



即时发布

## 土生葡菜名厨 Florita Alves

### 於氹仔旧城区 La Famiglia 「澳葡之家」一显精湛厨艺

著名土生葡菜餐厅，弥漫土生葡人之家友善温馨氛围，提供家常地道菜式



Florita Alves



免治猪肉

澳门，2018年6月22日 — 土生葡菜名厨 Florita Alves 於氹仔旧城区 La Famiglia 「澳葡之家」推出精选土生葡菜菜单，向澳门及世界各地推广土生葡菜厨艺和餐饮文化。

La Famiglia 「澳葡之家」位於氹仔旧城区一条热闹小巷，毗邻官也街，餐厅让客人置身於土生葡人之家的氛围，品嚐名厨 Florita 创作的地道土生葡菜。自餐厅於 2017 年开业以来，Florita 一直主理餐厅厨房运作，烹调菜式。

Florita 享负盛名，曾到访不少国家，推广土生葡菜美食艺术和丰富的烹饪传统。

「我很高兴能以烹饪保存土生葡人文化，在澳门的餐饮业中，延续土生葡菜的传统。」 Florita 说：「我的使命是致力让普罗大众认识真正的土生葡菜。 La Famiglia 会继续满足顾客对家常地道土生葡菜的要求，且精益求精，超越客人的期望。」

地面和一楼用膳层的酒架，放满各式各样葡萄牙美酒，是地道土生葡菜佳餚的绝佳配搭。以暖色为主要色调的传统傢俱，为客人提供休閒舒适的环境。二楼和叁楼的私人用膳区专为特别场合和活动而设，是举办小型聚餐的理想场所；而天台则能让顾客俯瞰邻近景緻，让人身心放松。



**La Famiglia** 提供多款正宗土生葡菜佳餚，满足不同顾客的口味，包括免治猪肉、肉围、葡式非洲鸡、葡式酿蟹盖配麵包、蒜蓉黄油焗虾仁、里斯本白酒煮蜆、薯丝炒马介休、安格斯 T 骨、葡式烧乳猪和海鲜大砂锅。餐厅还供应多种葡萄酒和鸡尾酒，搭配土生葡菜，令味道更臻完美。

氹仔城区有限公司餐饮总监 **José Reis** 表示：「**Florita** 是土生葡人中的一位傑出烹饪大使，她在 **La Famiglia** 一展精湛厨艺，教我们无比兴奋。**La Famiglia** 在 **Florita** 的带领下，令氹仔旧城区餐饮业生色不少，进一步奠定澳门为创意城市美食之都之荣誉。」

**La Famiglia** 稳定发展，将继续带动氹仔旧城区成为澳门首屈一指的美食目的地，让城区成为澳门美食热点。**La Famiglia** 卓越的土生葡菜佳餚，見證氹仔旧城区致力推动餐饮文化的理念，对澳门非博彩旅遊业的可持续发展作出重大的贡献。

### **La Famiglia 「澳葡之家」**

地址：澳门氹仔旧城区木铎街 76 号

营业时间：星期一至日：下午 12:00 至 2:30，晚上 6:00 至 10:30

订座电话：+853 6320 2320

- 完 -

### **關於氹仔城区有限公司**

氹仔城区有限公司以品牌概念为主导，推广氹仔旧城区，目标是吸引本地及世界各地的旅客到访这个愈来愈受欢迎的文化遗产区。公司的首要目标是推动区内的「可持续发展遗产」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，塑造氹仔旧城区为全新的旅遊新景点，并为澳门建构一个更美好的社区。

氹仔城区有限公司为力都有限公司的附属公司，过去十多年一直致力於推动氹仔旧城区的活化保育计划，同时紧密配合澳门特区政府、本地企业和业主，以支持及推广氹仔旧城区。

### **關於氹仔旧城区 — 地道澳门**

氹仔旧城区位於氹仔南部，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，有著传统的商店小屋和铺满鹅卵石的古樸街道，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築，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遊新地标。



氹仔旧城区是氹仔城区有限公司所成立的全新品牌概念，提供各式各样文物景点、创新的餐饮场所、独特的购物体验 and 多元化的艺术和娱乐设施，为本地居民和旅客带来地道且崭新的休閒体验。氹仔旧城区拥有丰富的文化遗产及历史美景，彰显其中西交融的特色。

[www.taipavillagemacau.com](http://www.taipavillagemacau.com)

**如需更多资料及图像，请联络：**

陳詠璇女士 / 梁婉玲女士 (澳门 - 氹仔城区有限公司)

电话：(853) 2857 6212 / (853) 2857 6083

电邮： [pamela.chan@taipavillagemacau.com](mailto:pamela.chan@taipavillagemacau.com) / [hilda.leong@taipavillagemacau.com](mailto:hilda.leong@taipavillagemacau.com)