

「Fish」区则提供各种新鲜、生腌或腌渍的海鲜，如餐厅星级菜式经典鳕鱼沙律、醋渍鲱鱼，以及蚬和沙丁鱼等等。至于「Guisos」则提供Catalunya各款美味慢煮菜式，包括星级菜式加泰隆尼亚式焗嫩牛以及加泰隆尼亚墨鱼肉丸（仅于周日早午餐菜单供应）等。

餐厅亦为素食者划分了「Orchard」区，提供各种款沙律、腌渍蔬菜和Catalunya的招牌番茄他他。最后是为食客预备了单点菜单以外惊喜的「Butcher's」区，提供如牛肉他他、西班牙黑毛猪柳配腌渍酱汁、西班牙式腌鹌鹑及以牛仔头肉制成的啫喱配烤火腿及鹅肝。

一顿完美的早午餐必须配以鸡蛋及一系列Catalunya特色热盘。宾客可自由选择自己喜欢的美食，如炒鸡蛋、碎蛋、西班牙式，法式或西班牙辣香肠奄列，以及「比坚尼」三文治等。

此外，周日早午餐亦提供Catalunya塞哥维亚（Segovia）风味乳猪及仅于周日早午餐菜单上供应的传统西班牙海鲜饭，适合一家大小或与一众好友良朋共享。



「热情洋溢」周日早午餐最后以各款精致传统西班牙甜品划上一个甜蜜的句号，包括香脆西班牙炸条配热朱古力、士多啤梨及奶油，以及加泰隆尼亚时令水果、朱古力海绵蛋糕、芝士馅饼和朱古力奶油等。

「热情洋溢」周日早午餐逢星期日至中午12时至下午4时供应，每位定价为港币590元+10%，宾客亦可另付港币230元无限量享用Cava汽酒、Catalunya星级Sangria鸡尾酒（为经典西班牙鸡尾酒的独特变奏），以及鲜榨橙汁。

正如西班牙重视家庭的传统文化，Catalunya的周日早午餐亦以一家人在假日聚首的天伦之乐为大前提，而每名由成人陪同的10岁以下儿童均可免费享用周日早午餐，而餐厅亦会为幼儿提供高脚椅。此外，餐厅更贴心地特别为3至7岁的小孩预备一个专用的儿童游戏室，并备有各种玩具及儿童书籍。

为着庆祝餐厅开幕后的第一个父亲节（2013年6月16日），Catalunya Hong Kong更将与香港首屈一指的优质男士皮鞋专门店Tassels合作，向所有于当日到访餐厅的父亲们奉上九折优惠券。此外，在父亲节当日，Catalunya亦会举行幸运大抽奖，送出一对Edward Green或Bontoni品牌的皮鞋，价值超过港币10,000元。

- 老驴经验 户外安全至万位解读
- 北京东隅 青白糖瓷圣诞树装置
- 杭州西溪悦榕度假酒店 一周年...
- 法拉利耐力杯挑战赛全球总决赛...
- “海洋旅行者号”明年3月重返上...

## 热门资讯

- 聚焦第十一届中关村国际美食节
- 预订英国航空公务客舱往返机票...
- 2013春季北京国际长走大会
- 希尔顿荣誉客会于亚太地区推出...
- 法航A380起飞上海
- 澳门金沙喜迎九周年志庆
- 卓越法国葡萄酒新贵 Chêne Ble...
- “酷客，不误我酷。MINI夏季关怀...
- [体验报告]郑州索菲特国际酒店...