

31 Oct

Fair Share 享飲享食

【滋味推荐】安东尼奥餐厅

氹仔旧城区西餐厅众多

今天我推介葡菜名店安东尼奥!

推介它并不仅是因为它身负米芝莲盛名，更是店里环境气氛实在太出彩：

传统欧陆式小餐馆格局、经典葡萄牙蓝白配色、热情地到各桌献唱的外籍歌手，还有名厨推着餐车、在客人面前即席烹调，满眼都是充满浪漫情调。无论是朋友小聚还是情侣约会，来安东尼奥餐厅都能收获一个最美丽的夜晚。

主厨 António Coelho 安东尼奥是葡萄牙人，曾在澳门当兵，后来退役后辗转到不同国家学厨，花了二十年的时间学有所成，最后却选择回归澳门落地生根，于2008年开设这间贯彻其家乡特色的葡菜小店。

海鲜烩饭

餐厅的招牌——海鲜烩饭，以洋葱、西红柿、蒜蓉、白酒和海鲜高汤生煲白米，鲜虾青口甜蚬铺满饭面，每一口都是海洋的味道。海鲜烩饭份量甚大，二人份完全够四人进食。

Sangria

论食物，安东尼奥的传统葡菜海鲜烩饭、炭烧马介休等都有不俗水平，网络上的许多攻略里也有详细推荐，但这家餐厅里令我最钟情的，还是他们的白葡萄酒 Sangria。

白葡萄酒Sangria红葡萄酒Sangria大部分西班牙及葡国餐厅的Sangria，都是以红酒混合生果调配；安东尼奥以白葡萄酒取代红酒，入口全无酒味，满腔都是清新果汁的香气，令人一再举杯，转眼间已入微醺之境。

大部分西班牙及葡国餐厅的Sangria，都是以红酒混合生果调配；安东尼奥以白葡萄酒取代红酒，入口全无酒味，满腔都是清新果汁的香气，令人一再举杯，转眼间已入微醺之境。

我总觉得Sangria这款调酒，其实就是恋爱缩影，酒香之内，带着一点甜、一点涩、也难免还有一点酸，每一口都觉得与众不同。

安东尼奥餐厅

地址：澳门氹仔木铎街7号

电话：+853 2888 8668

营业时间：11:30-午夜（22:30最后点菜）

午餐：11:30-16:00

晚餐：第一批入座：18:00-20:00

第二批入座：20:30

<https://mp.weixin.qq.com/s/j8nRoAblAKedNrUUWeOSqA>