

# โฮลัสเปน อาหารจานเด็ดของเมืองกระทิงดู



เซฟซานโตร อากีเรล่า หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารอูโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ นำเสนอสุดยอด เซ็ตเมนูอาหารมื้อค่ำให้บรรดานักชิมได้ลิ้มลองความอร่อยตามแบบฉบับสเปนที่คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ

เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย แซนด์วิชแฮมหมู ปาตาเนียกร้า, ปลาทอดบดหมักกับเครื่องเทศทอดกับแป้งเทมปุระ, มันฝรั่งบดราดพร้อมซอสไวน์แดงรีโอจา และ หอยนางรมสดเสิร์ฟพร้อมหนวดปลาหมึกยักษ์และ มันฝรั่งบด ต่อด้วย อาหารจานหลัก ไม่ว่าจะเป็น ปลาหมึกสเปนย่างเสิร์ฟกับดอกกะหล่ำและหัวอาดิไซค์ย่างราดด้วยซอสเนยมะนาว และ กุ้งแดงสเปนผัดกับน้ำมันมะกอกและกระเทียม, พริกป่นปาปริก้า, พริกแห้งสเปน เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบ สำหรับคนที่ชอบรับประทานกุ้งพลาดไม่ได้กับ ข้าวผัดสเปน ปาญญาใส่เนื้อสับสเตอร์และหนวดปลาหมึกยักษ์เสิร์ฟพร้อมปลา เรดมูลีทและซอสบาเลนต้า ตามมาด้วย หอยเชลล์เสิร์ฟกับเยื่อฟองนมและเห็ดมอเรล เสิร์ฟความอร่อยจานถัดมา ด้วย ซีโครงแกะย่างเสิร์ฟกับควินเพสและเห็ดซานเทอเรลล์ราดด้วยซอสแกะ ปิดท้ายอาหารจานหลักกับไฮไลท์จาน เด็ด เนื้อวัววากิวอบ120 ชั่วโมงเสิร์ฟกับผักองไตร์, แอปเปิ้ลเชื่อมและเนื้อฝอยกรอบ ตกท้ายด้วยเมนูของหวาน 2 สไตล์ ไอศกรีมอัลมอนต์ตีสดผสมไนโตรเจน และช็อกโกแลตสไตล์สเปนเสิร์ฟกับช็อกโกแลตสปองค์, ช็อกโกแลต ครัมเบิ้ลและไอศกรีมช็อกโกแลต

เซ็ตเมนูใหม่จัดเสิร์ฟทุกวันอังคารถึงวันเสาร์ ที่ห้องอาหารอูโนมาส โซนไดนิ่งเดค ตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.00 น. ตั้งแต่วันนี้จนถึง 31 มีนาคมนี้ สามารถเลือกรับประทานได้ 3 เซ็ต โดยมีเซ็ต 6 คอร์ส ราคา 2,555 บาท++ (เพิ่ม ไวน์แพริง 1,555 บาท++), เซ็ต 8 คอร์ส ราคา 2,955 บาท++ (เพิ่มไวน์แพริง 1,755 บาท++) และเซ็ต 10 คอร์ส ราคา 3,255 บาท++ (เพิ่มไวน์แพริง 1,955 บาท++) ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0 2100 6255 หรือ อีเมลล์: diningcgcw@chr.co.th