คาลิ-เม็กซ์ ไทยแลนด์ ฉลองเปิดสาขา Flagship พร้อม เปิดตัว ลอส แอทติโก บาร์ สไตลส์ เม็กซิกัน อย่างเป็นทางการ ที่ สุขุมวิท ซอย 11

คาลิ-เม็กซ์ ไทยแลนด์ ฉลองเปิดสาขา Flagship พร้อม เปิดตัว
ลอส แอทติโก บาร์ สไตลส์ เม็กซิกัน อย่างเป็นทางการ ที่ สุขุมวิท ซอย 11

กรุงเทพ, กุมภาพันธ์ 2562 – ม.ร. ไมค์ วาร์ด ผู้จัดการประจำภาคไทย คาลิ-เม็กซ์ ไทยแลนด์ร้านอาหารเม็กซิกันสไตล์แคลิฟอเนีย จัดงานฉลองเปิดร้านอาหาร คาลิ-เม็กซ์ 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- เม็กซ์ เป็นเชนร้านอาหารชื่อดังมี 20 สาขาทั่ว เกาะฮ่องกงที่โด่งดังจากเมนูอาหารเม็กซิกัน อเมริกันสไตล์แคลิฟลอเนีย.
นาย ไมค์ วาร์ด เปิดเผยว่า “คาลิ-เม็กซ์ ประเทศไทย วางแผนขยายธุรกิจ โดยได้การตอบรับ จากลูกค้าในเมืองไทยอย่างดี. โดยมี 3 โมเดล คือ Cali-Mex Bar & Grill, Cali-Mex Tequeria, Cali-Mex delivery ผ่าน Food Panda และเร่งเปิดสาขาจำนวน 20 แห่งภายในระยะเวลา 3 ปี”
คาลิ-เม็กซ์ บาร์ แอนด์ กริลล์ ซอย11 เพิ่มความพิเศษที่นับเป็นซิกเนอร์เจอร์ของคาลิ-เม็กซ์ อีกอย่างหนึ่งก็คือ คือ บาร์ Williamburg ที่นำ Gin และ Bourbon มากกว่า 30 ชนิด ให้ท่านได้ลิ้มลอง นอกจากนี้ คาลิ-เม็กซ์ ยังเป็นร้านอาหารเพียงแห่งเดียวในกรุงเทพมหานคร ที่เสริฟ ก๊อกจ่ายเบียร์ (Beer Tap) ทุกโต๊ะ ไว้พร้อมบริการท่าน พร้อมเมนู ประเภท เนื้อคุณภาพอีกหลายหลาย เช่น พอร์คชอป หรือ เป็ดอบ หรือ สเต็ก เนื้อ USDA ที่ ได้ รับ ความนิยม ขณะนี้. ส่วนเมนูเมกซิกันหลักเช่น เบอริโต (Burritos) ที่ลูกค้าสามารถเลือกเนื้อ ผักและซอสได้เอง การ์เด้นสลัด (garden-fresh salads), quesadillas, enchiladas, nachos และ house-made guacamole และเมนูมังสวิรัติ ได้แก่ Venice Beach Vegan สำหรับผู้ที่ไม่ต้องการรับประทานเนื้อสัตว์ ยังคงพร้อมเสริฟที่สาขานี้อีกด้วย

นอกจากอาหารเม็กซิกันแล้ว เรายังมีเมนูที่ได้รับความนิยมอย่าง เบอร์เกอร์นานาชนิด และเมนูย่าง อาทิ ริบอาย สเต็ก (rib-eye steak), ฟิช แอนด์ ชิพ Fish & Chips, แอทแลนติค แซลมอนย่าง (grilled Atlantic salmon) และไก่ Parmigiana โดยลูกค้าสามารถเลือกระดับความเผ็ดได้ตั้งแต่เผ็ดน้อยจนถึงเผ็ดมาก คาลิ-เม็กซ์ พิถีพิถันเลือกวัตถุดิบหลักที่ใช้ปรุงอาหาร จากฟาร์มและแหล่งผลิตคุณภาพสูงจากทั่วโลกที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมเท่านั้น

ในงานนี้ Cali-Mex Thailand ถือฤกษ์เปิดตัว (Los Atico) ลอส แอทติโกบาร์สไตล์เม็กซิกันชื่อดังจากฮ่องกง เปิดพร้อมนำพาเหรดค็อกเทลเมนูคลาสสิก เมนูประจำฤดูกาล และเมนูพิเศษที่รังสรรค์ขึ้นเพื่อสาขากรุงเทพฯ โดยเฉพาะมานำเสนอ ภายใต้บรรยากาศการตกแต่งร้านที่เป็นเอกลักษณ์มาตั้งแต่สาขาต้นฉบับจากฮ่องกง ก็ถูกยกมาไว้ที่กรุงเทพฯ ด้วย รูเบน อูเบียรา (Ruben Ubiera), ออร์กี้ (Orgie หรืออีกชื่อว่า Lé Creep) และ โกลเด้น (Golden) 3 ศิลปินกราฟิตี้ชื่อดังจากไมอามี่โชว์พรสวรรค์ของพวกเขาในการเพนต์กำแพงภายในร้าน.

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

เชิญสัมผัสสวรรค์ของคนรักเตกีล่าในสไตล์ทรอปิคัลแบบฉบับกรุงเทพฯ ที่ความร้อนแรงของค็อกเทลไม่แพ้ความแสบซ่าของการบรรยากาศได้ที่
ลอส แอทติโก ชั้น บน ร้านอาหาร คาลิ เม็กซ์ บาร์ แอนด์ กริล 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

-END-
หากท่านต้องการข้อมูลเพิ่มเติมและรูปภาพ กรุณาติดต่อ
INHOUSE BRAND WORKS | pr@inhouse.co.th