

即时发布

氹仔旧城区首家西班牙餐厅酒吧「巴塞隆拿」正式开业

打造崭新餐厅酒吧概念 以新派手法演绎传统西班牙风味



传统西班牙无骨乳猪



「巴塞罗纳」餐厅室内装潢



红菜头、玉米、牛油及草莓

澳门，2019年10月28日 - 氹仔旧城区欣然宣布西班牙餐厅酒吧「巴塞隆拿」隆重开幕。全新餐厅别具一格，由知名西班牙籍大厨 Hector Costa Fernandez 掌舵，让饕客细品以新派手法演绎的传统伊比利亚风味。氹仔旧城区林立多间引领潮流的餐饮场所，巴塞隆拿现加入成为最新一员，让该区进一步发展成为澳门最具活力的餐饮及娱乐热点。

巴塞隆拿毗邻热闹繁华的旅游景点官也街，或称「美食街」。餐厅在大厨 Hector 的领导下，呈献多款兼具传统风味与新派创意的西班牙料理。巴塞隆拿楼高三层，每一层都散发着独特的格调和氛围，让顾客置身主题各异的环境之中享受美酒佳肴。地面层设有时尚酒吧及主厨餐桌，旁边是开放式厨房；一楼是经精心布置、弥漫着西班牙风情的用餐区；顶层酒吧洋溢异国情调，氹仔旧城区的美景尽收眼帘。

氹仔城区有限公司市场推广主管陈咏璇表示：「『巴塞隆拿』的开业进一步奠定我司致力为澳门引入创新的餐饮概念。我们衷心欢迎大厨 Hector 莅临氹仔旧城区。」

巴塞隆拿大厨 Hector 说：「我的理念是通过秉承传统、食物和味道的完善性及处理手法技巧，为饕客营造正宗的西班牙餐饮体验，上演一场令人振奋的『味觉交响乐』，以简约地道的口味俘虏饕客的心。」



大厨 Hector Costa Fernandez

餐厅菜单提供一系列的新派西班牙小吃、海鲜、肉类、米饭及甜品，必令每位顾客的味蕾感到满足。大厨推介菜式包括香烤黑毛猪肋扒配香辣菠萝及玉桂、传统西班牙无骨乳猪以及传统西班牙海鲜饭。巴塞隆拿精心炮制多款西班牙经典菜式及以伊比利亚猪肉入饌的美味佳肴，完美体现传统西班牙料理的精髓。美食还可搭配由大厨 Hector 亲自挑选的佳酿，包括各式西班牙美酒、啤酒及清新怡人的鸡尾酒。

大厨 Hector 的烹饪生涯超过二十年，曾分别于欧洲、中东和亚洲（包括澳门和香港）各地累积丰富的厨艺经验；他深信经典菜式是启发创新餐饮体验的基础。

巴塞隆拿的隆重开幕，令氹仔旧城区现正发展蓬勃的国际餐饮景象提升至全新境界，为本地市民及旅客带来崭新的餐饮体验。这家全新诞生的餐厅酒吧提供多元化的美食，进一步强化了澳门作为联合国教科文组织（UNESCO）「创意城市美食之都」的美誉，让氹仔旧城区的餐饮选择更为丰富多样。

巴塞隆拿

地址：澳门氹仔木铎街 47 号

营业时间：星期一至日（中午 12 时至凌晨 2 时）

订座：+853 2845 5168

电邮：reservation@barcelonamacau.com



关于氹仔城区有限公司

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游新景点，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于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。

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。

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闲体验。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

如需更多资料及图像，请联络：

陳詠璇女士 / 阮嘉雯女士 (氹仔城区有限公司)

电话：(853) 2857 6212 / (853) 2857 6116

电邮： pamela.chan@taipavillagemacau.com / kaman.un@taipavillagemacau.com