

即时发布

「葡薏園」呈献崭新葡萄牙风味

新派葡萄牙菜肴进一步提升氹仔旧城区为澳门顶级之美食天地



澳门, 2025 年 1 月 13 日 – 位于历史悠久之氹仔旧城区, 经营多年的著名葡萄牙餐厅「葡薏園」于新的一年推出多款创新葡式小吃和主食, 以崭新的烹调技艺和摆盘手法, 提升了菜单的多样性, 展现出多款新派葡萄牙菜式, 同时保留了正宗的葡萄牙风味, 确保能够满足各类顾客的口味需求。

餐厅主厨 **Alberto Santos** 曾在葡萄牙、西班牙及澳门工作, 他为葡薏园的菜单注入了全新活力, 推出了一系列创新的葡风佳肴, 旨在迎合各种口味。每道菜式均融合了本地和国际风格, 体现了他致力把创意注入传统葡萄牙菜肴之理念, 同时保留其正宗风味。

全新的菜单采用优质的本地和进口食材及崭新的烹调技术精心制作, 融合现代风味, 为顾客带来一场色香味俱全之视觉盛宴, 尽情品尝葡萄牙、西班牙及欧陆正宗风味之小食、头盘和主食。

菜单背后的烹调理念是透过最优质的食材、热情和创意来制作每一道菜, 这才是烹调艺术的精髓。葡薏园为顾客提供崭新的用餐体验, 呈现正宗葡萄牙风味, 同时注入创新元素, 让顾客感到惊喜和愉悦, 进一步提升澳门地道葡萄牙餐饮体验之多样性。

主厨推荐葡萄牙小吃包括炭烧章鱼及黑毛猪配芝士多士、波尔图猪肉片三明治、香浓番茄辣酱炒青口及凉伴章鱼沙律。升级的菜肴包括葡式鳕鱼焗薯蓉批、葡式烤章鱼配马铃薯、时蔬及大厨秘制酱汁及葡式巴伊拉达风味烤乳猪配沙律及薯条, 彰显传统与



崭新烹调手法之完美交融。其他精选菜肴包括里脊牛扒及芝士配秘制啤酒酱汁和薯条、葡式红豆炖猪手及极致甜点香焗苹果奶酥配香草雪糕。

氹仔城区有限公司常务董事陈咏璇表示：「我们很高兴推出全新菜单，这反映了我司致力于氹仔旧城区提供创新用餐体验之承诺。葡薏园烹饪团队为餐厅带来了全新的活力和创意，进一步奠定氹仔旧城区为葡萄牙美食爱好者必到之目的地。」

自 2018 年开始，葡薏园每年荣获澳门特别行政区政府旅游局授予「星级旅游服务商户奖」，足证其服务优质卓越，一如既往尽心满足顾客的期望，绝对是商务及私人聚餐的最佳场所。

葡薏园拥有亲切的用餐氛围和壮观的顶层露台，俯瞰着风景如画的氹仔旧城区。作为该区核心之葡萄牙餐厅，葡薏园致力提供优质精致的葡萄牙菜肴及贴心之服务，以持续满足顾客的期望。

葡薏园

地址：澳门氹仔木铎街 22 号

营业时间：星期一至星期日, 早上 11 时半至晚上 10 时半

订座电话： + 853 2857 6626

电邮： reservation@tapasdeportugal.com.mo

- 完 -

关于氹仔城区有限公司

氹仔城区有限公司致力把氹仔旧城区打造成澳门首屈一指之娱乐及文化旅游区。首要目标是推动区内的可持续发展遗产之保育计划，把生气蓬勃的零售和餐饮概念注入色彩缤纷的传统商店小屋，塑造氹仔旧城区为领先的旅游景点。

氹仔城区有限公司为力都有限公司的附属公司。



关于氹仔旧城区 — 地道澳门

氹仔旧城区位于氹仔南部，是该区最具历史及保存最完整的地方。昔日为渔村的旧城区，有着传统的商店小屋和铺满鹅卵石的古朴街道，正好平衡了毗邻金光大道炫目繁喧。旧城区充满融和葡萄牙及中国风格的建筑，加上地中海风情的润饰，是体现正宗地道澳门风貌的多元文化旅游新地标。

www.taipavillagemacau.com

如需更多资讯和相片，请联络：

Pamela Chan

电话：(853) 2857 6212

电邮：pamela.chan@taipavillagemacau.com

Rachel Wong

电话：(853) 2857 6116

电邮：rachel.wong@taipavillagemacau.com