

澳門生活誌

Life Mag

搜羅本地生活最新資訊
讓您貼近澳門的人事物

作者：Cheers!

發佈日期：2018-08-30 12:21:35

【澳門葡國菜】獲獎無數！氹仔舊城區「安東尼奧」——葡籍軍人的祖傳葡國菜

澳城餐飲

環境：★★★★☆☆

氣氛：★★★★☆☆

服務：★★★★☆☆

CP值：★★★★☆☆

特色菜：特色燒焗乳豬、海鮮雜燴、橙酒班戟

自從葡萄牙人飄洋過海來到澳門，咱們從此沾上一份南歐風情。尤其是飲食文化，更是影響深遠。今期介紹的葡國餐廳「安東尼奧」的葡籍老闆兼主廚安東尼奧（Antonio Neves Coelho）就曾在澳門當兵，最後選擇在澳門落地生根，並開設這間獲獎無數的葡國餐廳。



「安東尼奧」門外掛滿多個全球性的美食獎項。（圖片取自Antonio restaurant macau facebook）

餐廳開業兩年已成為米芝蓮推介餐廳之一，可謂一炮而紅。門外掛滿的，都是世界知名的美食獎項，例如亞洲最佳餐廳評鑑、路易威登城市嚮導、Tatler 香港及澳門最佳食府、Frommer's Guide等，個個擲地有聲。獎項的背後，就是安東尼奧堅持由葡萄牙進口食材，並以最傳統做法煮理的葡國菜。



餐廳裝潢別具心思，用上葡萄牙瓷磚、繪畫、燭台等，充滿異國風情。（圖片取自Antonio restaurant macau facebook）

祖傳滋味——必吃海鮮雜燴

安東尼奧結束多年的軍役生涯後，轉而踏上餐廳業之途。菜單中出現的，都是他的祖傳秘方。小編特別推薦「安東尼奧海鮮雜燴」和「特色燒焗乳豬」，前者以銅煲（Cataplana）盛載上檯，煲中的麵包蟹、青口、帶子、蜆等海鮮，都是由葡國進口，以濃郁蝦湯燉煮，非常鮮味；後者只選用3至5公斤的豬入饌，燒至皮脆肉嫩，入口更帶淡淡香料味，必試！



安東尼奧海鮮雜燴 \$640

有齊蝦、蟹、蜆、扇貝和魚肉，鮮味足且分量夠，三五知己 **Happy Share** 最適合不過。

至於甜品「橙酒可麗餅」，一上場就令人拍爛手掌。安東尼奧推著車仔出場，在大家面前即席倒入橙酒、白蘭地及砵酒，香氣、火光一併爆發，簡直是味覺與視覺雙重享受！



橙酒班戟 \$280



特色燒焗乳豬 \$390

[Antonio](#)

地址：氹仔舊城區木鐸街7號

時間：11:30 – 16:00 / 18:00 – 深夜

電話：2888 8668

網址：<https://antoniomacau.com/zh/>