

# คาลิ-เม็กซิโก ไทยแลนด์ ฉลองเปิดสาขา Flagship

## พร้อม เปิดตัว ลอส แอทติโก บาร์ สไตลส์ เม็กซิกัน

### อย่างเป็นทางการ ที่ สุขุมวิท ซอย 11



คาลิ-เม็กซิโก ไทยแลนด์ ฉลองเปิดสาขา Flagship พร้อม เปิดตัว

ลอส แอทติโก บาร์ สไตลส์ เม็กซิกัน อย่างเป็นทางการ ที่ สุขุมวิท ซอย 11

กรุงเทพฯ, กุมภาพันธ์ 2562 – ม.ร. ไมค์ วาร์ด ผู้จัดการประจำภาคไทย คาลิ-เม็กซิโก ไทยแลนด์ร้านอาหารเม็กซิกัน สไตลส์แคลิฟอเนีย จัดงานฉลองเปิดร้านอาหาร คาลิ-เม็กซิโก บาร์ แอนด์ กริลล์ ซอย 11 (Cali-Mex Bar & Grill) สาขา Flagship และ เปิดตัว (Los Atico) ลอส แอทติโก เม็กซิกัน บาร์ ที่สุขุมวิท ซอย 11 ในวันที่ 15 กุมภาพันธ์ ที่ผ่านมา. คาลิ-เม็กซิโก เป็นเซนร้านอาหารชื่อดังมี 20 สาขาทั่ว เกะฮองกงที่โด่งดังจากเมนูอาหารเม็กซิกัน อเมริกัน สไตลส์แคลิฟอเนีย.

นาย ไมค์ วาร์ด เปิดเผยว่า “คาลิ-เม็กซิโก ประเทศไทย วางแผนขยายธุรกิจ โดยได้การตอบรับ จากลูกค้าในเมืองไทย อย่างดี. โดยมี 3 โมเดล คือ Cali-Mex Bar & Grill, Cali-Mex Tequeria, Cali-Mex delivery ผ่าน Food Panda และเร่งเปิดสาขาจำนวน 20 แห่งภายในระยะเวลา 3 ปี”

คาลิ-เม็กซิโก บาร์ แอนด์ กริลล์ ซอย 11 เพิ่มความพิเศษที่นับเป็นซิกเนเจอร์ของคาลิ-เม็กซิโก อีกอย่างหนึ่งก็คือ คือ บาร์ Williamburg ที่นำ Gin และ Bourbon มากกว่า 30 ชนิด ให้ท่านได้ลิ้มลอง นอกจากนี้ คาลิ-เม็กซิโก ยังเป็นร้านอาหารเพียงแห่งเดียวในกรุงเทพมหานคร ที่เสิร์ฟ ก๊อกจ่ายเบียร์ (Beer Tap) ทุกโต๊ะ ไว้พร้อมบริการท่าน พร้อม เมนู ประเภท เนื้อคุณภาพอีกหลายหลาย เช่น พอร์คชอป หรือ เป็ดอบ หรือ สเต็ก เนื้อ USDA ที่ ได้ รับ ความนิยม ขณะนี้. ส่วนเมนูเม็กซิกันหลักเช่น เบอริโต (Burritos) ที่ลูกค้าสามารถเลือกเนื้อ ผักและซอสได้เอง การ์เด็นสลัด (garden-fresh salads), quesadillas, enchiladas, nachos และ house-made guacamole และเมนูมังสวิรัติ ได้ แก่ Venice Beach Vegan สำหรับผู้ที่ไม่ต้องการรับประทานเนื้อสัตว์ ยังคงพร้อมเสิร์ฟที่สาขานี้อีกด้วย

นอกจากอาหารเม็กซิกันแล้ว เรายังมีเมนูที่ได้รับความนิยมอย่าง เบอร์เกอร์นานาชาติ และเมนูย่าง อาทิ ริปอาย สเต็ก (rib-eye steak), ฟิช แอนด์ ชิป Fish & Chips, แอทแลนติก แซลมอนย่าง (grilled Atlantic salmon) และ ไข่ Parmigiana โดยลูกค้าสามารถเลือกระดับความเผ็ดได้ตั้งแต่เผ็ดน้อยจนถึงเผ็ดมาก คาลิ-เม็กซิโก พิถีพิถันเลือก วัตถุดิบหลักที่ใช้ปรุงอาหาร จากฟาร์มและแหล่งผลิตคุณภาพสูงจากทั่วโลกที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมเท่านั้น

ในงานนี้ Cali-Mex Thailand ถือฤกษ์เปิดตัว (Los Atico) ลอส แอทติโกบาร์สไตล์เม็กซิกันชื่อดังจากฮอองกง เปิดพร้อมนำพาเครื่องดื่มค็อกเทลเมนูคลาสสิก เมนูประจำฤดูกาล และเมนูพิเศษที่รังสรรค์ขึ้นเพื่อสาขารุงเทพฯ โดยเฉพาะมานาเสนอ ภายใต้บรรยากาศการตกแต่งร้านที่เป็นเอกลักษณ์มาตั้งแต่สาขาต้นฉบับจากฮอองกง ก็ถูกยกมาไว้ที่กรุงเทพฯ ด้วย รูเบน อุเบียรา (Ruben Ubiera), ออร์กี้ (Orgie หรืออีกชื่อว่า Lé Creep) และ โกลเด้น (Golden) 3 ศิลปินกราฟิตี้ชื่อดังจากไมอามีโชว์พรสวรรค์ของพวกเขาในการเพนต์กำแพงภายในร้าน.

ลอส แอทติโก โดดเด่นเรื่องค็อกเทลสุดสร้างสรรค์และเตกีล่าคุณภาพดีหลากหลายชนิด. ร็อบ คาเรียแคน (Rob Kariakan) หัวหน้ามิกโซโลจิสต์ของบาร์ยังได้ครีเอตค็อกเทลเมนูพิเศษที่มีเสิร์ฟเฉพาะที่กรุงเทพฯ สร้างสรรค์มาร์กาไรตา 5 ชนิด แต่ขอแนะนำ 3 เมนูที่พลาดไม่ได้ เริ่มต้นที่ Los Atico Margarita. ปิดท้ายด้วยเมนูที่เรียกได้ว่าเป็นเครื่องดื่มสุดไอคอนิกของร้าน ซึ่งมีชื่อเร้าร้อนแซ่กชื่อว่า Tequila Makes My Clothes Come Off ทำจากเตกีล่า El Luchador Overproof กลิ่นลาเวนเดอร์, เกรปฟรุ้ต, มะนาวคั้นสด แล้วราดด้านบนด้วยโซดาสลิตรัส

เชิญสัมผัสสวรรค์ของคนรักเตกีล่าในสไตล์ทรอปิคัลแบบฉบับกรุงเทพฯ ที่ความร้อนแรงของค็อกเทลไม่แพ้ความแซบซ่าของการบรรยากาศได้ที่

ลอส แอทติโก ชั้น บน ร้านอาหาร คาลิ เม็กซิ บาร์ แอนด์ กริลล์ สุขุมวิท ซอย 11  
เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 17.00 ถึง 02.00 ปิดวันจันทร์ โทร. 02-015-8100

Cali-Mex Bar & Grill Sukhumvit soi 11

เวลาเปิด – ปิด : 10.30 – 02.30น. ทุกวัน

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ 02 015 8100

[www.cali-mex.co.th](http://www.cali-mex.co.th)

-END-

หากท่านต้องการข้อมูลเพิ่มเติมและรูปภาพ กรุณาติดต่อ

INHOUSE BRAND WORKS | [pr@inhouse.co.th](mailto:pr@inhouse.co.th)