



新菜式率先登場

新年新氣象，人要置新衫、換新裝，餐廳都要轉新餐牌！擅長特色西班牙咖啡和多國菜的Espuma，即將推出全新餐牌，今個月先以四道創新菜式打頭陣，嚴選新鮮食材結合巧手廚藝，為大家奏響撼動人心的滋味前奏。

text | Penny Lau@UM photo | nova art | Bernice 資料由客戶提供



西班牙龍蝦海鮮飯 \$468

飯以鮮魚湯熬煮，非常入味，再加入蒜片、洋葱碎及番紅花等調味料，表面放上香煎虎蝦、青口及馬拉蜆等多種海鮮，最後加入龍蝦，鮮嫩爽甜、分量足，菜式「升呢」，滋味也「升呢」！



西班牙菜擅以海鮮入饌，Espuma開業年多以來，即憑一道招牌「海鮮西班牙炒飯」贏得不少捧場客。新餐牌精益求精，特別加入啖啖肉矜貴龍蝦，推出「升呢」版「西班牙龍蝦海鮮飯」，透過龍蝦鮮味，將這道國賓級菜式演繹得更加出神入化。另一道「魷魚伴生薑銀魚柳飯」則以西式手法演繹現代日菜，爽甜魷魚結合鹹香銀魚柳，鹹鮮滋味盡出，惹味非常。Tapas「黑醋牛柳粒」和「黑毛豬火腿薯蓉」開胃可口，是主菜的最佳sidekick。新菜搶先試，你又點可以錯過？聖誕佳節當前，Espuma更為大家準備了聖誕禮物籃，實用又實惠，送禮自用同樣適合！



地址：尖沙咀厚福街8號H8 2樓
中環威靈頓街2至8號M88 17樓
灣仔皇后大道東202號QRE Plaza 25樓
營業時間：尖沙咀店 12nn-11:30pm
中環店 11:30am-11pm
灣仔店 11:30am-11pm
電話：2739 2080 / 2973 6088 / 2151 9126

- 1 聖誕禮物籃 \$1,100**
包括一部咖啡粉囊機、三款口味共60個咖啡粉囊、自家製咖啡曲奇、兩套咖啡杯碟及Espuma永久會籍，物超所值！
- 2 魷魚伴生薑銀魚柳飯 \$118**
以薑蓉、銀魚柳粒及橄欖油炒香飯底，釀入焯過的新鮮魷魚內，再入爐焗六分鐘，出爐後淋上日式鰻魚汁，吃時不妨蘸點油醋，更添風味。
- 3 黑醋牛柳粒 \$118 (中環及灣仔店) / \$108 (尖沙咀店)**
安格斯牛肉煎至五成熟後切粒，配以煮過的甘菊及脆炸薄荷葉，最後淋上黑醋汁及番茄salsa，酸酸甜甜，味道豐富。
- 4 黑毛豬火腿薯蓉 \$88 (中環及灣仔店) / \$78 (尖沙咀店)**
將新鮮薯仔給捻製成薯蓉，加入芫荽及黑毛豬肉，上蛋漿及麵包糠炸至金黃，以銀魚柳粒串起，鹹香惹味。