



即時發佈

氹仔舊城區首家西班牙餐廳酒吧「巴塞隆拿」正式開業

打造嶄新餐廳酒吧概念 以新派手法演繹傳統西班牙風味



傳統西班牙無骨乳豬



「巴塞隆拿」餐廳室內裝潢



紅菜頭、玉米、牛油及草莓

澳門，2019年10月28日 – 氹仔舊城區欣然宣佈西班牙餐廳酒吧「巴塞隆拿」隆重開幕。全新餐廳別具一格，由知名西班牙籍大廚 Hector Costa Fernandez（赫克托•哥斯達黎加•費爾南德斯）掌舵，讓饕客細嚼以新派手法演繹的傳統伊比利亞風味。氹仔舊城區林立多間引領潮流的餐飲場所，「巴塞隆拿」現加入成為最新一員，讓該區進一步發展成為澳門最具活力的餐飲及娛樂熱點。

「巴塞隆拿」毗鄰熱鬧繁華的旅遊景點官也街，或稱「美食街」。餐廳在大廚 Hector 的領導下，呈獻多款傳統風味與新派創意兼備的西班牙料理。「巴塞隆拿」樓高三層，每一層都散發著獨特的格調和氛圍，讓顧客置身主題各異的環境之中享受美酒佳餚。地面層設有時尚酒吧及主廚餐桌，旁邊是開放式廚房；一樓是經精心佈置、瀟灑著巴塞隆拿風情的用餐區；頂層酒吧洋溢異國情調，氹仔舊城區的環迴美景盡收眼簾。

氹仔城區有限公司市場推廣主管陳詠璇表示：「『巴塞隆拿』的開業進一步奠定我司致力為澳門引入創新的餐飲概念。我們衷心歡迎大廚 Hector 蒞臨氹仔舊城區。」

巴塞隆拿大廚 Hector 說：「我的理念是透過秉承傳統、食物和味道的完善性及處理手法技巧，為饕客營造正宗的西班牙餐飲體驗，上演一場令人振奮的『味覺交響樂』，以簡約及地道的口味，俘虜饕客的心。」



大廚 *Hector Costa*

餐廳菜單提供一系列的新派西班牙小吃、海鮮、肉類、米飯及甜品，定必令每位顧客的味蕾感到滿足。大廚推介菜式包括香烤黑毛豬肋扒配香辣菠蘿及玉桂、傳統西班牙無骨乳豬以及傳統西班牙海鮮飯。「巴塞隆拿」炮製多款西班牙經典菜式及以伊比利亞豬肉入饌的美味佳餚，正正體現傳統西班牙料理的精髓。美食還可配以由大廚 Hector 親自挑選的佳釀，包括各式西班牙美酒、啤酒及清新怡人的雞尾酒。

大廚 Hector 的烹飪生涯超過二十年，早前分別於歐洲、中東和亞洲（包括澳門和香港）各地累積豐富的廚藝經驗；他深信經典菜式是啟發創新餐飲體驗的基礎。

「巴塞隆拿」的隆重開幕，令氹仔舊城區現正發展蓬勃的國際餐飲景象提升至全新境界，為本地市民及旅客帶來嶄新的餐飲體驗。全新「巴塞隆拿」餐廳酒吧提供多元化的美食，進一步奠定澳門作為聯合國教科文組織（UNESCO）「創意城市美食之都」的榮譽，讓氹仔舊城區的餐飲選擇更豐富多樣。

巴塞隆拿

地址：澳門氹仔木鐸街 47 號

營業時間：星期一至日（中午 12 時至凌晨 2 時）

訂座：+853 2845 5168

電郵：reservation@barcelonamacau.com



關於氹仔城區有限公司

氹仔城區有限公司以品牌概念為主導，推廣氹仔舊城區，目標是吸引本地及世界各地的旅客到訪這個愈來愈受歡迎的文化遺產區。公司的首要目標是推動區內的「可持續發展遺產」保育計劃，把生氣蓬勃的零售和餐飲概念注入色彩繽紛的傳統商店小屋，塑造氹仔舊城區為全新的旅遊新景點，並為澳門建構一個更美好的社區。

氹仔城區有限公司為力都有限公司的附屬公司，過去十多年一直致力於推動氹仔舊城區的活化保育計劃，同時緊密配合澳門特區政府、本地企業和業主，以支持及推廣氹仔舊城區。

關於氹仔舊城區 — 地道澳門

氹仔舊城區位於氹仔南部，是該區最具歷史及保存最完整的地方。昔日為漁村的舊城區，有著傳統的商店小屋和鋪滿鵝卵石的古樸街道，正好平衡了毗鄰金光大道之炫目繁喧。舊城區充滿融和葡萄牙及中國風格的建築，加上地中海風情的潤飾，是體現正宗地道澳門風貌的多元文化旅遊新地標。

氹仔舊城區是氹仔城區有限公司所成立的全新品牌概念，提供各式各樣文物景點、創新的餐飲場所、獨特的購物體驗和多元化的藝術和娛樂設施，為本地居民和旅客帶來地道且嶄新的休閒體驗。氹仔舊城區擁有豐富的文化遺產及歷史美景，彰顯其中西交融的特色。

www.taipavillagemacau.com

如需更多資料及圖像，請聯絡：

Pamela Chan / Kaman Un (氹仔城區有限公司)

Tel: (853) 2857 6212 / (853) 2857 6116

Email: pamela.chan@taipavillagemacau.com / Kaman.un@taipavillagemacau.com