式特色美食，當中包括新加坡姊妹店的多道鎮店名菜：如塞哥維亞 (Segovia)

風味乳豬、加泰隆尼亞蕃茄他他、鮮味無比的龍蝦飯、西班牙式炸薯球，及地中海香蝦。而傳統菜色如加泰隆尼亞美饌則以鱈魚沙律，而加入了大廚無窮創意的西班牙兔肉、及以西班牙火腿、水牛芝士及松露製成的松露比堅尼。

多款特色甜品亦到時而展現了當代西班牙飲食文化的澎湃創意，如經典的西班牙Torrijas麵包布甸，另一款新口味朱古力，亦特別將傳統加泰隆尼亞口味的朱古力重新演繹，材料上加入藏紅花及熱情果。

Catalunya Hong Kong並提供一系列西班牙星級酒莊佳釀，包括Gramona Celler Battle 2002, Mas d'en Compte 2008及Allende Calvario 2006等。

Catalunya Hong Kong位於香港灣仔愛群道32

號愛群商業大廈地下。

餐廳已現開始接受公開訂座，試業期間每天營業時間由晚上6時起至深夜；酒吧由傍晚時份開始提供一系列特色的雞尾酒及西班牙小食。

訂座請致電(852)2666-7900或電郵至reservations@catalunya.hk/info@catalunya.hk。◎



◎STAIRWAY TO HEAVEN於「BACARDI SUPERIOR LEGACY 20一二」中脫穎而出，成為「西班牙年度最優秀雞尾酒」。



◎得勝調酒BIDARIO NOCENTINI以創新技法炮製的各式雞尾酒，皆精選白頂級美酒。

◎塞哥維亞 (SEGOVIA) 風味乳豬