

ทาปาสบอร์ด 2 ฟุต หลากหลายรสชาติ ที่ห้องอาหาร อุโนมาส



เราขอเชิญชนลั้มรสอาหารมี้อค่าสุดแสนพิเศษ ท่ามกลางบรรยากาศสบายๆเป็นกันเองในสไตล์มัวร์วิซ ที่ห้องอาหารอุโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ โดย เชฟซานโตร อากีเรล่า หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ กับประสบการณ์การทำอาหารอย่างเชี่ยวชาญ ขอนำเสนออาหารจานเด็ดที่คัดสรรวัตถุดิบส่วนผสมชั้นเลิศตามแบบฉบับสเปน หลากหลายเมนูสุดแสนอร่อย ที่จะเปลี่ยนวันธรรมดาของคุณให้เป็นวันสุดแสนอบอุ่น

พบกับเมนูสุดพิเศษสไตล์สเปนดั้งเดิมไม่ว่าจะเป็น ไช้เจียวสเปน มะกอกดองสเปน ขนมปังกรอบทาด้วยซอสมะเขือเทศ กระทียม และน้ำมันมะกอก สลัดผักโคโกลอส เสิร์ฟกับแซลมอนรมควัน มันฝรั่งอุ่นทอดกรอบ กับซอสมะเขือเทศแบบเผ็ดและซอสไอโอรีมายองเนส พริกเขียวสเปนปาโตรเนสทอด โรยด้วยเกลือ ดินตากับอาหารทะเลสดใหม่ คุณภาพพรีเมียม กุ้งลายเสือและกระทียม พริกแห้ง คาเยนเน่ ผัดในน้ำมันมะกอก ปลาหมึกสเปนทอดกรอบ พร้อมเสิร์ฟกับซอสไอโอรีหมึกดำ ปลาหมึกทอดโปสียง กับซอสพริก ชิฟโปเลย์ และ ซอสพริกเขียว และเมนูเอาใจคนรักเนื้ออย่าง แฮมโจเซอร์รี่โต้ 36 เดือน สไลด์ แฮมโจเซอร์รี่โต้คูลูกเกล็ดขนมปังทอดกรอบ เสิร์ฟกับซอสไอโดอริมายองเนส เนื้อชูกี้ชูและหมูพลูม่า บดเสิร์ฟในซอสมะเขือเทศ และทาปาสยาว 2 ฟุต สำหรับ 2 ท่าน ทั้งหมดนี้ในราคาเพียง 1,990 บาท++ ต่อคู่ (ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ) เปิดให้บริการทุกวัน ที่ห้องอาหารอุโนมาส ตั้งแต่เวลา 16.00 น. ไปจนถึง 01.00 น.

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือ สำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 100 6255 หรืออีเมล: diningcgcw@chr.co.th

เว็บไซต์: www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ค: UNO MAS

อินสตาแกรม: Unomas_Bangkok