

# TESO LA MONJA

## WINE DINNER AT UNO MAS

WEDNESDAY, 28 NOVEMBER 2023

19:00 HRS. ONWARDS

THB 3,500++ PER PERSON

BY CHEF ROBERTO GONZALEZ ALONSO  
WITH MR. PEDRO ANTONIO BERZAL  
ASIA EXPORT MANAGER

Teso La Monja was founded in 2007 by Marcos and Miguel Angel Eguren, the fourth winemaking generation of the Eguren family from San Vicente de la Sonsierra in Rioja Alavesa. As they have been growing Tempranillo in Rioja Alavesa since the late 1800's, the Eguren family fell in love with D.O. Toro when they first travelled there with Jorge Ordóñez, seduced by the region's original clone of Tempranillo and ungrafted vines.

วันพุธที่ 28 พฤศจิกายน 2566

เวลา 19:00 น. เป็นต้นไป

ราคา 3,500 บาท++ ต่อท่าน

เปิดประสบการณ์กับไวน์ เทโซ ลา มอนจา งานไวน์ดินเนอร์สุดหรู เซตเมนูอาหารสเปนมือคำ จับคู่กับไวน์สเปน "เทโซ ลา มอนจา" ที่มีชื่อเสียงของสเปนรสชาติเยี่ยมที่คัดสรรมาอย่างดี พร้อมรังสรรค์เมนูอาหาร โดยเชฟโรแบร์โต้ กอนซาเลส หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารอูโนมาส ชั้น 54

### MENU

Ostra a la parrilla con Cecina de León  
Jospier grilled oyster with Cecina de León  
*Bella Conchi Brut Reserva NV*

Berenjena asada con salsa de miel y jugo de jamón  
espuma de queso Manchego trufado  
Baked eggplant with honey and ham sauce  
truffled Manchego cheese foam  
*Teso la Monja Románico 2020*

Pichon en dos cocciones con arroz Bomba  
y cremoso de apionabo  
Pigeon two ways, creamy rice and celeriac purée  
*Teso la Monja Almirez 2020*

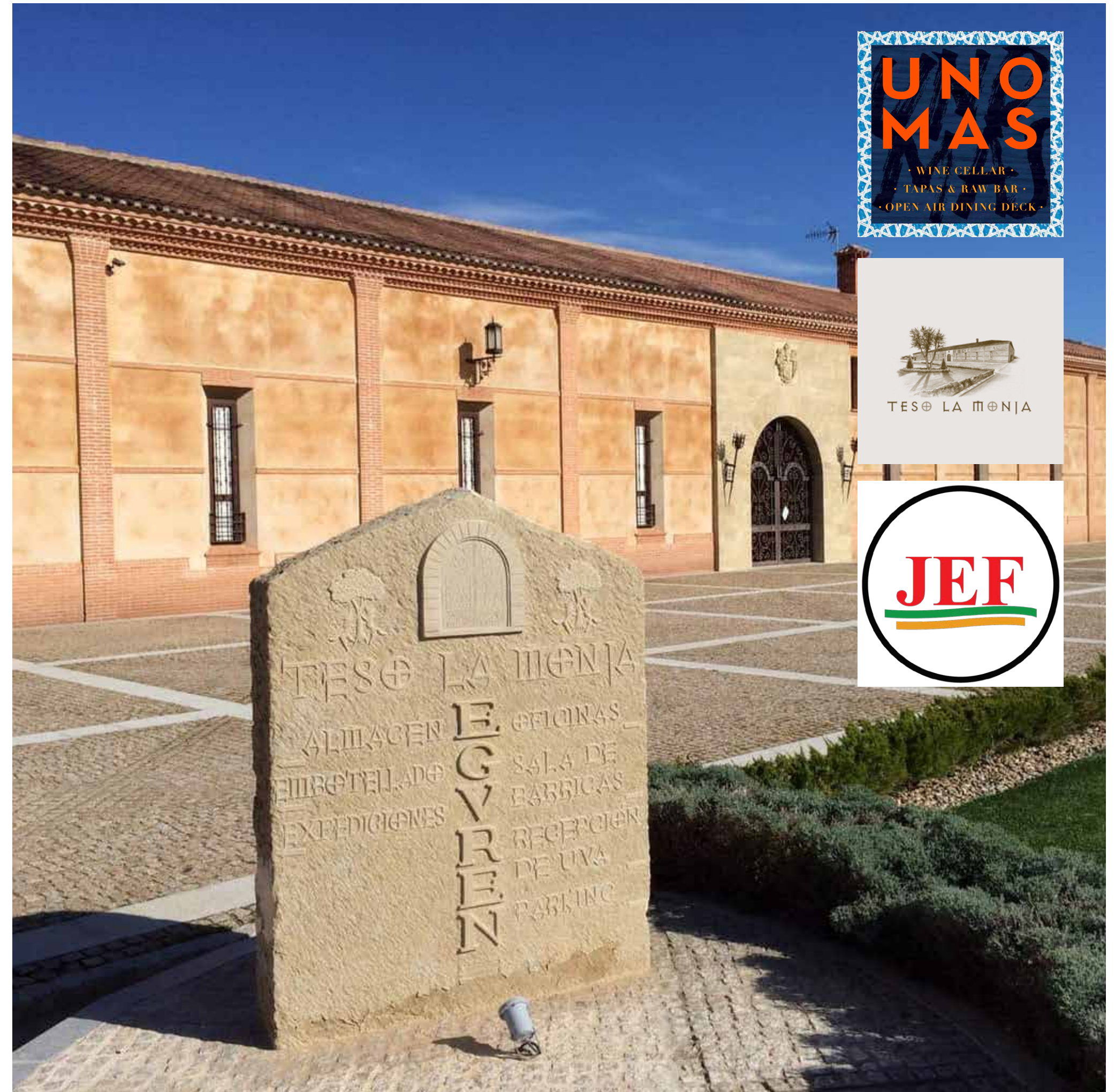
Presa de cerdo ibérico con pure de castañas ciruelas  
pasas y setas  
Presa pork with dried plums, wild mushrooms and  
chestnuts  
*Teso la Monja Victorino 2020*

Pan y chocolate con caviar de aceite de oliva  
salsa de caramel salado  
Hollow bread with smoked chocolate mousse  
caviar Arbequina oil, salted caramel

This price is subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgw@chr.co.th

📍 ventisi 📍 centaragrand\_centralworld



# CHAMPAGNE BRUNCH

EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH  
ON SUNDAY 5 NOVEMBER 2023  
11.30 - 14.30 HRS

THB 4,555++ PER PERSON

Take your brunch experience to new heights at UNO MAS with our free-flowing Champagne brunch, set against the stunning backdrop of the views from the 54<sup>th</sup> floor. Revel in endless pours of G.H. Mumm Cordon Rouge and a luxurious spread featuring an array of oysters, Maine lobsters, 48-month-cured Blázquez Ibérico de Bellota ham, pan-seared foie gras, and more. Reserve your three-hour culinary adventure for THB 4,555++ per person, including premium drinks, wines, cocktails, tapas and signature dishes.

*The next Champagne Brunch will be on Sunday, 3 December 2023.*

อิ่มอร่อยกับบุฟเฟ่ต์แชมเปญวันแรก และร่วมสัมผัสกลิ่นอายอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน ที่รวบรวมความอร่อยมาเสิร์ฟให้คุณถึงที่ทุก วันอาทิตย์แรกของแต่ละเดือน พร้อมเพลิดเพลินไปกับซีฟู้ดสดใหม่ คุณภาพเยี่ยมที่จัดเรียงรายบนน้ำแข็งเป็นการเรียกน้ำย่อย อาทิ กุ้งปูลาสก้าเนื้อหวาน ล็อบสเตอร์เนื้อแน่น กุ้งลายเสือ หอยนางรมหลากหลายสายพันธุ์ ไข่ปลาเคเวียร์ พร้อมแฮมชื่อดังระดับโลก โฮเซลิโต้ รวมถึงเมนูทาสต่างๆ

นอกจากนี้ยังมีอาหารสเปนจานเดียวเมนูใหม่ คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ ส่งตรงจากสเปน นำมารังสรรค์เป็นเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟที่ตั้งใจปรุง อย่างสุดฝีมือ พร้อมเสิร์ฟร้อนให้ทุกท่านได้ลิ้มรสกันถึงโต๊ะ รวมทั้งเมนูของหวานละลานตาอีกมากมายที่สายของหวานไม่ควรพลาด ตั้งแต่ไม่อินกับแฮมเปญ จี.เอช.มูม กอร์ดอง รูจ หนึ่งในสุดยอดแบรนด์ แชมเปญของโลก รวมถึงไวน์ ค็อกเทลรสเลิศและเครื่องดื่มพรีเมียมอื่นๆ

\*แชมเปญวันแรกครั้งต่อไปตรงกับวันอาทิตย์ที่ 3 ธันวาคม 2566



This price is subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgw@chr.co.th  
f unomasbangkok @ unomas\_bangkok



# FESTIVE SEASON EARLY BIRD

## BOOK NOW UNTIL 30 NOVEMBER 2023

**VENTISI** Level 24 - International Dinner Buffet (Italian, Thai) THB 2,999++ per person Free flow sparkling wine, cocktails, wines and beers and THB 999++ per child (6-11 years) including soft drinks & water.  
From 18:00 - 22:30 hrs.

**UNO MAS** Level 54 - THB 9,955++ per person Surf and Turf Celebration, free flow Champagne Pommery Brut Royal N.V. and premium drinks, cocktails, white wine, red wine. Seafood on ice, made to order gourmet courses.  
*Free access to the firework at Red Sky Bar for the 20 first people booking.*  
From 19:00 - 00:30 hrs.

**RED SKY** Level 55 - 8 course Gala Dinner priced at THB 16,555++ per person including a bottle of Champagne Pommery Brut Royal N.V. per couple and live band.  
From 19:00 - 02:00 hrs.

**RED SKY BAR** Level 56 - Cocktail party THB 3,500 net per person including 1 glass of Champagne Pommery Brut Royal N.V. Live band and DJ. (Standing party)  
From 19:00 - 02:00 hrs.

**COCOA XO** Level 57 - THB 7,999++ per person Free Flow cocktails, cognac, spirits, wines, beer. Unlimited homemade chocolates  
From 21:00 - 02:00 hrs.

**CRU CHAMPAGNE BAR** Level 59 - THB 10,955++ per person Free Flow Champagne Pommery Brut Royal N.V., selected cocktails, spirits, wines and DJ  
From 21:00 - 02:00 hrs.

**ห้องอาหารเวนต์ซี** ชั้น 24 - บุฟเฟ่ต์มือค่านานาชาติทั้งอาหารไทย อิตาลี ราคา 2,999 บาท++ ต่อท่าน และเด็กราคา 999 บาท++ ต่อท่าน (อายุ 6 - 11 ปี) รวมซอฟต์ดริงค์และน้ำดื่ม ตั้งแต่เวลา 18:00 - 22:30 น.

**ห้องอาหารอูโนมาส** ชั้น 54 - เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ, แกรนด์ซีฟูดออนไอซ์, มุมทาบาส, เมฆจานหลักแบบไม่อื่น ราคา 9,955 บาท++ ต่อท่าน ฟรีโฟลว์แชมเปญ Pommery Brut Royal N.V. และเครื่องดื่มพรีเมียมต่างๆ, ค็อกเทล, ไวน์ขาว และไวน์แดง *พิเศษสำหรับ 20 ท่านแรกสำหรับการจอง สามารถขึ้นชมวิวและดอกไม้ไฟที่เรดสกายบาร์ชั้น 56* ตั้งแต่เวลา 19:00 น. - 00:30 น.

**ห้องอาหารเรดสกาย** ชั้น 55 - กาล่าดินเนอร์ 8 คอร์ส ราคา 16,555 บาท++ ต่อท่าน รับประทานอาหาร Pommery Brut Royal N.V. 1 ขวด สำหรับ 2 ท่าน ดนตรีสดขับกล่อมยามค่ำคืน ตั้งแต่เวลา : 19.00 น. - 02.00 น.

**เรดสกายบาร์** ชั้น 56 - เคาท์ดาวนปาร์ตี้ สนุกสุดมันส์ไปกับ ดนตรีสดและดีเจ ค่าเข้าเพียง 3,500 บาทสุทธิ ต่อท่าน พร้อมรับแชมเปญ Pommery Brut Royal N.V. 1 แก้ว ปาร์ตี้สังสรรค์ ไร้คุณवादลดทลายสลาการเดินได้เต็มที่ (ไม่มีที่นั่ง) ตั้งแต่เวลา : 19:00 น. - 02:00 น.

**โคโค เอ็กซ์โอ** ชั้น 57 - เพลิดเพลินกับช็อกโกแลตไม่อื่น สนุกไปกับดีเจและฟรีโฟลว์, คอนยัค, สปีริต, ไวน์และเบียร์ ราคา 7,999 บาท++ ต่อท่าน ตั้งแต่เวลา : 21:00 น. - 02:00 น.

**ครู แชมเปญบาร์** ชั้น 59 - แกรนด์เคาท์ดาวนปาร์ตี้ สนุกไปกับดีเจและฟรีโฟลว์แชมเปญ Pommery Brut Royal N.V., ค็อกเทล, สปีริตและไวน์ ค่าเข้าราคา 10,955 บาท++ ต่อท่าน ตั้งแต่เวลา : 21:00 น. - 02:00 น.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgw@chr.co.th

📍 centaragrandatcentralworld 📍 centaragrand\_centralworld

## NEW YEAR'S EVE EARLY BIRD

BOOK NOW TILL 30 NOVEMBER 2023

15%  
DISCOUNT

FOR VENTISI

10%  
DISCOUNT

FOR ROOFTOP

*\*Subject to availability \*Conditions apply*



# MENÚ DEL DÍA

## AT UNO MAS

Your search for a lunch spot ends with UNO MAS. Delight in our three-course set Spanish menu, crafted by our talented Spanish Chef Roberto Gonzalez Alonso. From enticing appetisers to sumptuous mains and irresistible desserts, each course is made with premium ingredients. The restaurant's inviting ambience sets the stage for a dining experience you won't forget.

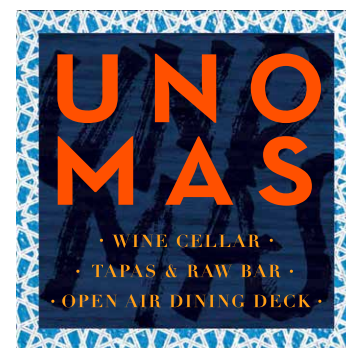
Lunch is at a special price of **THB 690++ per person** and includes drinking water and a soft drink.

An additional **THB 100++ per person** gets you a beer "caña" or a glass of sangria or Spanish white or red wine.

ชวนคุณมาเปลี่ยนบรรยากาศกับเซตเมนูอาหารมื้อกลางวันสไตล์สเปนและเติมอิมกับสุดยอดเมนูที่รังสรรค์โดยเชฟโรแบร์โต กอนซาเลซ หัวหน้าที่พ่อกครัวชาวสเปนประจำห้องอาหารอูโนมาสกับวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมที่ใช้ในการปรุงอาหารทุกจานล้วนส่งตรงจากสเปน ที่คัดสรรมาเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหารกลางวันแสนอร่อยในช่วงเวลาพักอันแสนจำกัดให้กับคุณโดยเฉพาะ พร้อมเพลิดเพลินไปกับวิวมหานครระฟ้า และในแต่ละสัปดาห์เชฟจะรังสรรค์เมนูใหม่ๆ หลากหลายให้ทุกคนได้ลิ้มลอง

เซตเมนู 3 คอร์ส **ราคา 690++ บาท ต่อท่าน** รวมน้ำดื่มและซอฟรีดริงค์ 1 แก้ว

หรือเพิ่ม **100 บาท++ ต่อท่าน** รับเบียร์ "คานา" หรือแซงเกรียไวน์ขาว หรือไวน์แดง 1 แก้ว ต่อท่าน



**OPENING HOURS:** Daily 12:00 - 15:00 hrs.

**เวลาเปิด - ปิด:** ทุกวัน 12:00 - 15:00 น.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgw@chr.co.th

 unomasbangkok  unomas\_bangkok



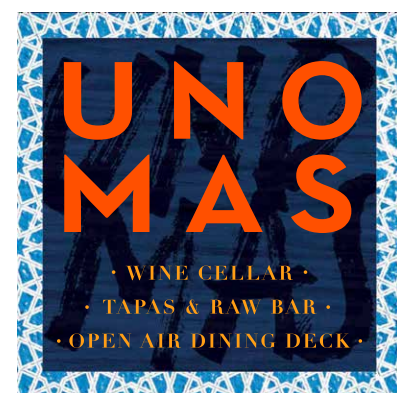
# NEW YEAR'S EVE SURF & TURF CELEBRATION

31 DECEMBER 2023

UNO MAS hosts its annual "Surf & Turf Celebration" on the last day of the year and you are invited! A unique chance to dine 54 floors above Bangkok. Starting with Imperial Oscietra caviar, this all-inclusive buffet promises seafood on ice, and premium products selection of oysters, lobster, foie gras, a range of gourmet dishes, Mediterranean-inspired mains cooked a la minute, plus free flow Champagne Pommery Brut Royal N.V., cocktails, wines, beers and soft drinks. Book your seat now.

The first 20 guests receive a complimentary entry to Red Sky Bar's Countdown Party.

The price at THB 9,955++ per person



เฉลิมฉลองเทศกาลส่งท้ายปีเก่าและต้อนรับปีใหม่ในห้องอาหาร อุโนมาส กับเซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟสไตลส์เปเน ในค่ำคืนวันที่ 31 ธันวาคม นี้ ขอเชิญคุณมาสัมผัสบรรยากาศร้านอาหารสเปน อันสุดพิเศษ ชั้น 54 ใจกลางกรุงเทพมหานคร พร้อมบุฟเฟ่ต์แบบไม่อื่น ไม่ว่าจะเป็นแกรนด์ซีฟู้ดออนไอซ์ มุมทาบาส และเมนูจานหลักเสิร์ฟร้อนจากครัวแบบไม่อื่น พร้อมฟรีโฟลว์แชมเปญ Pommery Brut Royal N.V. และเครื่องดื่มพรีเมียมอีกมากมาย

สำหรับ 20 ท่านแรกที่ชำระเงินจองเซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟสไตลส์เปเน สามารถขึ้นชมวิวและเคาท์ดาวน์ที่เรดสกายบาร์ชั้น 56 ได้ฟรี

ราคา 9,955 บาท++ ต่อท่าน

OPENING HOURS: 19:00 - 00:30 hrs.

เวลาเปิด - ปิด: 19:00 - 00:30 น.

This price is subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgw@chr.co.th

📍 centarandatcentralworld 📍 centaragrand\_centralworld



# DISCOLO

## WINE DINNER AT UNO MAS

**WEDNESDAY, 8 NOVEMBER 2023**

**19:00 HRS. ONWARDS**

**THB 2,500++ PER PERSON**

**BY CHEF ROBERTO GONZALEZ ALONSO**

**WITH MR. ESTEBAN SANCHEZ MAILLO**

**CHIEF WINEMAKER OF DISCOLO**

Join us for an exquisite evening of fine dining and exceptional wines at our Discolo Wine Dinner. The winery, located in the picturesque region of El Pego, Zamora, Spain is dedicated to crafting high-quality, organic red Toro wines that reflect the rich terroir of this renowned winemaking area.

**วันพุธที่ 8 พฤศจิกายน 2566**

**เวลา 19:00 น. เป็นต้นไป**

**ราคา 2,500 บาท++ ต่อท่าน**

ยกระดับการรับประทานอาหารของคุณด้วยคำคืนอันแสนพิเศษ กับงาน **ดิสโคโล** ไวน์ดินเนอร์ ขอเชิญคุณร่วมรับประทานอาหารค่ำพร้อมไวน์วินเทจอันโดดเด่นของไร่องุ่นดิสโคโล เตรียมตัวเดินทางสู่การผจญภัยด้านอาหาร และผสมผสานศิลปะของเชฟโรแบร์โต้ กอนซาเลซ หัวหอกพ่อครัวที่รังสรรค์เมนูให้เข้ากับไวน์ชั้นเลิศนี้

### MENU

**Alcachofa frita con pure de boniato  
polvo de aceituna negra y lonchas de jamón Ibérico**  
Pan fried artichokes with sweet potato purée  
black olive powder and 24-month Marcial Ibérico ham  
*Cava Bella Conchi Brut Selection (91 Pts. James Suckling)*

**Tallarines de sepia a la marinera con tirabeque salteado**  
Marinera squid tagliolini  
sautéed red prawns, snow peas  
*Discolo, Malvasia y Verdejo 2020*

**Pechuga de pato con higos y naranja asada al porto**  
Duck breast, baked figs and orange  
Pedro Ximénez wine sauce  
*Discolo, Cinco de Copas 2022*

**Paletilla de Cordero lechal con guiso  
de patata boletus y trufa**  
Slow cooked baby lamb leg Castilian style  
boletus, potato and truffle stew  
*Discolo Uva Tinta de Toro 2019*

**Crema de castañas y chocolate con leche milhojas  
caramelizado y helado de carajillo**  
Chestnut milk chocolate cream  
crispy caramelised puff pastry, carajillo coffee ice cream

This price is subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgw@chr.co.th

📍 ventisi 📍 centaragrand\_centralworld

